
О.И. Конькова

**ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА
КОРЕННЫХ МАЛОЧИСЛЕННЫХ НАРОДОВ
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
КАК ЭТНИЧЕСКИЙ ИДЕНТИФИКАТОР**

Статья посвящена малоизученному вопросу этнографии Северо-Запада России — традиционной пище коренных малочисленных народов Ленинградской области. В ней представлены краткие обзоры традиционных продуктов питания и блюд вепсов, води и ижор. Особое внимание уделено рецептам блюд, которые представители коренных народов сами считают этнически определяющими признаками. Материалы собраны в результате полевых исследований автора на территории Ленинградской области в 1979–2017 гг.

Ключевые слова: коренные малочисленные народы, вепсы, водь, ижоры, традиционная пища.

O. Konkova

**TRADITIONAL FOOD
OF INDIGENOUS SMALL PEOPLES
OF THE LENINGRAD REGION
AS AN ETHNIC IDENTIFIER**

The article is devoted to poorly studied issues of Ethnography of the North-West of Russia — the traditional food of indigenous peoples of the Leningrad region. It presents brief surveys of traditional foods and dishes of Veps, VOD, and Izhora. Special attention is given to recipes that indigenous peoples perceive themselves to be ethnic-defining signs. Materials collected as a result of field researches of the author on the territory of Leningrad region in 1979–2017.

Keywords: indigenous people, Veps, VOD, Izhora, traditional food.

Ленинградская область — место проживания, в числе прочих народов, вепсов, води, ижор. В настоящее время эти народы признаны малочисленными: по материалам последней переписи населения 2010 г. вепсов осталось 5936 чел., ижор — 266, а води — 74. Традиционная культура вепсов, води и ижор исследована достаточно широко. Но одной из почти неизвестных сторон их жизни является традиционная кухня. В научных обзорах ей уделено незначительное место с приведением основных исходных продуктов питания и перечислением нескольких главных блюд.

Традиционная пища вепсов кратко рассматривалась в научных и научно-популярных изданиях, но без рецептурных комментариев [Строгальщикова 2014: 133-135]) или зачастую без привлечения собственно вепской терминологии [Королькова 2013: 173-188]. Отдельные вепские блюда описывались в популярных изданиях среди рецептов финской и карельской кухни [Никольская 2001], размещались рецепты и в профильных интернет-сообществах.

Общие сведения и краткие описания отдельных блюд традиционной кухни води приводились в монографиях финских, эстонских и российских исследователей [Ariste 1974; Ariste 1970; Ränk 1960: 115-125; Talve 1981: 118-119; Конькова 2009: 93-99]. Некоторые рецепты блюд современных ижор собраны в работе финской исследовательницы Куронен [Kuronen 2002].

При подборе материалов для данной статьи основной целью было не приведение перечня и всех рецептов традиционной кухни вепсов, води и ижор. Задачей была выборка только тех блюд, которые сами информанты признавали как «национальные», «свои», подчеркивая их уникальность и статус «национальных особенностей». Одновременно ставилась задача по возможности детального описания приготовления отдельных блюд, что имеет не только самостоятельное значение, но может в дальнейшем служить материалом для сравнения рецептуры приготовления схожих блюд в различных регионах и у разных этнических групп.

Материалы собраны в результате полевых исследований автора в Бокситогорском, Всеволожском, Гатчинском, Кингисеппском, Лодейнопольском, Ломоносовском и Подпорожском районах Ленинградской области в 1979-2017 гг.

Традиционная вепсская пища

Главной едой вепсы считали хлеб, без которого не обходилась ни одна трапеза. Поэтому вепсы и говорили: «*Liibätaiisaeläda*» («Без хлеба не проживёшь») [Строгальщикова 2014: 133]. Хлеб *liib*, *leib* (*лииб*, *лейб*) пекли из ржаной муки в виде круглых высоких караваев. Именно из ржаной муки издавна готовили вепсы самые любимые ими калитки, сканцы, рыбники.

В наши дни ни один праздник не обходится без *skancad* — сканцев, политых топленым маслом или начиненных пшенной кашей и маслом. На основе ржаных сканцев вепсы готовят и закрытые пироги. В качестве начинки в них кладут густую кашу из толокна со сметаной, рассыпчатую пшеничную кашу или жареную капусту.

Особой едой вепсы считают *magedpirgad* — «пироги для зятя», которые можно было быстро приготовить, пока гости еще толпятся в дверях. Свое название эти сладкие пироги получили из-за того, что вепсские хозяйки издавна жарили их сразу при входе в дом сватов. Именно такими сладкими пирогами теща угощала зятя при его первом посещении дома жены после свадьбы.

Также в качестве «настоящего вепсского» блюда вепсы называют *kolobad* — колобы, открытые пирожки с толокном и брусникой: их пекли целыми противнями к приезду гостей и к праздникам.

Из овсяной муки пекли блины *kirzad*. Их ели с солеными волнушками, творогом, брусникой с сахаром. Вепсы пекли также особые лепешки из гороховой муки: ее взбивали со снегом и быстро ставили в печь. Из овсяной, ячневой, пшенной круп варили каши на молоке. Кашу из перловой крупы на воде ели с луком и сметаной.

Вепсские озера и реки давали много рыбы. В неурожайные года именно рыба спасала вепсов от голода. Из свежей рыбы варили уху, ее вялили, сушили в печах. В каждой вепсской деревне из рыбы готовили рыбники *kalakurnik*. Вепсы чаще всего сушили мелкую рыбу, которую обычно не чистили и перед сушкой держали в соленой воде. Некоторые рыбаки заготавливали для семьи до 5–6 пудов сушеной рыбы. Уху из такого сущика ели зимой, добавляя к рыбе картофель и лук. У вепсов существовала даже пословица:

«*Kala — pen', a keitmene — maged*» («Рыба мелка, да уха сладка») [Строгальщикова 2014: 134].

Мясо на столах вепсов было довольно редкой едой. Поздней осенью скот забивали, большую часть мяса солили в бочках. Долгое время у вепсов сохранялось и вяление мяса, для чего соленое мясо, завернутое в старые сети, вывешивали в начале весны на специальные крюки на фронтоне избы. Летом его перевешивали на чердак, где оно хранилось до двух лет. Из вяленого мяса варили супы и холодцы во время тяжелых работ летом на подсеке, сенокосе, сплаве, зимой на лесозаготовках. Как и рыбу, мясо запекали в ржаной лепешке.

Вепсы держали коров. Молоко пили в каждой семье, простокваша и сметана уходили в пироги. Хозяйки заготавливали творог в бочках, творог ели как отдельную еду, клали в ватрушки и пироги, а из творожной закваски *sagivezi* делали летом холодные супы. Из сливок сбивали масло — его добавляли в начинку пирогов, каши, картофельные блюда.

Особое место в вепсской кухне занимала репа. Не случайно знаменитый исследователь вепсов В.Н. Майнов писал: «За все те овощи, которые частью Бог не дал, а частью невзлюбил Чудин сам по себе, отдувается репа – ананас русский» [Майнов 1977: 14–15]. Из репы вепсы варили квас. Репу вялили, сушили и парили в печак, замазывая заслонку печи глиной на сутки. Из репы и ржаной муки варили репную кашу. Без сушеной репы не обходилась ни одна молодежная деревенская вечеринка, она была и любимым лакомством всех вепсских детей.

Из семян льна и конопли выжимали на специальных станках льняное и конопляное масло. Оно применялось во время постов для жарки и как добавка в разные блюда.

Особое место в традиционной кулинарии вепсов занимали ягоды и грибы. Летом ягоды ели и просто так, и готовили особые холодные супы — например, из черники, хлеба и лука. Малину, чернику и рябину сушили «от болезней». Бруснику замачивают, клюкву хранят, ссыпав в ведра и бочки. Брусника шла и в пироги, и в колобы, с ней готовили ржаную кашу.

Значительную часть вепсского рациона составляли грибы, которые часто собирали и привозили домой целыми возами. Грибы

сушили и солили. Засолка у вепсов была своеобразна: после вымачивания пластинчатые грибы мелко крошили и только потом солили в кадушках или бочках под гнетом. Такие соленые крошеные грибы вепсы называют «сенюшка». Ели их и с хлебом, и с луком, и с картофелем, пекли пироги с солеными грибами, особенно с рыжиками.

