

Казачья кухня раскрывает особенности быта и культуры донских казаков. Названия многих казачьих войск соответствовали названию рек, таких как Амур, Волга, Дон, Енисей, Кубань. Казаки, живя рядом с водными местами, занимались приготовлением рыбных блюд. Они запекали леща, варили уху, приготавливали кулеш с рыбой. Для казаков блюда из рыбы были основой питания. Из филе рыбы делали рыбные котлеты и фрикадельки. На праздничный стол подавали фаршированную рыбу. Также рыбу сушили, коптили и вялили.

Также казаки очень любили готовить голубцы, холодец, домашнюю лапшу, хлеб, пироги, каши с изюмом, а еще варили морсы (вишневые) и квасы. Десертом у казаков был арбузный мед.

Из столовых приборов казаки пользовались мисками и деревянными ложками. Казаки принимали пищу три раза в день: утром, в обед и вечером. Перед едой они обязательно мыли и вытирали руки. Самый старший за трапезой всегда подавал знак к началу приема пищи. Иногда казаки ели из общей миски. Напитки ставились на стол в кувшинах.

Для приготовления пищи казаки использовали продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овощеводства и садоводства. Способы обработки и хранения скоропортящихся были заимствованы у народов Кавказа, Сибири и Дальнего Востока. Это было замораживание мяса, рыбы, пельменей, молока, сушка творога, овощей,

фруктов и ягод. Хлеб изготавливали по особой технологии из кислого теста на дрожжах или закваске и выпекали в русской печи. Также из такого теста пекли пироги, пирожки, блины, оладьи. В праздник казаки пекли пироги с начинкой из рыбы, мяса или ягод. Очень часто лепили вареники с творогом, картофелем или ягодными начинками и подавали на праздничный стол. Для повседневного стола варили галушки и делали пельмени. Большую роль в питании играли каши на воде или молоке, в которые добавляли тыкву и морковь. «Каша с рыбой» была широко известна у многих казаков.

Часто для приготовления многих блюд брали кислое молоко. Из кислого молока готовили ремчук, сарсу — блюда, заимствованные у кочевых народов. На основе молока делали ряженку, сметану, творог и сушеный сыр (крут), который приготавливался согласно традициям адыгейской кулинарии. Практически во все блюда казаки добавляли каймак — топленые в русской печи сливки.

Для приготовления первых и вторых блюд, т.е. борщей, лапши, супов мяса, жаркое с овощами использовали мясо. Борщ и щи из мяса были самыми популярными овощными блюдами у казаков. Обед без борща немислим у казаков. Также из овощей делали морковник, жаренный картофель, тушеную капусту, блюда из баклажанов и помидоров. Овощи часто подавали целыми или порезанными крупными кусками. Зелень использовали не только в качестве приправы. Ее подавали как самостоятельное блюдо, хорошо промытую и очищенную. в зависимости от сезона это может быть укроп, петрушка, кинза, салат, базилик, зеленый лук.

В летнее время пользовались известностью бахчевые культуры, такие как арбузы, дыни, тыквы. Из дыни делали вялушки, которые томили в русской печи только после вяления на солнце. Также арбузы и дыни солили. Мякотью арбуза заливали соленые помидоры, огурцы, капусту. Нередко в овощные блюда добавляли квас и готовили окрошку и тертую редьку. Из кукурузы казаки варили мамалыгу, парили ее и отваривали в русской печи. Из бобовых, т.е. гороха и фасоли варили жидкие блюда.

Квас, кислое молоко, разведенное водой, компот были основными напитками у казаков. На праздник казаки пили брагу, кислушку, самогон, а также чихирь - вино из молодого винограда. Но традиционным напитком среди казаков был чай. Он проник в повседневный быт казаков во второй половине 19 века. Чаепитием завершались все праздничные гуляния, часто и ежедневные трапезы.

И в заключении помещаю отрывок из Тихого Дона, описывающей праздничный обед казачьей семьи Мелиховых: ««... Григорий вернулся в курень.

В кухне сладко пахло топленным коровьим маслом, горячим припеком хлебов. Дуняшка на узорчатой тарелке обмывала моченые яблоки. Глянув на них, Григорий, оживляясь, спросил:

-Арбузы соленые есть?

- Полезь достань, Наталья! – откликнулась Ильинична.

Пришел из церкви Пантелей Прокофьевич. Просфорку с вынутой частицей разломил на девять частей – по числу членов семьи, раздал за столом. Сели завтракать...

... Наталья кормила детей печеной тыквой; улыбаясь, изредка поглядывая на Григория. Дуняшка сидела рядом с отцом. Ильинична расположилась на краю, поближе к печке.

Ели, как и всегда по праздникам, сытно и много. Щи с бараниной сменила лапша, потом – вареная баранина, курятина, холодец из бараньих ножек, жареная картошка, пшенная с коровьим маслом каша, кулага, блинцы с каймаком, соленый арбуз. Григорий, огрузившись едой, встал тяжело, пьяно перекрестился; отдуваясь прилег на кровать. Пантелей Прокофьевич еще управлялся с кашей: плотно притолочив ее ложкой, он сделал посредине углубление (так называемый колодец), налил в него янтарное масло и аккуратно черпал ложкой пропитанную маслом кашу. Петро, крепко любивший детишек, кормил Мишатку; балуясь, мазал ему кислым молоком щеки и нос...»»

<http://www.vpered-kr.ru/kuban-cossacks/kuban-motherland/61-customs-traditions-customs-of-cossacks.html>