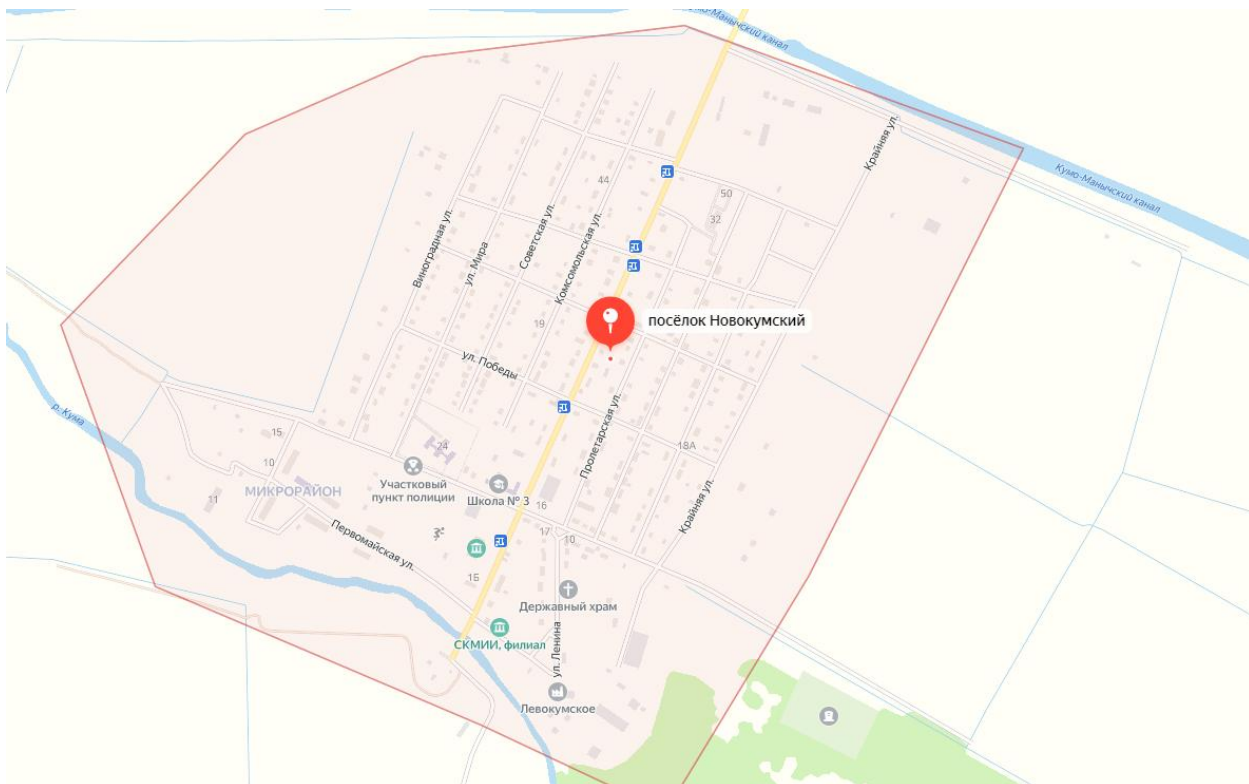


I. Паспорт

1. Наименование ОНЭД СК. Традиционная кухня казаков-некрасовцев Левокумского округа Ставропольского края.
2. Вид объекта. Традиционные технологии / техники / Традиционная кухня
3. Этническая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации. Русские.
4. Языковая принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации. Островной русский говор казаков-некрасовцев.
5. Конфессиональная принадлежность носителя (носителей) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации (при наличии). Православие, старообрядчество Белокриницкого согласия юрисдикции Русской Православной Старообрядческой церкви, центр которой расположен в Москве на Рогожском кладбище.
6. Место бытования данного ОНЭД. Объект сформировался в результате эмиграции казаков в Турцию в начале XVIII века и их проживания в изоляции от материнской культуры вплоть до 1962 года. Объект обнаружен после возвращения казаков на Родину и их поселения в селах Ставропольского края, начиная с 1962 года и в последующие годы.
7. Населенный пункт (населенные пункты), являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта. Поселки Новокумский, Кумская Долина, Бургун-Маджары Левокумского района Ставропольского края.
8. Субъект (субъекты) Российской Федерации, являющийся (являющиеся) местом (местами) бытования объекта. Северо-Кавказский федеральный округ: Ставропольский край.

9. Географические координаты места (мест) бытования объекта.



