

## «А где мы раньше видели эти колбасы?»

Это вот эти борщи готовили, и щас готовим мы. Ну щас уже в основном все искусственное добавляем. А раньше чё же, было свое же, это сало. Мы вот вспоминали, вот как-то даже на днях, ни холодильников не было, в амбаре, в кладовке ящик стоит, такие куски сала с солью, солью насоленные и вот это лежат. Это потом, это мать часто делала это зарежут свинью, она вот колбасы свои. Надельвали, и потом этим вот жиром заливала, и оно вот стояло. И вот в основном знаете, вот эта вот Пасха, она всегда выходит на апрель, на май, она эту колбасу достает это ж было диво. Ну чё, щас в магазинах-то все, а где мы раньше видели эти колбасы? Это она достанет нам, это за радость было, шо эта колбаса у нас есть.

Или этот же арбуз, спрячет в пшеницу туда, потом достанет на Новый год из пшеницы, хороший арбуз такой. Это щас вот балуют, а раньше мы же таких сладостей все равно, оно может и было, да денег не было. Они же раньше трудодни зарабатывали, денег там дадут им в конце года немножко чё-нибудь, но вот это вот картошку.

Первое время я с мамой делала эти колбасы. Они прям эти кишки вычиняешь их, чистишь эти, пропариваешь их, вымываешь и они прям белые, белые такие становятся. Режешь мясо кусочками, и сало кусочками и это, вот мясорубка обыкновенная. И вот такая была сделанная, ну как туда вставляешь и такая труба. Вот крутишь, и вот эту оденешь всю [вычищенные кишки], эту и потом она выходит, выходит пережимаешь, пережимаешь веревкой, обратно выходит пережимаешь, завязываешь. Просто крутила, она туда наталкивала, а нож мясорубки не ставили.

Потом такие были листы большие, раньше хлеб же пекли в печках больших, в русских, да в каждой семье она стояла такая большая русская печь. Там по три булки вот так вот и туда в печку, запекалось и также потом колбасу ложишь, и в печку это, а вот последнее время даже в газе пекли, это на лист этот вот наложишь и это, или рулет вот с салом тоже постоянно делали, это вот это, брюшину.

Вот это и понемножку отрезаешь, закатываешь туда специи и в духовку запекаешь, это и щас вот делается как, как вот и раньше и щас делают. Чтоб вот этот жир, а раньше вот их наложишь лист, так вот три положу туда, потом вытаскивает жир вот этот обираешь, он же топится. Оберёшь снова, повернешь на другую [сторону], чтобы оно поджарилось вот так вот крутишь его поджариться, вытаскиваешь, остынет, ну застынет потом оно же так и перчик и все, все, все и чеснок. Ну просолилось, нет, просолилось, его, вот, например, кусок этого ну сала того шо отрежешь оно же с прослойками сало и вот так вот порежешь.

Ну как бы не на всю, а вот. И вот в эти, эти специи наложишь, и посолишь. И вот это связывается ниткой или проволока такая это, скручиваешь ее она вот таким рулетом же становится и в чашку ее и сутки стоит. Оно про это, просолится, а тогда уже печешь. Запекать, ну она еще как зависит какая толщина. Есть меньше, тоньше может с пол часа, может 20 минут, а когда есть такие бывают жирные больше минут. Оно готово его видно, вот эта корочка она прямо серебристая становится такая, ее же, крутишь, когда, да вилочкой по бокам, вилочка или нож проходит. Ну в основном так вот это и готовили, а так больше может кто-то еще чё готовил, ну так раньше чё еще, это солили в банках мясо, тогда-то действительно холодильников не было же.

Мясо прям солили и в банки, прям хорошо засаливали это и так же сало потом делали уже, а потом, когда варишь тут же борщ, достаешь это куски мяса, ну там кусочки и не солишь. Варится, а потом уже пробуешь, подсаливаешь если чё это, когда холодильников мало у кого было. Это тогда уже с Москвы привезли холодильник, мать ездила, так это тогда уже, я, Господи, может в 6 или 8 класс ходила.

