

«Вареники делали картовные»

Если быка заколют так и котлеты [делают], тада они не сдавали скотину, а растили. Другой подрост, этого старшего заколют на мясо, а этот младший обратно как тягло, ездись на нем.

Борщи, борщ, щи, капусту садили, много капусты, борща наваришь в русской печи, и картошку чугуна такой. Не было кастрюль, эт самое, маленько вершка с молока, и луку, соли и картошка, эта коричневая. Каждый день печка топилась, семья большая же, варить надо, с одного, насыпет [раздаст семье], и ешьте.

Сами пекли хлеб, а када не хватит в колхозе, как бы амбар такой, для колхоза пекли в пекарне. Там получали на рабочего по сто граммов и пол булки приносили, и так было, всяко было, круглые такие булки. А это из такой простой, размолотой, это самое, несеянка, простой.

Из картофеля и пироги делали, и лепешки. Када не хватало мучного изделия, картошку сварят, почистят, потолкут, немножко сверху муки покатают. Драники вот это назывались. Вареники делали картовные [картофельные], творожные всякие. И с ягодами, када ягоды, ягод было много в войну, тока на ягодах и питались, а это и клубника, а это землянику, смородина своя была. На зиму ее делали или варенье, а сахару то нет. Так лепешки, лепешки с ягод делали, а потом их в печку высохнут, а зимой так с чаем хорошо их [кушать]. Это ягодный период, так все время по ягоды, все по ягоды и по ягоды.

Квас делали. Значит, картошки сварют в мундирах, помоют ее, потолкут. Потом муки, отруби и мешают, и все это на лист и изжарят. Она получается, квас хлебный, назывался розовый квас.

Бруснику рвали, а это ягоды вот, трава, так потом значит, клубничку сушили. Особенно из брусники, заварка розовая, чай розовый, красивый, красивый.

Самогон делали для себя, горелка называлась. Сперва делали, значит, их хлебными не делали, а сахару, сахар, дрожжи и все. А потом уже запретили и

все, а ну ее ... отравя, очень много работы с ней. Щас запретили, штрафы на нее. В магазине это при МТСе, зарабатывали, полешь свеклу, центнер сахару заработаешь, а то и полтора. Три мешка сахару заработаешь, вот тебе и хватит.

Вырастят поросенка, заколят, вот тебе на зиму. Вот тебе мясо, вот гуси – мясо. Ну, прям када заколешь хорошо, выкормишь, сало такое. Сало сымишь, в соли покатаешь, в такой ящик или бочонок, там солится, или в рассол. Вода, соль [использовалась для рассола], соль в магазине продавалась. Хорошо сделаешь сало, мы по два поросенка кололи, круглый год, это из гусей консервы делали, у меня было по двадцать, по тридцать гусей.

Хранили в погребе, када воды не было, в погребах, а щас пошла вода в погреба. Погреба стали мелкие, холодильники пошли, в холодильниках [хранили]. Ну банку закрутишь, жиром зальешь, дак она нисколько не пропадает, жиром сверху. Вот купишь када консерву, она ж жиром залита, в продуктах продают, там кусочек мяса, то одно мясо, а сверху жир.

З.П.Н., 1927 г. р. с. Велижанка, Панкрушихинский район, Алтайский край. Записано в июле 2012 г. Прохоровой Е.А., Люля Н.В. Архив ЦУИиЭ АлтГПУ. Ф. 1. Материалы ИЭЭ.