10. Краткое описание объекта.

Традиционная кухня казаков некрасовцев восходит к кухне донских казаков. Основу пищи некрасовцев составляли продукты земледелия и рыболовства. Казаки питались хлебом и выпечкой из пшеничной и кукурузной муки, жареной и отварной рыбой, отварной фасолью с луком, бобами, горохом с квасом. Картофель, помидоры употребляли в пищу редко, «в васькисеню», из-за того, что их урожай был небольшой. Рыбу заготавливали впрок: её солили, сушили, вялили. Солили мясо кабана, если удавалось его добыть. Употребляли молоко, сметаны было очень мало. Вся пища готовилась с использованием оливкового масла. На зиму некрасовки делали заготовки – солили рыбу, помидоры, огурцы, капусту в бочках.

11. Полное описание объекта.

Традиционная кухня казаков-некрасовцев, исторически относящаяся к кухне донских казаков, в период эмиграции изменилась, так как на кухню некрасовцев оказала влияние турецкая кухня и в нее вошли блюда турецкой кухни. Основу пищи некрасовцев, как и на Дону, составляли продукты

земледелия и рыболовства: рыба и все, что вырастили сами (перец, фасоль, бобы, синенькие, кукуруза, пшеница, орехи). Мясо ели редко в силу недостатка средств, а также по причине длительных постов и еженедельных постных дней. Некрасовец Гаврила Дмитриевич Беликов так рассказывает: *«Мясу варили очинь ретка, на разным празникам: разгавеня, ражыство, на пасху»*. В некрасовской кухне большая часть рецептов является постной, их можно готовить и есть в пост.

Основу пищи некрасовцев составляли хлеб и выпечка, что отражает гастрономические пристрастия некрасовцев и вообще восточных славян. **Беликова (в девичестве Ялуплина) Пелагея Федоровна** рассказала нам о том, что каждая семья пекла хлеб из пшеничной, либо из кукурузной муки, из такой же муки готовили пирожки с рисовой кашей, тыквой, повидлом, фасолью. С хлебом было связано много обычаев и традиций. В первую очередь его нельзя выбрасывать. Грехом считалось даже, когда неправильно его резали. Его нельзя переворачивать сверху вниз. Хлеб – основа всего, с хлебом молодых встречали, его освящали на поминках и на Пасху. Такой хлеб даже птице не давали. Если не успели съесть в свое время, его сушили на сухарики и ели потом. В каждом доме обязательно была русская печь, в которой каждую неделю пекли хлеба.

Было два вида хлеба: **пирог** и **абыденка/быденка**. **Гулина Елена Кондратьевна** рассказывает: *«Дрожжей никаких ни было, оставляли кусочек хлеба. Пираги пякли и оставляли. Яво в теста и муку закатывали. И вот подойдёт када, а хлеб заканчивался, яво подбивали и почти всю ночь стояло. До утра, до света пираги пякли уже. Днём пякли быдёнку, срочный хлел, а так пирох. К утру уже готов, уже вытащут из печки. Пякли в печки, а всё варили на горнушки. Кто побиднее был, кукурузную муку (пощатную) добавляли»*.

Кушания из рыбы некрасовцы особенно любили. **Рамзаёва Анна Илларионовна** вспоминает: *«У нас там икра така была: и баламут, и таранки, и сыр, щучия икра, кефалия икра, сазания икра – всё у нас это было»*.

А рыба сухая куканами висела. А рыбу мы так солили: вымачивали, да сушища клали, вот так готовили. А рыба сушеная така была: судаки, ишуки, сазаны. А вот тут с ума-то без рыбы сходим! А из рыбы любое блюдо сделать-то можно, от любых болезней!».

Некрасовцы по-прежнему любят блюда из рыбы и делают их по традиционным рецептам. **Васютов Никита Иванович** рассказывает: «Рыбу мы и щас делаем по-старинному. Мы делаем как: я покупаю рыбу, ну, в основном щас я бяру окуня, он получаицца очень вкусный. Окуня солим вкрутую. Знаитя, как вкрутую? Ну, это солить, сколько соли можно, не жалка. Не чистим, тока по хребту иё перерезаем. Нечаво не добавляем, и не моим иё, кстати. Эта потом начали мыть, а када иё ни моишь, она вкуснее. И вот она посолилась, она всю зиму ляжить в рассоле. Непосредственна перед готовкой иё моишь. На день вымочил и в духовку иё. На протвинь ложишь иё с чешуёй. Чешую снимать не надо. Потом кольцами лук, ету, картошку, сюды ложили, вот, ну, если летом - помидоры, перец там, болгарский, горький. И на протьвинь. Када готовишь иё, вся чешуя становицца на протьвини вот так. И не подгораить, што интересна, рыба не подгораить, чешуя она ж вот так становицца, а потом она раз - и так, вертикальна, и получаицца такая прослойка. Даже масла не добавлять жана, потому што вот самова жира хватать. Она, знаитя, прекрасна получаицца. Храним обычно в кастрюлях, бочках. Она-и не пропадает, потому што посолина так, што сколько была можна соли, стока и взяла. Она и щас у мене храницца, там штук шесь осталось».