Свининые в основном колбасы делали. Даже кровь делали со свиньи: муку, хлеб, этот туда, молоко. Яичко и мясо немножко туда или там сала, а потом жарить ее, она такая вкусная

А знаете раньше вот готовили на свадьбы называлась «накотка». Вот только я знаю, что пшено, накатывалась как-то вот мука. Вот шо это накотка называли, это если свадьба, это первое блюдо было. На масле потом готовили его, на масле, это вкусно. Я помню даже, эту накотку. Потом чё делали, ну щас знаю дома это называлась она как на украинский язык – затируха. Это тесто вот натиралось, месилось на яичке и потом это молочное. Это на терке, и прям трешь вот так и она ну как бы вот как натрешь. Ну с сахаром это немножко подсладишь и тогда ели. Щас бы может и не ели, а мы ели.

Тыкву запаривали часто родители наши по осени. Когда тыква это и кашу с тыквы варили, этот туда паслен сухой зимой добавили. Паслену засушат родители вот летом эти листы, а потом в сумочку сложат. Потом вот эту тыкву, пшена туда добавляют и этот же самый паслен, да такая казалась сладкая, сладостей-то сильно не видели, так такая сладкая была.

А вот резали ее кубиками. Такими и вот кожуру снимаешь и внутри все очищаешь, а вот эту самую мякоть это, и у мамки нашей чугунок такой был небольшой, ну вот такой и она туда его, водички добавляли. В этот и в печь, и он там парится, аж бардовый становится вот такой, запечется прям.

И пироги пекли, вот это, вот это ж самое тыква и паслен туда и сухофрукты туда перекрутить на мясорубке и пекли пироги вот с этого раньше. Пекли [пироги] с горохом и фасолью, да с картошкой, да все это с творогом, свое ж все. Сырники пекли вот с творога, это знаете вот творог этот. И с яичком туда вбиваешь и муки немножко, и подсолишь, и подсахаришь, и прям такими как лепешечками и жарить на сковородке, туда-сюда, они сырники назывались. Да сейчас иногда пеку тоже.

Часто галушки варили, это вот знаете суп галушки. Тесто — это ж тоже на яичках, вот это замешивается. Потом режется такими этими кусочками небольшими, и картошечки немножко туда, галушки, жарку делаешь, ну так там это и суп этот.

А вот на праздник на новогодний вот, на эти на рождественские это делали кутью, это первая была, это с этого делали ее, рис. Рис варили сладкий, кутя и там изюм добавляли туда это, это кутя.

Кисели варили, это было часто – кисель у нас дома. И молочный варили, из молока, ну молоко и потом крахмал добавляется, он застывает такой вроде в чашках, вот молочный был и такой черный был, ну тоже ж сухофрукты и это крахмал.

Крахмал сами делали, я помню хорошо, эту картошку, когда выкопают, и прям у мамки специально были, как корыто деревянное. И вот это, этот самый и они вот терли эту картошку на терке, такая большая терка была у нее, и они терли, потом это смывалось несколько раз, а потом этот крахмал уже оседал. Это сейчас мы покупаем, а тогда целыми сумками стояло дома, этот крахмал был готовый, готовили сами. Осенью, когда картофель вот выкопаем, где знаете порезали картофель, где-то вот это, отбиралось вот это все. И долго мы помоешь этот крахмал, он отстоится, выливаешь воду ту, наверно грязная она, другую заливаешь, ну вот мамке помогали.

И также вот дрожжи сами делали, хлеб пекли. На своих дрожжах, замес, надо было это... надо было отруби, они замешивались, потом раскатываешь вот так вот на пол, на простыни, высыпашь и мешашь, тогда высыхают они. Дрожжи – хлеб пекли, а летом квас делали.

*Ж.Н.Д., 1958 г. р., «хохлушка», с. Семёновка, Кулундинский район, Алтайский край. Записано в 2014 г. Грибановой Н.С. Архив ЦУИиЭ АлтГПУ. Ф. 1. Материалы ИЭЭ.*