Мы приведем некоторые рецепты традиционных блюд, признаваемые самими вепсами «вепскими», собранные в местах проживания вепсов в Бокситогорском, Лодейнопольском и Подпорожском районах Ленинградской области в 2009–2017 гг.

Skancad (сканчад) — сканцы
(см. цветную вклейку, рис. 1)

Самое распространенное название этого блюда — *skancad*. Часто их также называют коростами (*korostad*) или сульчнями (*sulčnäd*). Сканец — основа всех вепских калиток, капустников и сканцев с кашей. Мы приводим три рецепта, так как сейчас в разных деревнях их делают по-разному.

Первый рецепт: 50 г масла сливочного растапливают и смешивают со стаканом молока, добавляют немного соли и всыпают ржаную муку так, чтобы тесто получилось чуть мягче, чем для пельменей. Тесто хорошо замешивают и делают небольшие «лепешечки», из которых раскатывают сканцы. Толщина сканца — чем тоньше, тем лучше, но не больше 3 мм. Потом сканцы обжаривают на сухой сковороде (или добавляя совсем немного растительного масла) с двух сторон. Готовые сканцы смазывают сливочным маслом.

Второй рецепт: смешивают стакан кефира, соль, одно яйцо, одну часть ржаной и одну часть пшеничной муки, немного топленого масла, можно и мелко порезанный маргарин, смешанный с мукой. Раскатывают тесто в виде колбаски, режут на кусочки и ладонью скатывают шарики на столе, посыпанном мукой. Затем из шарика скалкой раскатывают сканец. Чтобы сканец вышел ровным, его часть «подрезают» блюдцем.

Третий рецепт: для приготовления теста в миску наливают простоквашу (ее можно заменить свежим молоком), добавляют сметану, соль, хорошо размешивают. Затем всыпают пшеничную

муку, замешивают густое тесто. Тесто выкладывают из миски на доску, посыпанную ржаной мукой, и продолжают месить до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам и доске. Тесто скатывают в «колбаску», отрезают от нее одинакового размера кусочки, делают шарики и из них раскатывают очень тонкие лепешки.

Вепсы говорили, что правильный сканец, если подуешь, должен подняться над столом. Раньше сканцы пекли на углях перед устьем печи, в наши дни — на сухой сковороде. Готовые сканцы смазывают с одной стороны растопленным сливочным маслом и складывают стопкой. Начиняют их сваренной на молоке кашей или толокном со сметаной. Не смазанную маслом сторону покрывают начинкой, затем сворачивают по краям, и еще раз — пополам. Получается подобие трубочки, которую обильно смазывают маслом.

Чаще всего сканцы едят именно с кашей: готовят густую пшеничную кашу на молоке, выкладывают кашу на сканец и заворачивают сразу с двух сторон. Порой их при еде обмакивают в растопленное сливочное масло или сметану.

Kalitkad (калиткад) — калитки
(см. цветную вклейку, рис. 2, 3)

В наши дни калитки стали, пожалуй, самым известным вепским традиционным блюдом. Более того, при просьбе назвать «самое вепское блюдо», информанты сразу вспоминают именно их. Калитки готовят и на праздники, и перед выходными днями, и перед приходом гостей.

Для приготовления теста требуется ржаная мука, вода (простокваша, молоко), масло, сметана, соль. стакан простокваши (в наши дни берут и кефир) солят по вкусу и обязательно добавляют две столовых ложки растительного масла — тогда тесто получится лучше. Замешивают густое тесто из ржаной муки примерно как для пельменей. Хозяйки советуют добавлять немного манной крупы, чтобы корочка калиток была более хрустящей. Хорошо разминают тесто руками на столе, посыпанном белой пшеничной мукой. Затем тесту дают «подышать» (8–10 мин.) и придают ему продолговатую форму колбаски, которую затем режут на кружочки толщиной 12–14 мм, срезы которых посыпают мукой. Крутя между

ладонями, кружок приминают сверху, делают его более тонким и формируют округлую лепешку. Затем раскатывают ее скалкой до очень тонкого коржа — «сканца» толщиной 0,2 см и около 15 см в диаметре. Сканцы складывают стопкой друг на друга, чтобы они не пересохли, и слегка пересыпая мукой, чтобы они не слиплись.

Начинку готовят заранее. Для начинки калиток используют толокно или гороховую муку, разведенную молоком до состояния густой каши, или ячменную крупу, размоченную в простокваше. Сейчас чаще начинкой является пшенная молочная каша, картофельное пюре, иногда творог. Чтобы приготовить картофельную начинку, варят картофель (1–1,5 кг), сливают воду, толкут, добавляют горячее молоко, два яйца, сливочное масло по вкусу, солят и хорошо размешивают. Пюре должно быть не густым, но и не жидким, теплым, но не горячим. Противень для калиток не смазывают, а слегка «припудривают» его ржаной мукой и раскладывают на них сканцы. На них кладут пюре и разравнивают, отступив от краев 1,5–2 см. Толщина пюре доходит до 1,5 см, при этом в центре делают небольшое углубление, чтобы не стекала сметана. Края сканца заворачивают наверх на полтора-два сантиметра и защипывают по кругу, придавая калитке округлую (в Подпорожском и Лодейнопольском районах) или прямоугольную (в Бокситогорском районе) форму. Верх пюре смазывают сметаной, добавив в нее желток свежего яйца, иначе сметана может не зарумяниться. Выпекают калитки в печи, где их ставят в первый жар. Можно выпекать калитки и в нагретой духовке при температуре до 240 градусов, пока дно калитки не станет твердым. Когда калитки испекутся, нельзя оставлять их на противне, чтобы их дно не размякло. Сразу после снятия из печи калитки раньше окунали в масло, теперь обильно смазывают сливочным или топленым маслом. Калитки едят горячими с ухой, супом, молоком или с чаем.

Kolobad (колобад) — колобы

Колобами вепсы называют открытые пирожки с самой разной начинкой. Обычно в колобы добавляли только толокно, но с лета до весны делали начинку, смешивая толокно и бруснику, готовят и картофельную начинку. Сначала готовят дрожжевое тесто на

теплом молоке из пшеничной муки с добавлением соли, сахара и растительного масла. Для теста берут пшеничную муку — 1 кг, молоко — 0,5 л, дрожжи сухие — 10 г, соль — 1 ч.л., сахар — 1 ст.л., растительное масло — 2 ст.л. Тщательно вымесив, тесто ставят на два-три часа в теплое место.

Для начинки разводят в сметане толокно (овсяную муку), добавляют сахар, растопленное сливочное масло, яйцо, немного соли, можно добавить и сливки, особенно если начинка получилась слишком густой. Затем добавляют бруснику (свежую или моченую) и все перемешивают. Из теста делают круглые лепешки и выкладывают их на противень, смазанный растительным маслом. Сверху кладут начинку, смазывая ее сметаной, а края — взбитым яйцом. Для начинки берут толокно — 250 г, сметану — 1 стакан, сливочное масло — 150 г, яйцо — 1 шт., бруснику — 2 стакана, сахар — 1 ст.л., соль — 1 ч.л.

Готовят и просто толоконную начинку, добавляя в толокно простоквашу, масло, сметану, яйца и соль.

Для картофельной начинки разминают горячий отварной картофель (сваренный в мундире), добавляют горячее молоко, соль, а когда остынет — яйцо.

Выпекают в печи до готовности, а в духовке около 40 мин. при температуре 180 градусов. Готовые колобы смазывают растопленным сливочным маслом.

Kirzad (кирзад) — тонкие блины

Чтобы приготовить тонкие блины *кирзад*, смешивают 1,5 стакана свежего молока, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль, 1,5 ст.л. подсолнечного масла и 1,5 стакана муки так, чтобы получилось жидкое тесто. Тесто выливают на сковороду, сливая остатки. Вепсы едят *кирзад* с такими разнообразными начинками, что каждый раз делает их вкус неповторимым: можно есть их с молочной яичницей, с картофельным пюре (приготовленным как для калиток), со смесью кислого молока, сметаны и творога, с солеными грибами с луком репчатым и растительным маслом. Иногда *кирзад* посыпают толокном, сворачивают «рулетиком» и обжаривают.