Чай готовили из заваренных листьев айвы, варили компот из фруктов (узвар), к сладким блюдам готовилась приправа — подслащенная вода (сыта).

Картофель в Турции казаки ели мало, картофель стали много использовать в приготовлении еды после возвращения в Россию (с 1962 года).

Арбуз и виноград казаки ели с хлебом, так сытнее.

Кур берегли для получения яиц. Яйца использовали как компонент различных салатов, из них делали и яичницу, но редко. Яйцо предназначалось для обмена на сладости. Вот как вспоминает некрасовец **Синяков Никита Филиппович**: *«Яичка дадут тебе, крёсная, или крёсный, или мать, бяжым халвы, белай или краснай, купить, или сахар варёнай пакупаим».*

Кухня казако-некрасовцев не только сохранила в себе рецепты русской кухни семнадцатого века, но и пополнилась рецептами турецкой кухни. Часть сладкой выпечки некрасовки переняли у турчанок. К ним относятся *пляцинда с тыквой*, все виды сладкой выпечки, которую заливали сахарным сиропом – *ярмик, с кулака пышечки, кадаиф, катламочки, сладкие трояки*.

Пляцинда осталась любимым сладким блюдом до сих пор. **Васютов Никита Иванович** рассказывает: *«Пляцинду моя жана вкусную делать, така нежная получаицца. Я ей помогаю: она пышки раскатывать, а я на тёрку тыкву. Тыква тока сырая, на крупную тёрку, на мелкую, она невкусная получаицца. Потом иё на пышку, пышка круглая, колбаскай катаим и на противень полукольцом, пока не закончицца. Ну, там сямнацать, дваццать пышак. Када испяклось, тада она сахаром посыпать нямношка и сверху сиропом нямношка, штоб она пропиталась. А в конце уже, када готова, уже смятаной, но домашней».*

Некоторые блюда казаков-некрасовцев носят ритуальный характер и готовятся только по особым случаям: *запеченные яйца на пасху, студень рыбный, студень сладкий, рыба, в медник клоденная. урек, свадебные караваи, крещенские «кресты», пасхальные куличи, поминальные и масленичные блины*. Все эти блюда готовятся до сих пор. Так, *дрожжевые блины*, которые едят с сазаньей икрой, готовят в день поминовения Лазаря. *Каныш* (сладкий слоёный пирог с монеткой на счастье) пекут на старый новый год, а *пироги с кашей* и *сладкие пышечки* готовят на поминки и храмовые обеды.

*Стюдень рыбны и студень сладкий по-прежнему готовят на поминках. Рецепт нам рассказала **Серафима Иосифовна Щепелеева**: «Рыбу сушить, желатильна ишуку, щучя сушеная вкусная. Прасушиваишь эту рыбу, сухую, высохнуть она, запякаишь иё, в печки, в духовки, большинство в русских пнях, ишоб запах был, ишобы сыростю ня пахла, а именно, ишобы пичёным пахло. Запакли и ставим иё варить. В чугуна кипить вода, и положым иё туда. Она кипить. Посмотришь, если мягинькая, то сымайшь, она остынет и начинаишь иё ломать. Но сначала вымали иё, там жа ишкарлуна бывать, вымали, поламаим иё и заливаем иё квасам. И тада туда добавляицца щаснок, лимон, укроп на вкус, нету соли - добавляишь, нету кислоты - добавляишь. Красный сладкий студень (женский). В квас крошицца туда свекла, капуста, укроп, щаснок, соль, потом лимон и вот, пожалуста, готов».*