***Maged pîrgad / Pîrgad vâvule (магедпиргад /пиргадвявуле) —
сладкие пироги / «пироги для зятя»***
(см. цветную вклейку, рис. 4)

Сладкие пироги, или «пироги для зятя» — традиционное обрядовое блюдо вепсов. Подавали эти пироги, когда в дом приходили сваты. Угощали ими и зятя, когда он приезжал в гости к теще первый раз после свадьбы. Для приготовления пресного теста берут одно яйцо, две столовые ложки сметаны, сливки или молоко, воду, щепотку сахарного песка и соли, немного растопленного сливочного масла, муку. Замешивают густое тесто и дают ему постоять 10–15 минут. Тесту придают форму «колбаски», нарезают на кусочки и раскатывают тонкие сканцы. Половину каждого сканца посыпают сахарным песком и закрывают второй половиной, аккуратно защипывая края. Жарят на хорошо разогретой сковороде в растительном масле.

Kapustnik (капустник) — капустник

Изготовление сканцев для капустников совпадает с вышеприведенным описанием. Капусту сечкой рубят очень мелко, а затем перетирают с солью и очень сильно отжимают сок. Обжаривают отжатую капусту на сливочном масле. В начинку яйца не кладут, но иногда добавляют столовую ложку густой сметаны. Начинку кладут на половинку сканца, второй половиной ее закрывают и блюдечком обрезают край, тем самым защипывая пирожок. Жарят на растительном масле с двух сторон или запекают в духовке. Вынутые из духовки пироги смазывают маслом.

Kalakurnik (калакурник) — рыбник, курник

Рыбник сами вепсы признают «украшением» вепского праздника. Для праздничного стола старались приготовить рыбники из самой лучшей пойманной ими рыбы. С щукой, лещом, сигом, плотвой, окунем — разнообразие рыбников огромное. Рыбник соединил в себе два древнейших продукта, знакомых вепсам — хлеб и рыбу, этот закрытый пирог — старинное обрядовое блюдо, которое готовили и для свадебного стола, и для поминального.

Для настоящего рыбника готовят кислое ржаное тесто, в наши дни хозяйки для праздников замешивают дрожжевое пшеничное тесто. Использовать пресное тесто для рыбников не следует: оно ломается, и сок может вытечь. Тесто разделяют на лепешки толщиной около 1 см. При этом многие вепские хозяйки разделяют тесто не в муке, а налив на стол растительного масла и смазав им руки. На середину кладут вычищенную подсолонную рыбу и добавляют масло. Зачастую пирог своим видом повторяет форму завернутой в него рыбы. Если поймана большая рыба, то и рыбник получится продолговатым. Если рыба попалась средняя или мелкая, то укладывают ее целиком и рыбник приобретает круглую форму. В таком круглом рыбнике в центре может проделываться отверстие. Защищают края и ставят рыбник в печь или духовку. Тесто внутри при запекании пропитывается соком начинки. Готовность рыбника проверяли так: доставали пирог из печи и встряхивали, если рыба в нем «ходила» — значит, рыбник готов. Затем рыбник смазывали водой или квасом. Раньше верхнюю корку ржаного рыбника срезали, и она служила хлебом.

Bounišnik (боунушник) — пирог с грибами

Пироги с грибами готовят и в наши дни. Для этого старинного вепского пирога замешивают дрожжевое ржаное или пшеничное тесто. 400 г соленых грибов (лучше — рыжиков) вымачивают в воде, иногда добавляют также вымоченные и уже отваренные сухие грибы (100 г). Грибы мелко рубят, добавляют порезанный обжаренный лук (2–3 шт.), иногда — 3–4 вареных рубленых яйца или 300 г сваренной на молоке перловой каши и 50 г сливочного масла. Начинку хорошо перемешивают. Тесто делят на 2 части и раскатывают в пласты толщиной до 1 см. На один пласт раскладывают начинку и закрывают ее вторым пластом, защищая края. Часто таким же образом делали вепсы маленькие пирожки, но в начинку тогда шли только соленые грибы (и опять лучше рыжики).

Imel' kaš (имель каш) — толокняная каша

Для этой древней каши сначала готовили само толокно: обращивали рожь до тех пор, пока зерна не образовывали с трудом

разрываемый «ковер», затем его разделяли на мелкие части, сушили на противне в печке и мололи муку. Просеянную муку всыпали в кипяток, добавляли сахарный песок по вкусу и замешивали негустую кашу. Часто солодовую кашу вепсы ели, размешав с брусникой, растертой с сахаром.

Rehtikirz (рехтикирз) — «сковородная лепешка»

Ячневую крупу замачивают в простокваше, добавляя немного сметаны, и оставляют на ночь для набухания. Утром добавляют яйцо, масло, соль и хорошо размешивают до средней густоты. Сковороду смазывают маслом, выкладывают смесь на нее, сверху обмазывают сметаной и яйцом и ставят в печь или в духовку.

Huttu (хутту) — загуста

Такое блюдо всегда готовили «на скорую руку». В 1 л кипящей воды насыпали 1,5 стакана ржаной муки, реже — овсяной или ячменной и немного солили. Загусту все время перемешивали, чтобы она не подгорела. Каша была готова, если она «вспенится» три раза, при этом каждый раз ее снимали с огня и хорошо размешивали, чтобы не остались «сырая» мука. Готовую горячую загусту раскладывали в тарелки, делая в середине углубление: туда добавляли сметану или растопленное масло, подслащенную воду или моченую бруснику. Иногда ложку с кашей опускали в миску с простоквашей или брусникой.

Valedutred'k (валедутредьк) — холодный суп из редьки

По воспоминаниям жителей д. Мягозеро, для холодного супа из редьки прежде всего брали клюкву и разминали ее толкушкой. Черную редьку натирали на мелкой терке и добавляли к клюкве. Туда же клали мелко порезанный репчатый лук и отварной картофель, все это заливали водой и немного солили. Некоторые хозяйки добавляли еще немного сахарного песка. Такой холодный «суп» ели во время поста вместе с черным хлебом. У вепсов деревни Мягозера его применяли при похмелье после долгих праздников.

***Kagrankisel'* (кагран кисель) — овсяный кисель**

Сейчас такой кисель делают из покупного крупного «Геркулеса». Его заливают холодной водой и держат в тепле 1–2 дня, чтобы он прокис. Затем сливают воду через сито, жмых отжимают и немного промывают. После этого стекшей «воде» дают отстояться, и на дне посуды образуется густой крахмал, из которого и варят кисель. Едят овсяный кисель по-разному: поливают постным маслом, посыпают песком или окунают ложку с киселем в сладкую воду.

***Jaredassurmaspeikaš* (яредассурмаспей каш) — перловая каша**

Для приготовления вепсской перловой каши 100 г перловой крупы промывают и оставляют в воде для разбухания на 12 часов. Затем воду сливают и отваривают в 1 л новой воды или молока до готовности, добавив 1 ч.л. соли. Такую кашу варят 2–4 часа. Каша не должна получиться густой. Готовность каши проверяется по светло-коричневому цвету с красноватым оттенком. Перед едой в кашу добавляют растительное масло, иногда $\frac{1}{2}$ стакана сливок и 50 г сливочного масла. В холодную кашу иногда добавляют мелко порезанный репчатый лук (1 шт.), а когда нет поста, добавляют еще и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

***Bolan kaš* (болан каш) — брусничная каша**

Эта каша, любимая многими вепсами еще с детства, готовится быстро. Бруснику пропаривают в воде так, чтобы не оставалось целых ягод. В эту горячую смесь постепенно всыпают ржаную муку, непрерывно крутя мутовкой, чтобы не было комков. Затем добавляют песок и соль по вкусу. Хозяйки советуют не переваривать кашу, а то она станет слишком жидкой.

Суп из «заветренного» мяса

Чтобы сохранить засоленное мясо, вепсы клали его весной в сети и вывешивали сначала на фасад дома, а затем под стреху на чердаке. Так оно обветривалось, но не портилось. Такое мясо замачивали на ночь, утром хорошо промывали, добавляли перловую крупу, картофель и лук, а затем ставили в печь томиться на 2–3 часа. У такого супа получается особый терпкий вкус.

Maimkiitos (маймкиитос) — суп из сущика

Для такого супа берут мелкую сушеную рыбу (ее сушат на поду печи, положив на солому), которую иногда предварительно замачивают. Иногда сущик заливают крутым кипятком. Рыбу кипятят, затем добавляют нарезанный картофель (чаще всего его режут «на весу», чтобы у ломтиков был тонкий край, который затем разваривается), соль, лук и ячневую крупу. Специи в такой суп раньше не клали.

Lohkoi (лохкой) — репа пареная и сушеная

Пареная репа — одно из самых сладких вепских блюд. Очищенную репу резали на довольно крупные куски, плотно укладывали в чугунок, наливали воды по самые «плечики» и насыпали сахар. Туда же иногда добавляли морковь или брюкву. Не закрывая крышкой, горшок ставили в печь, где репа стояла, пока вода почти полностью не выпаривалась. Только тогда репа становилась очень сладкой. Из подготовленной таким образом репы можно было приготовить и сушеную репу. Для этого пропаренную репу нарезали на тонкие пласты, укладывали на противень и просушивали в печи. Куски репы становились коричневыми и сладкими и потом долго жевались. Это было старинным лакомством всех вепских детей.

Maidtomisunke (майдтомичунке) — топленое молоко с черемухой

Многие вепсы вспоминают это старинное блюдо. Для его приготовления в соцветиях черемухи обрывали ножку до первого цветка, а затем промывали. Использовали и сушеную черемуху. В зависимости от количества положенных соцветий получался более сильный или слабый запах продукта. Соцветия клали в глиняный горшок, заливали молоком и ставили в печку томиться. Такое «черемуховое» молоко пили обычно с сахаром вприкуску или добавляли в чай.

Холодная похлебка

Зеленый лук с солью разминали толкушкой, нарезали вареный картофель и сваренное вкрутую яйцо, затем заливали либо квасом

repoi, либо творожной закваской *saguvezi*, либо хлебной закваской *taiginvezi*. Если же их не было, то использовали и простую воду с небольшим количеством сметаны. Эту похлебку ели с черным хлебом.

Холодная похлебка с черникой

Собранную свежую чернику разминали с луком и солью, добавляли немного сахара и заливали водой. Эту похлёбку ели с чёрным хлебом.

Традиционная пицца води

Основной водской крестьянской едой были хлеб, похлебки и каши, а с середины XIX в. к ним добавился картофель. Ржаной хлеб пекли на закваске в русской печи. Обычно водские хозяйки выпекали столько хлеба, чтобы его хватило на всю неделю. Караваи были круглые или овальные, большие, иногда весом в 4–4,8 г. За один раз выпекали 4–5 хлебов, которых хватало на много дней. Когда зерно заканчивалось, в муку добавляли мох или растертую заболонь (белый слой коры). Из ржаной муки пекли в печке открытые пироги *ватрушкад* (*vatruškad*) и большие закрытые пироги *пиирагад* (*piiragad*) с капустой, творогом, рыбой, грибами, картошкой [Конькова 2009: 93–5].

На сковородах выпекали небольшие ржаные лепешки — *чамэль-какко* (*sammelkakko*), которые в деревне Мати (Маттия) называли «рождественским хлебом». Из ржаной муки в водских деревнях готовили и другие древние праздничные угощения. Так, особый «крестовый» хлеб *рисселейпя* или *ристикакко* (*rissileipä, ristikakko*) с изображением креста пекли в «лошадиный праздник» *Хлаари* (день Св. Флора и Лавра), укладывая поверх и запекая яйцо. Хлеб с таким же названием, но уже без яйца, выпекали и перед праздником *Ряштога* (Рождество). *Рисселейпя* считали настолько магическим, что его сразу не ели, а хранили до «кризисных» ситуаций — до дня первого весеннего выгона скота на пастбище в праздник *Юрчи* (Юрьев день), до первой пахоты, до отправки в дальнюю опасную дорогу [RänkG. 1960: 116–117].

Приготавливали на основе ржаного теста и свадебные караваи *курси* (*kursi*). И в доме жениха, и в доме невесты выпекали сразу по три хлеба: один меньше другого, с отпечатками ключей и с рисунками в виде кругов (в XX в. их делали кольцами, копейками и рюмками). В верхнем, самом маленьком *курси* заранее делали углубление, для чего при выпечке оставляли в его середине серебряный рубль, а позднее ставили туда солонку. Приготовление этого хлеба сохранило следы древнейших культов плодородия: печь его могли лишь замужние женщины, родившие много детей [Ränk 1960: 117].

Из ржи делали и постные блюда. В среднюю неделю Великого поста *Пюхя* выпекали хлеб *сээмэнкакко* (*seemenkakko*) на основе конопляного масла или с добавлением толченых конопляных семян. Рожь использовали и для древнего блюда кулаги *мяхчя* (*mähcä*). В ржаное тесто вмешивали загустевший гороховый суп и ставили томиться в печь на полдня и ночь. Затем добавляли моченую бруснику (а летом — смородину) и снова ставили в жаркую печь еще часа на три. Когда *мяхчя* была готова, ее ели ложками. В Йыгыпэря (Краколье) лишь кулагу без ягод называли *мяхчя*, а с ягодами — *марикаш* (*marikaš*). Готовили кулагу в любое время, но все же она считалась постным, а по некоторым рассказам — пасхальным блюдом, но теперь уже никто не помнит этот рецепт.

Ели раньше и толокно *талкунад* (*talkunad, tolokno*), оно тоже было обычной едой в период постов. Овсяную муку для толокна делали старательно и долго. Сначала варили без соли и высушивали в печи зерна овса. А некоторые хозяйки складывали их в горшок, закрывали «крышкой» из ржаного теста и держали целые сутки в горячей печи так, чтобы пар не выходил наружу, а потом еще просушивали зерна в печи. Затем эти зерна мололи на ручной мельнице и просеивали муку, чтобы избавиться от шелухи. Само же приготовление толокна было невероятно простым: нужно было насыпать в миску такую муку и размешать с холодной или горячей водой. Для вкуса добавляли соль, простоквашу или бруснику. В деревне Суур-Рудья (Большое Руддилово) толокно делали и из ячменя.

Из ячменя же варили кашу на воде *роопна* (*rooppa*), ее долго запаривали в печи и ели раньше каждый день как главную еду.

Была в обиходе и каша *вэлли* (*velli*) или *кашумса* (*kašitsa*) из ячменной крупы на молоке. Из ячменной муки пекли и лепешки *шивакко* (от *iiva* — «дрожжи»). Именно из ячменя готовили лепешку *ызрикко* (*özrikko*), которую часто ели, обмакивая куски в соус *касты* (*kastõ*).

Если за столом хлеб делил отец или кто-либо из старших мужчин, то суп разливала хозяйка дома. Вожане варили щи из свежей и кислой капусты *рока* (*rokka, karussuppi*). Часто появлялась на столе уха *каласуппи* (*kalasuppi*), по праздникам ее варили из налима. Рыбы ели много: ее сушили и солили «по-быстрому» и впрок, вялили, жарили, варили, тушили на воде и в молоке. В Луге водилась минога, и она тоже была желанным блюдом.

Картофель с начала XIX в. стал настолько «ингерманландским» блюдом, что порой его с утра варили на завтрак и оставляли в печи на обед и ужин. Иногда готовили из него пюре *оменнойс* (*omennois*) или *трачена* (*tracena* <рус. *драчена*) — варили и чистили картофель, смешивали с молоком и яйцами и ставили запекаться в печку. *Оменнойс* ели чаще всего с конопляным или льняным маслом.

Мясо ели редко, обычно по воскресеньям и праздникам или перед тяжелой работой. С осени его засаливали в бочках, весной куски солонины подвешивали для сушки на длинной жерди под застрехой крыши, а потом их опять складывали в чистые бочки. В праздники было принято варить холодец *стюдени* (*styydeni*) из свиных и говяжьих ножек и голов. В отличие от эстонцев и финнов вожане не употребляли в пищу кровь животных, и, делая свои домашние колбасы *калбасса*, *калбысси* или *галбысси* (*kalbassa, kalbõssi, galbõssi*), они набивали кишки животных ячменной кашей с жареным соленым салом, а потом такие колбаски поджаривали.