*Рыба, в медник клоденная. **Васютков Никита Иванович** поделился с нами рецептом приготовления: «У нас на поминках ишшо эта рыба в медник клоденная делаицца. От как колбасу иё порежим, када жарицца, она пережариваицца. А потом жана берет и подливу делать. Опять лук, томат, специи всякие, и от када рыба готова уже, поджарена, она слой положила рыбы, полила от етай за жаркой, опять слой рыбы, опять жарка. И када всё это закончилась, всё эта опять заливаицца и ставицца у духовку потушить. От она и называицца – рыба в медник, в горшок, клоденная. А щас в кастрюльке. Для своей семьи у нас кастрюлька такая. И она никада не портицца, берётя вилкой эти ломтики и всё. Укусна! И от у нас все готовить иё, и на поминках обязательна».*

*Пышачки и с кулака пышечки. Рецепты **Серафимы Иосифовны Щепелеевой**: «Мы эта только на поминки готовим и на праздник. Сахар ворим: раз воды - раз сахару, ведро воды – ведро сахару. Сварицца, тады вымешиваем иво, прачедила сквозь марличку, ишоб какая волосинка или соринка вдрух, ишобы нищаво не было. Потом добавляишь муки, как на*

олади делаишь тесту. Муки туда положила и обратна цедишь сквозь дурилак. И ставишь варицца и мяшаишь, мяшаишь. Он три часа варицца. Потом сахар в сковородку, пожаришь иво и выливаишь в кастрюлю. Он тада коричневый делаицца. Иишо арахис пожарим, накрутили на мясорубку, засыпим. И он, сироп, стоить до утра. Начинаишь пышачки: вода, дрожжи и всё. Никакой нет масла. Теста подашла, делаем пышачки и в русской печки попежём. Вытянишь, они остынуть, порежишь их кубиками, потом поломаишь, ложишь етат сахар, умешиваишь и на столы подаёшь в тарелках».

«С кулака пышычки делали так. «Ницаво: ни яйца, ни молока, простая вода и соль, ни сахару, ничо ни надо. Делаишь, как на оладики, тесту. Она взойдеть, и начинаишь тада вот так ляпить: бирёшь ложичкай, масла кипить, в масла их ложишь. Такии маленькии делаишь, ммм, Госпади Божя мой! И потом сироп варишь, если хочешь мед, но мед он тяжёлый, а сироп сами сварим и кушаим».

Это ритуальные блюда, их готовили на Пасху, Троицу, Успение, а также в поминальные дни.

Все эти блюда, рецепты которых сохранились на протяжении трёхсот лет, и сейчас с удовольствием готовят потомки казаков, вернувшихся из турецкого изгнания.

Но есть блюда, рецепт приготовления которых уже забыли. Бабушки рассказывают, что в старину варили *нардек* – арбузный мед. Мякоть арбузов измельчали, варили. Добавляли белую глину, за которой специально ездили куда-то далеко. Она «давала осадку». Появившийся сок сливали. А потом этот сок уваривали, непрерывно помешивая, всю ночь на дровяной печке – «*гарнушке*». Сейчас такое никто не делает.

К таким забытым блюдам относится *майя*. «*Мая – закваска, у бараиёнка в жылутки сумацка, соли напхаиш, разатрёи мелачка и в будылку. Када пянирь (творог или брынза) квасили, то капниш ложачку*

маи», - вот так казачки рассказывают, как делали закваску для изготовления сыра.

Сметану делали сами, из молока подтапливали. Для этого молоко кипятили, и ставили на самый маленький огонь, примерно на час. Затем снимали с огня, и выносили в прохладное место, закрыв деревянной дощечкой. Через сутки сверху отстаивался слой сметаны, её снимали в отдельную посуду, а молоко или заквашивали, или пили. Такой домашней сметаной мазали калачики, копытца, добавляли в плящинду.

Калачики делали двух видов: побольше, которые ели вместо хлеба, и маленькие, «невестины». *«Прастые кълаци, и нивестины калачи, ани аддельныи: скатаиш вот так пириплетѣш, смятанкой абливаим и сахарку трохи. Как нивесту просватають, нацинаитъ свикровя наситъ калащи, нивеску кормитъ».*

Ещё один забытый рецепт – буза. Его можно отнести к ритуальным. Во времена проживания в Турции, детей принимали повитухи. Их было немного, одна-две в селе. Перед праздником Жѣн Мироносиц, молодые мамы с детьми приходили в гости к повитухе, которая принимала у них роды. Показывали детей, благодарили. А повитуха готовила бузу и угощала гостей. По обрывкам воспоминаний это что-то вроде киселя по консистенции, немного сладкое, томлёное в печи, с корочкой сверху. Делали её из кукурузной муки. *«Бузу някли: пащатную муку забалтаим, укутаим, наставим, ф пещку сажам, закраснелась – налѣм ф щашку, она жидиницкая. Карцом, стакаником и куфликаем пѣм»* (куфлик - это кружка. карец – ковшик).

Для новорожденных детей готовили *нечисте*. Делали его весной или осенью, когда погода была тёплая. В ведро насыпали промытое зерно, заливали полностью водой и оставляли на 3 дня. За это время зерно разбухало и делалось мягким. Черпаком выкладывали мягкое зерно в деревянное корыто и мяти ногами, подливая воду. Крахмал из зерна переходил в воду, её сливали в таз. В корыто добавляли ещё воды,

продолжая давить зерно. Жмых отдавали животным, а слитую воду отстаивали. Уже через час в тазу масса разделялась на светлую воду и осадок. Воду сливали, а осадок высушивали. По мере того как *нечисте* высыхало, его крошили на кусочки. Хранили готовое *нечисте* в хлопковом мешочке, чтобы не заплесневело. По мере необходимости, несколько комочков *нечисте* размачивали в воде, и варили как обычный кисель, можно и без сахара. Кормили таким киселём детей с рождения, если у мамы было мало молока. Ели также и взрослые, и дети. Это блюдо ели и в пост.

Кутью, которую мы привычно варим из риса с добавлением изюма, казаки готовили иначе. Во время проживания в Турции казачки толкли в ступе пшеницу, что бы она стала мягкой, а потом варили в чугушке в печи. В готовую сваренную пшеницу добавляли мёд. Сейчас варят из пшеничной крупы, добавляют мёд, а изюм не кладут.

Особенностью традиционных кушаний некрасовцев является их долгое приготовление. По мнению казака **Васютова Никиты Ивановича**, *«Вот любое блюда, я заметил, казачье, очень долго делаицца. Вот када казаки ета готовят, то начинают с вечера и тока к утру бываить она готова»*.

Русский путешественник М. Чайковский побывал у некрасовцев в середине XIX века и так вспоминал их трапезу: «На пирушках присутствовали все, достигшие тридцатилетнего возраста, молодые люди прислуживали. Перед началом пиршества есаул громко провозглашал, что нельзя хулить Бога и Его святую веру и позорить честь женщины. После этого усаживались за столы. Угощение состояло из супа с рыбой и с клецками, из рыбы жареной и соленой с разными приправами, икры, вареников с сыром, пшенной каши на молоке, а иногда из жареного мяса и печений с сахаром или медом. Часто с приправой из мака и молока. Наедались досыта, запивая водкой или вином из огромной общей кружки. [...] Женщин не запирали и не скрывали. Но не допускали на пирушки, где присутствовали только мужчины». (Записки Михаила Чайковского (Садык-

Паши) // Сб. «Киевская старина» (ежемесячный исторический журнал, год одиннадцатый, т. 39, октябрь, вып.12, Киев, 1892. С.114-115).

Русский востоковед В.Ф. Минорский в начале XX века побывал у некрасовцев. Вот как он описывал типичное угощение некрасовцев: «Перед отъездом приезжих накормили, посадив в красный угол под образа. Угощение состояло из мелких сладких слив, мёда и сметаны с чёрным хлебом. [...] К ужину хозяйка постелила на стол чистую домотканую скатерть, поставила чёрный хлеб из очень светлой муки, чашки с мелкой жареной рыбкой, вроде сардинок, и мёд. Рыбу ели руками, а в мёд прямо макали хлеб» (В.Ф. Минорский У русских подданных султана. М., 1902. Цит. по тексту статьи: Ямнова Т.И. Жизнь казаков-некрасовцев в Турции. Русские путешественники о жизни казаков на чужбине и материалы(собрательских экспедиций сотрудников музея в Ставропольский край // Экология традиционных культур: проблематика исчезающих этнокультурных групп в современном мире этнокультурных групп в современном мире. Материалы Международной научной конференции. СКФУ. Ставрополь: Сервисшкола, 2013, с.188-189).

12. Предметы, связанные с объектом (при наличии). Кухонная утварь казаков-некрасовцев.

13. Техники и технологии, связанные с объектом (при наличии). Особенностью технологии является длительная обработка продуктов

14. Способы и формы передачи объекта. Передается внутри семьи некрасовцев и их потомков.

15. Сведения о носителе (носителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации.