Свежее молоко пили только дети, взрослые же ели снятую простоквашу *лянтю* (*länty*). Из простокваши готовили творог *рахк* или *творога* (*rahk, tvoroga*) и домашний сыр *сыр* (*sõr*). Для этого в творог добавляли яйца, масло, тмин и клали эту массу под пресс. Масло *вый* (*või*) готовили сами, сбивая сливки мутовкой из тонкого ствола дерева с развилкой из обрубленных сучьев или в ручной маслобойке. А во время православных постов, когда было запре-

щено употреблять мясо и молоко, вожане толкли в ступе и заливали водой жареные семена конопли, получая «конопляное масло» *канивавый* или *канивапишмя* (*kanivavõi*, *kanivapiimä*).

Кроме простокваши, в водских деревнях пили травяной чай, в том числе и из листьев «иван-чая» (*Epilobium angustifolium*). Вожане и само растение, и чай из него называли *ирвиэйня*, или *ирвээ-эйня* (*irvieinä*, *irvee-einä* — *лосиное сено*). Этот чай и в Петербурге, и за границей получил название «капорского чая», потому что именно в окрестностях Кабрио (Копорья) его стали собирать и сушить взамен дорогого привозного китайского чая. Капорский чай стал так популярен, что в XIX в. его десятками тысяч пудов везли из России в Данию и Англию, хотя последняя страна владела огромными чайными плантациями в Индии. В Пруссию и Францию такой чай шел контрабандой.

В конце XIX в. промышленный сбор и продажи капорского чая прекратились из-за конкурентной борьбы Ост-Индской компании, но в водских деревнях хозяйки, научившись, продолжали его готовить. Молодые листья иван-чая собирали, начиная с *Куполё* (Иванова дня). Их слегка подвяливали в течение суток, но не на солнце, а чаще всего на проветриваемом чердаке. Затем подвяленные, но не сухие листья скручивали между ладоней до их потемнения, складывали в чугушки или горшки, закрыв мокрой тряпкой, и выдерживали в тепле полдня. В конце листья резали и сушили в печке. У чая получался нежный, слегка фруктовый вкус.

В XX в. вожане полюбили пить чай «по-русски»: из чашек и блюдца с сахаром вприкуску, но еще в середине XIX в. чай был явлением новым, его пили ложками из миски. А главным праздничным напитком у воды издавна было пиво *ылум* (*ölut*). Оно с давних пор служило и ритуальным напитком, сопровождавшим многие старинные обряды, прежде всего водские общинные празднества *вакковы* (*vakkovõ*). Для приготовления пива зерна ячменя, овса или ржи проращивали около двух недель, затем сушили в печи, заливали горячей водой и ставили в печь, потом добавляли хмель, дрожжи и оставляли бродить. После процеживания на оставшейся барде готовили квас *таари* (*taari*), который всегда брали с собой на покосы и жатву [Ränk 1960: 130–132].

Приведем некоторые рецепты традиционной водской кухни, которые сейчас воспроизводят в качестве «настоящей водской еды» жители деревень Лужицы и Краколье, где проживают вожане и которые признаются сейчас последними водскими деревнями, а также потомки води из окрестностей Копорья и Котлов. Часть рецептов собрана в экспедициях в Кингисеппском и Ломоносовском районах Ленинградской области в 1979–1983 гг., часть материалов была опубликована в краеведческой литературе [Водская национальная кухня 2004: 108] (см. цветную вклейку, рис. 5).

Õzrikko (ызрикко) — ячменная лепешка

Ячменную лепешку *ызрикко* вожане готовили по воскресеньям. Для ее приготовления брали пол-литра молока, три яйца, по половине чайной ложки соды и соли. Все размешивали и добавляли муку (лучше ячменную, ее можно изготовить, перемолов перловую крупу) до густоты сметаны. Затем жидкое тесто выливали в глубокую сковороду и ставили в печь до получения коричневой корочки. Готовое *ызрикко* разрезали на куски и ели, обмакивая в соус *касты* (*kastõ*).

Kastõ (касты) — сливочно-масляный соус

Такое блюдо подавали как соус к *озрикко*. Для его приготовления смешивали в глиняном горшочке два яйца, пол-литра сливок, 150 г сливочного масла, чуть-чуть соли. Затем ставили в печь ненадолго до запекания (см. цветную вклейку, рис. 6).

Selänkka (сэлянка) — омлет

Чтобы приготовить это блюдо, обжаривали на сковороде кусочки соленого сала, добавляли пол-литра молока, три яйца, три столовые ложки муки, соль по вкусу. Все перемешивали и ставили в печь на небольшой жар на долгое время.

Suurimikko (сууримикко) — крупяная каша

Кашу *сууримикко* вожане часто готовили на ужин. Для ее приготовления в горшок клали чашку перловой крупы, четыре чашки воды, кусочек сливочного масла и соль по вкусу. Горшок ставили

в печь на небольшой жар на долгое время. Ели такую кашу с теплым молоком.

Kagrakiisseli (кагракииссэли) — овсяный кисель

Для приготовления овсяного киселя брали 500 г крупных овсяных хлопьев и замачивали в двух литрах холодной воды. Ставили в теплое место примерно на сутки (пока не скиснет), затем пропускали через сито и давали отстояться. Воду сливали, а полученный осадок еще раз заливали двумя литрами холодной воды. После отстоя воду опять сливали, ее кипятили, добавляли осадок вместе с небольшим количеством соли. Овсяный кисель можно было пить горячим с молоком, с сахарным песком и сливочным маслом, а можно было есть холодным с сахарным песком или вареньем.

Mähcä (мяхчя) — кулага

Для приготовления этого древнего водского блюда сначала готовили ржаное тесто и гороховый суп. Затем в ржаное тесто вмешивали загустевший гороховый суп и ставили томиться в печь на полдня и ночь. Часто в *мяхчя* добавляли моченую бруснику (летом — смородину) и снова ставили в жаркую печь еще часа на три. Готовую кулагу *мяхчя* ели ложками обычно в постные дни и особенно на Пасху.

Sör (сыр) — сыр

Для изготовления водского домашнего сыра существовало два рецепта. Первый из них — «старинный рецепт», он более сложный, но и сыр получался более вкусным, особенно если его готовили из домашних яиц и свежего молока. Зато сыр по второму рецепту делался быстрее.

1) Брали пять свежих яиц и отделяли белки от желтков. Белки тщательно перемешивали с тремя стаканами простокваши. Кипятили три литра свежего молока и вливали в него смесь из белков и простокваши. Всё это кипятили не более минуты, чтобы молоко свернулось в «клубок». Створоженную массу клали в большую миску и ложкой отминали ее, чтобы вышла сыворотка, а затем добавляли желтки с солью и тмин по вкусу и продолжали всё перемешивать

и отминать. Потом клали массу в марлю или тонкую полотняную ткань, раскладывали ровным слоем на «сырную» рамку (квадратную раму с натянутой сеткой), клали сверху гнет и давали стечь.

2) Готовили творог, давали ему стечь, а затем в него добавляли яйца, масло, тмин и клали эту массу под пресс (см. цветную вклейку, рис. 7).

Silmu-rokka (сильму-рокка) — суп из миноги

Для приготовления этого блюда, столь любимого водителями деревень Нижней Луги, сначала отваривали нарезанный картофель и морковь, добавляя соль и репчатый лук. Когда овощи были готовы, а вода немного выкипела, в суп добавляли разрезанные на крупные куски миноги и продолжали варить, чтобы почти вся вода в чугуне выпарилась. Добавив масло, суп разливали по тарелкам.

ТРАДИЦИОННАЯ ИЖОРСКАЯ ПИЦЦА

Главной старинной едой были каши из ячменя и ржаной хлеб. Раз в неделю ижоры выпекали хлеб *leibä (лейбя)* — большие высокие караваи из кислого ржаного теста. Хлеб ели с каждой едой. Часто крошили хлеб, добавляя к нему подсолнечное или льняное мало, соль и резаный лук. Любили дети и пожилые люди покрошить уже черствый ржаной хлеб и в размятую вместе с молоком чернику.

Кроме обычного ржаного хлеба, ижоры выпекали особые обрядовые хлеба: свадебный каравай *kuppeelileibä (куппээлилейбя — «купельный хлеб»)* в виде высокого каравая, который непременно украшали узорами — «кружками» и «ямками». А древний ржаной хлеб *ristileibä (ристулейбя — «крестовый хлеб»)* готовили в особые дни перед Пасхой. На такой круглый хлеб иконой, взятой из «святого» угла дома, наносили изображение креста, и только потом ставили в печь. Им угощались в праздник *Эйяпяйвя* (Пасха Христова), а часть берегли до праздника *Юрги* (Юрьев день) и скармливали скоту, чтобы животные были здоровы и уцелели летом.

Хозяйки в весенний День жаворонков выпекали небольшие хлебцы *kiuruleibä (киурулейбя — «жавороночный хлеб»)* из ржаной муки на дрожжах и постном масле. В его состав должно входить

было 12 компонентов («как в Святой дюжине»): кроме воды, муки и соли — святая вода, куски золы и т.д. На такие круглые хлебцы обязательно наносили узоры — «кресты». Особые хлебцы *satula* (*сатула* — «седло») с целым яйцом пекли к «лошадиному» празднику *Лаари* — Дню Св. Флора и Лавра, угощая ими лошадей. Было свое угощение *lammazleipä* (*ламмазлейбя* — овечий хлеб) и для «овечьего» праздника *Настосья* — Дня Св. Анастасии.

Своего выращенного хлеба обычно хватало лишь до Рождества. Уже в декабрьские дни ижоры на телегах с замороженной салакой появлялись в самых отдаленных деревнях Петербургской губернии, обменивая рыбу на ржаную, ячменную и пшеничную муку. Только в начале XIX в. в ижорских деревнях появился картофель, который ижоры прозвали *tinat* («яйца») или *таатунат* («земляные яйца»). И спустя немного времени все ижоры говорили: «Картофель важнее хлеба! Без него не прожить!» Каждое утро хозяйка варила в большом чугуне неочищенный картофель, его ели утром и изготавливали из него разные блюда в течение дня: *tinahohki* (*муналохку* — «картофельный кусок») — картофель, запеченный со сметаной, картофельное пюре *tinavelli* (*мунавэлли* — «картофельная каша»), картофель с сухими грибами *havvottumuna* (*хаввоттумуна* — «запеченный картофель»).

Ижоры — рыбаки, поэтому рыба всегда была на их столе: салака и корюшка, окунь и щука, минога и налим, сырть и плотва. Не случайно соседи ижор — вожане и ингерманландские финны — часто в шутку называли сойкинских ижор «душителями рыбы». Рыбу сушили, солили, из нее варили уху, делали пироги. В каждом доме хозяйки варили *ribakankala* (*рибакан кала* — «рыба порывацки»): салаку брюшками вверх плотно клали на сковороду, наполовину залив водой и добавив соль и зеленый лук, и «парили» ее в печи или на плите. А самый быстрый способ приготовления салаки — *kalapaissikkaat* (*калайссиккаат* — «рыбные поджарки»), или «салака на кочерге»: салаку просто укладывали на край кочерги и жарили, держа кочергу на открытом огне в печи. Также быстро ижоры готовили салаку и «на полене».

По праздникам и при тяжелой работе готовили еду с мясом. Тогда на столах появлялось и самое сытное ижорское блюдо —

запеченный в горшочке соус *voikaste* (*войкастэ* — «масляный соус») из яиц, масла и сливок или сметаны. В такой соус обмакивали куски хлеба, поэтому позднее такой соус получил «русское» название «маканье». Вкусной молочной едой, которую ижоры ели только раз в году, было приготовленное из молозива *kokkoimaido* (*коккой-майдо* — «костровое молоко»), запеченное в печи в молочном глиняном горшке.

Обычной едой были ржаные пироги *piirakat* (*пииракат*) с капустой, грибами, поджаренным салом. Когда готовили тесто для хлеба, тут же часть его оставляли на пироги. На праздниках не обходились без закрытых пшеничных пирогов с разнообразной начинкой, ягодных и творожных круглых открытых ватрушек *vatruskat* (*ватрускат*). Были в ижорских деревнях и свои непривычные для других мест вкусные пироги с тушеной кислой капустой и с двухслойной начинкой из капусты и жареной салаки.

Из капусты варили постные и мясные щи, ее тушили в свежем и квашеном виде. В каждом ижорском доме были блюда из свежих и соленых грибов, часто заваривали толокно. Непременно готовили и блюда из яиц. Кроме уже оговоренного соуса *войта кастэ* любили ижоры готовить и *pekkireehtila* (*пэккирээхтила* — «шпиковая сковорода») — яичницу с обжаренным соленым салом. Иногда ломтики сала томили в латке в печи и ели, окуная в жир хлеб или блины.

Собирали и заготавливали клюкву, малину, бруснику, чернику. Чернику ижоры сушили на печке, а потом добавляли в чай, клали в пироги. Вместе с ней варили и манную кашу и заливали ее уже в тарелке молоком — блюдо *mustikkaapidru* (*мустиккапудру* — «черничная каша») получалось очень красивым.

Приведем рецепты самых распространенных ижорских блюд, которые ижоры Сойкинского полуострова и деревень Нижней Луги (территории Вистинского, Усть-Лужского и Больше-Куземкинского сельских поселений Кингисеппского района Ленинградской области) признают самыми «ижорскими». Материалы по ижорской традиционной кулинарии были собраны в экспедициях 1976–2016 гг. в Кингисеппском и Ломоносовском районах Ленинградской области.

***Ribakankala/Saarensuppi* (рибакан кала (саарэнсуппи) — «рыбацкая рыба» / «островной суп» (см. цветную вклейку, рис. 8)**

Для такого блюда брали салаку или корюшку (10–15 штук), мыли, но никогда не чистили. Затем на сковороде рыбу плотно укладывали рядами брюшком вверх (иногда двумя слоями), солили и сверху клали нарезанный кружочками репчатый лук (количество — по вкусу). Затем заливали стаканом воды так, чтобы рыба была покрыта ею. Такой суп варили или на плите или в устье печи на небольшом жару, чтобы вода выкипала, при необходимости воду подливали. В конце иногда добавляли 1 ст.л. растительного масла и кипятили еще немного. В «островном супе» нет картофеля и почти нет самого бульона. Такой суп порой называли «рыбацкой рыбой» потому, что именно его готовили рыбаки на море при проживании во время зимнего лова в деревянных «будках» на льду и на островах. Дома такую еду готовили чаще всего в печке и в конце часто вместе с маслом добавляли ½ стакана сливок или молока, иногда и резанный зеленый лук. Могли в такую еду добавить и картофель: его резали на куски и укладывали нижним и верхним слоем, при этом добавка молока или сливок обязательна. Рыбу из такого супа ели руками — «по-рыбацки».

***Kalapaissikkaat* (калапайссиккаат) — «рыбные поджарки»**

По-русски это блюдо называлось «салака на кочерге» и признавалось самым быстро приготавливаемым ижорским рыбным блюдом. Когда рыбаки возвращались домой с моря, хозяйка, стремясь как можно быстрее накормить их, обмывала принесенную салаку и, быстро положив около 10 штук рядком на кочергу, просто жарила перед углями натопленной печи по 3–4 минуты с каждой стороны. С рыбой, поджаренной на кочерге, пекли и пирог *калапииракка* (см. цветную вклейку, рис. 9).

***Kalapaissikkaat* (калапайссиккаат) — «рыбные поджарки»**

По-русски это блюдо называлось «салака на полене». Готовили это блюдо также быстро, как и салаку на кочерге, но рыбу клали

перед углями в печи уже на ольховое или березовое полено. Такую салаку готовили на полене и когда нет спешки — поджарив, можно было положить готовую рыбу на тарелку с вареным картофелем, посыпанным зеленым луком. С таким образом приготовленной рыбой также пекли пирог *калацииракка*.

***Munalohku (муналохку)* — «картофельный кусок»**

Это блюдо делали из сваренного утром картофеля. В латку клали крупно нарезанные дольки десяти картофелин, нарезанные кольцами две головки лука и соль. Поверх можно было положить и 100 г поджаренного соленого свиного сала. Потом наливали около 50 г подсолнечного масла и, наконец, заливали 200 г сметаны. Затем всё запекали в печи.

***Munavelli / Karttulivelli*
(мунавэлли /карттуливэлли) — картофельная каша**

Для приготовления «каши» десять вареных очищенных картофелин толкли прямо в глиняной латке, добавляли два яйца, стакан молока, соль по вкусу и 50 сливочного масла. Все перемешивали и запекали в печи до образования румяной корочки. Готовая *мунавэлли* была особенно вкусна, если ее ели, запивая холодным молоком.