Носитель - Кузина Ольга Яковлевна 05 июля 1965 года рождения – потомственная некрасовская казачка. Отец Пушечкин Яков Федотович, мать Пушечкина Евдокия Семеновна, рожденные в Турции с. Коджагель. В 1962 году приехали в Россию в числе 1000 некрасовцев. Занимается пошивом традиционной женской и мужской одежды казаков-некрасовцев и духовных

молокан, изготавливает традиционные куклы, плетет пояса. Являлась методистом МБУ ЛМО СК «ЦТРК казаков-некрасовцев и духовных молокан» с 2018 года по июнь 2024 года. В Центре рассказывала об истории, традициях, быте казаков-некрасовцев, проводила мастер-классы по традиционной кухне.

16. Сведения о хранителе (хранителях) нематериального этнокультурного достояния Российской Федерации. Хранитель Шепелева О.Г., директор Муниципального бюджетного учреждения Левокумского муниципального округа Ставропольского края “ЦТРК казаков-некрасовцев и духовных молокан”, оператор Лясковская В.С., 2024, пос. Новокумский, «Центр традиционной русской культуры казаков-некрасовцев и духовных молокан». 401 КБ.

17. История выявления и фиксации объекта. Был проведен целый ряд экспедиций. 1963 год: экспедиция ростовского ученого О.Я. Сердюковой, 2000-2015 гг. экспедиции ставропольских ученых: проф. Грязновой В.М. и ее учеников.

18. Источники информации об объекте. Монографии: Сердюкова О.К. Словарь говора казаков-некрасовцев. Ростов-н/Д., 2005. 320 с.; Грязнова В.М., Желябова И.В., Громакова О.Н. Семантический словарь говора казаков-некрасовцев с лингвокультурологическим комментарием. – Ставрополь: Сервисшкола, 2012. – 609 с. (с.); Грязнова В.М. Говор казаков-некрасовцев Ставропольского края. М., Издательский Дом ЯСК, 2016. 728 с. (с. 98-102).

19. Современное состояние объекта. В целом в среде реэмигрантов-казаков и их потомков, живущих в указанных селах и поселках Левокумского района СК, традиционная кухня казаков-некрасовцев сохраняется, хотя блюда из фасоли и бобов, характерные для периода эмиграции, отходят на задний план, блюда из рыбы стали менее популярными из-за сокращения ассортимента рыбы, а мясо употребляется чаще.

20. Авторы (составители) материалов об объекте. Кузина (Пушечкина) Ольга Яковлевна, 05 июля 1965 года рождения. МБУ ЛМО СК «ЦТРК казаков-некрасовцев и духовных молокан», методист, которая является потомком казаков-некрасовцев. Грязнова Виолетта Михайловна, 31 января 1947 г. Доктор филологических наук, профессор, профессор кафедры русского языка Северо-Кавказского федерального университета, специалист ГБУК «Ставропольского краевого дома народного творчества».

21. Фото-, аудио- и видеоматериалы, связанные с объектом.

- Фото носителя // носителей: Кузина Ольга Яковлевна 05 июля 1965 года рождения – потомственная некрасовская казачка. Отец Пушечкин Яков Федотович, мать Пушечкина Евдокия Семеновна, рожденные в Турции с. Коджагель. В 1962 году приехали в Россию в числе 1000 некрасовцев. оператор Лясковская В.С., 2024, пос. Новокумский, «Центр традиционной русской культуры казаков-некрасовцев и духовных молокан».

- Фото хранителя онэда: Хранитель Шепелева О.Г., директор Муниципального бюджетного учреждения Левокумского муниципального округа Ставропольского края “ЦТРК казаков-некрасовцев и духовных молокан”, оператор Лясковская В.С., 2024, пос. Новокумский, «Центр традиционной русской культуры казаков-некрасовцев и духовных молокан». 401 КБ.

- Видео приготовления старинного блюда «пироги с кашей». На видео изготовление традиционных пирогов с кашей. Видео снято на базе Муниципального бюджетного учреждения Левокумского муниципального округа Ставропольского края «Центр традиционной русской культуры казаков-некрасовцев и духовных молокан», находящегося в поселке Новокумском. Год создания видео 2023, оператор Кузина Ольга Яковлевна – потомственная некрасовская казачка. Пироги готовит некрасовская казачка Шепелева Серафима Иосифовна 25.09.1943-01.09.2024 г. (мама 1001 казака,

рдившегося на теплоходе «Грузия» во время возвращения некрасовцев на Родину).