***Havvottu tina (хаввоттумуна)* — запеченный картофель**

Такое блюдо из картофеля и сухих грибов ижоры готовили чаще всего во время поста и в будние дни. На дно глиняного горшка клали десять нарезанных кружками или кусками картофелин. Затем укладывали слой из 50 г сухих грибов и нарезанную дольками луковичу, добавляли соль по вкусу и два-три лавровых листа, наливали воду так, чтобы всё было покрыто водой, и добавляли 3 ст.л. растительного масла. Готовили в печи и ели вместе с ржаным хлебом.

***Pekkiirehtila / Pekkirihtila*
(пэккирээхтила / пэккирихтила) — «шпиковая сковорода»**

Для приготовления ижорского омлета со шпиком сначала на огне печи на сковороде подрумянивали 150 г нарезанного ломтика-

ми соленого шпика. Затем четыре яйца размешивали в 50 г воды, добавляли 100 г молока и смесь выливали на горячую сковороду со шпиком. Через две минуты жарки *пэскирээхтила* была готова.

Pekkilaatka (пэкилатка) — «шпиковая латка»

Чтобы приготовить *пэкилатка*, брали 300 г тонко нарезанного соленого сала или жирной соленой свинины, выкладывали в глиняную латку и поджаривали в печи до коричневого цвета. Такое блюдо ели с белым хлебом или блинами, окуная их в теплый растопленный жир.

Kabustarokka (кабустарокка) — капустные щи

Щи готовили со свежей или квашеной капустой и картофелем. В праздники и во время тяжелой работы щи варили с мясом, в обычное время и в дни поста — без мяса, но с добавлением ячневой крупы и муки. В чугунок клали 500 г мяса, нарубленный небольшой кочан свежей капусты или 0,5 л промытой и отжатой квашеной капусты, пять картофелин, две луковицы, соль, перец горошком и лавровый лист по вкусу. Плотно закрыв крышкой, щи варили в печи 1,5–2 часа. Если щи готовили без мяса, то сразу добавляли ячневую крупу и немного муки «для густоты».

Habankabusta (hapankabusta) — кислая капуста

2 кг квашеной капусты промывали, добавляли чаще всего 0,5 кг домашней «тушёнки», реже — просоленное или свежее мясо. Соль обычно в такую еду не добавляли. В чугунке или латке капусту с мясом тушили в печи до готовности. Это блюдо ели вместе с вареным картофелем.

Voikaste / Kaste (войкастэ / кастэ) — масляный соус / соус

Такой соус (в последние годы его чаще называют по-русски «маканье») готовили как праздничное блюдо ко многим церковным и народным праздникам, а также на свадьбу и по воскресеньям. *Войкастэ* признается самым сытным блюдом на ижорском столе. В маленьком глиняном горшке смешивали от четырех до

шести яиц, стакан сливок (или сметаны) и соль по вкусу. Сверху клали 150–200 г масла, порезанного кусками. Горшочек с соусом ставили в растопленную печь на 30–40 минут до появления коричневатой корочки сверху. Горшочек ставили посредине и все макали в него куски мягкого хлеба.

***Kokkoimaido* (коккоймайдо) — «костровое» молоко**

Этот вариант домашнего сыра из молозива готовили один раз в году на третий день после отела коровы, когда молоко было особенно жирным. Поэтому его иногда и называли «сыром трехдневной дойки». Такое молоко наливали в горшок, а когда оно становилось простоквашей, запекали в молочном горшке *майтопайда* в печи. Перед этим на поверхность простокваши обязательно опускали взятый из печки горячий уголек, что должно было охранить телят в будущем. Вероятно, именно поэтому такой сыр называли «костровым», ведь по-ижорски *коккой* означает ритуальный костер, который зажигали ижоры в ночь на Иванов день и который должен был защитить деревню от бед и болезней. Легкий уголек оставался на поверхности молока и был виден после запекания сыра. Также перед запеканием в горшок клали медную копейку, которая, разумеется, опускалась на дно. Кому она доставалась во время угощения сыром *коккоймайдо*, тот «будет счастливым», т.к. считалось, что деньги приносят счастье.

Перед тем как начать есть *коккоймайдо*, хозяйки из ижорской деревни Логове (Логии Кингисеппского района) клали под горшок ржаную солому или «круг» из сена. А в деревне Вэнаконтса (совр. Пахомовка Кингисеппского района) на стол под молочный горшок клали капустный лист или клочок сена. Глубоко верующая хозяйка могла положить под горшок на стол 10-ти или 20-копеечные монеты — за эту стоимость покупали в церкви восковые свечи в честь Св. Георгия: «Это на благо корове, чтобы Св. Георгий дал бы корове здоровья и покоя».

Перед тем как начать есть *коккоймайдо*, ижоры обязательно крестились. А во время еды этого сыра хозяйка давала детям ложкой по голове, «чтобы теленок был здоровым». Если рождалась телочка, то щелкали ложкой мальчика по лбу и говорили: «Бычки

в голову, телочке расти!» При рождении бычка уже девочке делали щелчок ложкой по лбу и говорили: «Телочки в голову, бычку расти!» Такое блюдо ели и теплым с маслом, и холодным.

Mustikkapudru (мустиккапудру) — черничная каша

Это была любимая еда детей: они сами ходили в лес и собирали чернику. Для ее приготовления стакан манной или овсяной крупы засыпали литром горячей воды, заранее положив по вкусу соль (можно и сахар, но «в прежние времена» сахар не клали), всё варили минуты три, постоянно перемешивая, пока каша не загустеет. Не снимая с огня, добавляли пару стакан черники. Если каша готовилась осенью, зимой или весной, то в нее клали предварительно размоченную сушеную чернику. Когда каша немного остывала, ее выкладывали в миску или глубокую тарелку и заливали молоком. Такую кашу ели и холодной с парным молоком.

Ruistaikina (руистайкина) — ржаное тесто

Опарное тесто для хлеба и будничных пирогов готовили одинаково. В ижорских домах тесто всегда готовили на закваске. Мы приводим рецепт приготовления ржаного дрожжевого теста в ижорских деревнях в наши дни — на его основе готовят все ржаные пироги.

15 г сухих дрожжей разводят в $\frac{1}{2}$ стакана воды, дают им полностью раствориться и подняться. Затем вливают еще 200 мл воды, добавляют 1,5 ч.л. соли, 1,5 ст. л. сахара (по желанию), 50 г ржаной муки. После перемешивания должна получиться опара как жидкая сметана, ее оставляют «подходить» около 20 минут. Когда опара поднимется, добавляют 2 ст.л. растительного масла и понемногу 350 г ржаной муки. Тесто замешивают и оставляют «подходить» в теплом месте минут 30–40. После первого подъема тесто обминают и оставляют еще на 40 минут. В конце формируют необходимую форму хлеба или раскатывают тесто.

Kalapiirakka (калapiиpакка) — рыбный пирог

Рыбный пирог готовили обычно из кислого ржаного теста — когда пекли хлеб, делали заодно и пироги. Лишь по праздникам

использовали пшеничную муку. Начинкой будничных пирогов была салака или корюшка. Рыбу для пирогов сначала готовили особым традиционным способом: 10–12 штук жарили в устье печи на полене или на кочерге (см. рецепты выше). Вместе с рыбой в пирог обязательно клали 500 г квашеной или свежей капусты или вареного картофеля. Сначала свежую или квашеную капусту обжаривали на сковороде, добавив $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла. Если делали пирог с картофелем, то картофель сначала варили, потом нарезали или толкли, иногда добавляя в конце жареный лук (1–2 порезанные луковицы), а в наши дни и черный молотый перец. Затем на раскатанное тесто (около 600 г) сначала ровным слоем раскладывали тушеную капусту или картофель с луком, а затем сверху выкладывали жаренную на полене или кочерге рыбу целиком плотными рядами. В наши дни рыбу кладут уже чищенную и без головы. Пирог закрывали свободными краями пласта теста, клали на противень и выпекали в печи до появления румяной корочки.

Pekkiirakka (пэккииуракка) — шпиковый пирог

Такой пирог был очень сытным, чаще всего его готовили рыбакам перед выходом в море и перед тяжелыми работами. Для его приготовления готовили 600 г ржаного теста, а начинкой служили 500 г нарезанной кусочками соленой жирной свинины или соленого свиного сала, предварительно слегка обжаренного вместе с порезанной луковицей. Часто нижним слоем выкладывали сваренный и размятый картофель с луком (6–8 картофелин), поверх которого клали обжаренное сало. Перед выпечкой поверхность пирога увлажняли водой, а после вынимания из печи — растительным маслом, сливочным маслом или водой (см. цветную вклейку, рис. 10).

Kuppeelileibä (куппээлилейбя) — «купельный» хлеб

Такой хлеб выпекали ижоры перед свадьбой и в доме жениха, и в доме невесты. Это был большой круглый каравай из ржаного кислого теста диаметром до 40 см. Он украшался по всей поверхности концентрическими кругами при помощи стаканов и рюмок, а в центре его часто делали углубление. Таким караваем родители

благословляли молодых. За день-два до свадьбы в доме невесты устраивали вечеринку, куда приходили только замужние женщины, принося с собой хлеб, масло и другие продукты для свадебного стола. При этом принесенные деньги складывали в отмеченное углубление на «купельном хлебе». После свадьбы «купельный» хлеб делился между всеми родственниками.

Ristileibä / Jurinleibä (ристилейбя / юринлейня) — «крестовый хлеб» / «юрьев хлеб»

Древний ржаной хлеб *ристилейбя* выпекали в особые дни — чаще всего в среду четвертой недели Великого поста. Для выпечки брали обычное ржаное кислое тесто, которое готовили на опаре. На круглый хлеб диаметром до 20 см и высотой «в четыре пальца» иконой, взятой из «святого» угла дома, перед выпечкой наносили изображение равноконечного креста, а потом ставили в печь. Иногда в центре размещали яйцо. Таким хлебом угощались в праздник *Эйя-няйвя* (Пасха Христова). А часть «крестового» хлеба берегли до праздника *Юрги* (Юрьев день), который праздновали 6 мая (23 апреля по старому стилю). Этот день был одним из самых главных в праздничной культуре ижор: именно в *Юрги* хозяйки первый раз в новом году ранним утром выгоняли скотину на пастбище, совершая при этом древние магические обряды, которые должны были защитить домашних животных от лесных зверей и сглазу до осени. Если *Юрги* был холодным днем или весна была поздней, коров все равно хоть на час выгоняли из хлева. По возвращении им скармливали часть припасенного *ристилейбя*, чтобы животные были здоровы и всегда возвращались домой, и при этом проговаривали: «Это тебе, <имя коровы>, твой хлебушек!» (см. цветную вклейку, рис. 11).

Kiuruleibä (киурулейбя) — «жавороночный хлеб»

Киурумпяйвя («день жаворонка») был особым весенним праздником у ижор на Сойкинском полуострове и в нижнелужских деревнях. Мы не знаем, имел ли он в прежние времена четкую дату: пожилые ижорки относят этот праздник то ко времени выпечки особого хлеба, то ко дню, когда этот хлеб скармливали птицам на полях. Кое-где праздник *Киурумпяйвя* отмечали посередине пред-

пасхального поста. В некоторых деревнях этот день выпадал на церковный праздник 40 великомучеников 22 марта (9 марта по старому стилю). Другие вспоминают, что его праздновали на Благовещенье пресвятой Богородицы 7 апреля (25 марта по старому стилю). День Благовещения был в крестьянской традиции народов Северо-Запада днем начала весны, днем «открытия земли», пробуждения ее ото сна, выхода из земли змей, лягушек и насекомых, пора пробуждения пчел и медведей и, главное, прилета птиц.

Хозяйки в день *Киурумняйвя* выпекали в печи особые небольшие хлебцы из ржаной муки на дрожжах и постном масле. В деревне Савимяги (Глинки) на Сойкинском полуострове отмечали, что в состав такого хлеба должно входить 12 компонентов («как в Святой дюжине»): кроме воды, муки и соли — святая вода, куски золы и т.д. Позднее в тесто стали добавлять и дрожжи. Если хлебец был диаметром 10–15 см, то его называли *киурулейбя*, а если совсем тонкий и небольшой, то *киурукакку* («жаворонков хлебец»).

На такие круглые хлебцы обязательно наносили узоры. Чаше всего это было просто изображение креста, сделанное ножом. Реже среднюю часть круглого хлеба вытягивали вверх — получался «клюв». Еще реже хозяйка делала *киурулейбя* из двух перекрещенных полосок теста, пальцем оставляя в месте их пересечения углубление.

Такие хлебцы сохраняли в «святом» углу дома, на полочке с иконой, вынося на поля в день первого прилета жаворонков. Иногда хлеб разламывали и насыпали мелкие кусочки на камни, чтобы птицы поели, набрались сил и «красиво запели». Только тогда «снег растает и все расти будет». Порой *киурулейбя* делили на три части: одну разламывали на мелкие кусочки и раскидывали на ветру («эта часть — Богу»), другую бросали на землю («чтобы земля растила хлеб») и лишь третью часть оставляли на камнях жаворонкам.

К началу XX в. этот день постепенно стал «детским» праздником: рано утром матери выпекали маленькие хлебцы, иногда уже в форме птичек. Дети шли в поля кормить птиц, подзывая их песнями. Тогда, считалось, хлеба станут хорошо расти. Этот хлеб выпекали из обычного ржаного теста.

Satula (самула) — «седло»

Хлеб с таким названием был связан с особо почитаемым у ижор «конским» праздником *Лаари*, который праздновался в день Св. Флора и Лавра 18 августа (31 августа по старому стилю). Днем этого праздничного дня из ржаной муки выпекался особый небольшой хлебец *самула* с рисунком креста и со вставленным в середину яйцом. Лошадь гладили им по спине, чтобы она была гладкой и круглой, как яйцо. Затем сжатые снопы и сам хлеб давали лошади, а яйцо съедал тот, кто ухаживал за ней. Лошадей в день *Лаари* на работе не использовали, давали им отдохнуть. *Самула* выпекали из обычного ржаного теста.

Lammazleibä (ламмазлейбя) — «овечий хлеб»

Обрядовый хлеб *ламмазлейбя* православные ижоры Сойкинского полуострова и Нижней Луги готовили на праздник *Настосья* (день Св. Анастасии) — 11 ноября (29 октября по старому стилю). Это был женский праздник, ведь Св. Анастасия считалась покровительницей овец, а именно хозяйкам приходилось о них заботиться. К этому дню варили пиво, а в домах зажиточных крестьян резали специально выращенную к этому дню овцу. Для овец пекли особый ржаной хлеб с изображением креста, но уже без яйца (как для лошадей в день *Лаари*). *Ламмазлейбя* выпекали из обычного ржаного теста.

Библиография

- Водская национальная кухня // Inkerinuutiset. Соседи. 2004. С. 108.
- Конькова О.И. Традиционная кухня // Водь. Очерки истории и культуры. СПб., 2009. С. 93–99.
- Конькова О.И. Орнаменты и обрядовая еда // Орнаменты ижор и финнов Западной Ингерманландии. СПб., 2010. С. 64–66.
- Королькова Л.В. Народная пища // Люди леса. СПб., 2013. С. 173–188.
- Майнов В.Н. Приютская чужь. (Весь-Вепсы) // Древняя и новая Россия. СПб., 1977. № 56. Отд. оттиск.
- Никольская Р.Ф. Карельская и финская кухня. Петрозаводск: Карелия, 2001. 336 с.
- Строгальщикова Э.И. Народная кухня // Вепсы. Очерки истории и культуры. СПб., 2014. С. 133–135.

- Ariste P. Vajda* rahvaluule võlus // Saaremaast Sajaanideni ja kaugemalegi. Tallinn, 1970. Lk. 89–99.
- Ariste P. Vajdalane* kätkest kalmuni // Emakeele Seltsi Toimetised. 1974. 10. 188 lk.
- Kuronen A.* Inkerin keittiö- ja ruokaperinnettä ja -ohjeita. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 862. Helsinki, 2002. 166 lk.
- Ränk G.* Vätjalaiset. Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 267. Helsinki, 1960. Lk. 115–125.
- Talve I.* Vätjalaista kansankulttuuria // Suomalaisen Kirjallisuuden Seuran toimituksia 179. Helsinki, 1981. 142 lk.