

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.

заменено подсолнечным, которое в Турции употреблялось редко, так как некрасовцам не нравилось, что оно имеет запах (воняет, говорили они). Сливочное масло (*коровье*) в эмиграции некрасовцы не употребляли, в настоящее время они также предпочитают постное подсолнечное масло.

В описание объекта включены блюда, которые в той или иной мере используются потомками казаков и сейчас. Полностью традиционная кухня казаков-некрасовцев в период эмиграции описана в книгах: Грязнова В.М., Желябова И.В., Громакова О.Н. Семантический словарь говора казаков-некрасовцев с лингвокультурологическим комментарием. – Ставрополь: Сервисшкола, 2012. – 609 с. (с. 295-305); Грязнова В.М. Говор казаков-некрасовцев Ставропольского края. М., Издательский Дом ЯСК, 2016. 728 с. (с. 98-102).

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 и продукты, из которых готовится пища, вместе с заимствованными словами, называющими эти блюда и продукты (например, *мая* – закваска, дрожжи, *пенирь* – сыр, *брынза*, *речель* – варенье, *сяркё* – винный уксус).

Основу пищи некрасовцев в эмиграции, как и на Дону, составляли продукты земледелия и рыболовства: рыба и все, что вырастили сами (перец, фасоль, бобы, баклажаны (синенькие), кабачки, 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.* (Грязнова Говор ..., с. 636-637). И на свадебном столе обязательно был пирог с мясом – *каравай*. В некрасовской кухне большая часть блюд является постными (в Турции на оливковом масле, реже на подсолнечном, в России – на подсолнечном), так как 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» (Грязнова Говор ..., с. 646-650)..

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» (Грязнова Говор ..., с. 630-631)..

В настоящее время пирог и абыденку/быденку в домашних условиях некрасовки не пекут, используют в пищу покупной хлеб. Пирог и абыденку/быденку пекут в этнодеревне поселка Новокумский на праздниках.

Особая сладкая выпечка – калачики - делалась для свадебного обряда. Калачики делали двух видов: побольше, их ели вместо хлеба, и маленькие, «невестины». Невестины калачи делали к свадьбе. Как невесту просватают, свекровь начинает носить калачи, невестку «кормить». Рецепт рассказала **Серафима Иосифовна Щепелева** «Опять жы теста дрожжывая, сироп варишь. Первый большой калач скатаим, положим. Потом второй – в серединку. Иво плятуть, как косу. Переплятаим, и туда, в серединку. Сверху

я иво ножом, ножом, чтоб серединка не отпала, и крест-на-крест, эти края ево, крест-накрест порежишь, крест-накрест. смятанкой абливаим и сахарку трохи. Так красиво бываить!» (Грязнова Говор ..., с. 631-634).

На свадебное торжество пекли особые пироги – пироги с кашей. Тесто было дрожжевое, из домашних дрожжей, сделанных из сушеного хмеля. Начинкой служила рисовая каша. Эти же пироги пекли на Храм - обряд празднования храмового праздника некрасовской церкви Успения Божьей матери в поселке Новокумский.

Первые блюда у некрасовцев были постными. Это уха, щи, фасолевый, гороховый супы. Уху варили и из свежей рыбы, и из высушенной, которую предварительно вымачивали. В воду крошили лук, клали целый чеснок, вливали немного постного масла, долго варили, затем клали головы, потом крупные куски рыбы, а затем и мелкую рыбу. Добавляли горький и душистый перец, рубленную петрушку, укроп (рецепт Васютова Никиты Ивановича. См. Грязнова. Говор ... С. 642). В фасолевый и гороховый супы добавляли мяту. Щи готовили так: крошили в воду лук, парили его с добавлением воды, потом делали за жарку на постном масле, добавляли кабачки, затем петрушку, укроп, специи. В настоящее время супы, щи некрасовцы готовят на мясном бульоне, а рецепт ухи не изменился.

Кухня казаков-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 получаица. Я ей помогаю: она пышки раскатываить, а я на тёрку тыкву. Тыква тока сырая, на крупную тёрку, на мелкую, она невкусная получаица. Потом иё на пышку, пышка круглая, колбаскай*

катаим и на противень полукольцом, пока не закончицца. Ну, там сямнаццать, дваццать пышак. Када испяклось, тада она сахаром посыпайть нямношка и сверху сиропом нямношка, штоб она пропиталась. А в конце уже, када готова, уже смятаной, но домашней» (Грязнова Говор ..., с. 653-654).

Кушания из рыбы некрасовцы особенно любили. Рыба шла и на первые, и на вторые блюда. **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 сушицца клали, вот так гатовили. 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!» (Грязнова Говор ..., с. 616-617)..

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. Знаиця, 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 противень 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 протвьинь. Када готовишь иё, вся чешуя становицца на протвьини 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 добавляить жсана, потому што вот самова жира хватаить. Она, знаиця, прекрасна получаицца. Храним обычно в кастрюлях, бочках. Она-ш не пропадаеть,

потому што посолина так, што сколько была можна соли, стока и взяла. Она и щас у мене храницца, там штук шесть осталось» (Грязнова Говор ..., с. 653-655).

Кур в Турции 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, крѣсная, или крѣсный, или мать, бяжсым халвы, белой или красной, купить, или сахар варѣнай пакупаим»* (Грязнова Говор ..., с. 638-640)..

. Сейчас мясо кур и яйца употребляют чаще, обычно каждая семья держит кур в своем подворье.

Молока было мало, так как редкая семья имела корову. Молоко квасили (*кисляк*) и делали из него сыр (*пянирь*) 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 пляцинду. В настоящее время некрасовцы используют в пищу как домашнюю сметану, так и покупную, сыр покупной.

В Турции некрасовцы выращивали фасоль, бобы, баклажаны, кабачки, болгарский перец, тыквы, горох, капусту, помидоры. Болгарский перец фаршировали рисом. Баклажаны вначале солили, а затем также фаршировали рисом. Фасоль, бобы ели в вареном виде и в супе. Капусту солили. Из кабачков варили щи. Помидоры шли в салат. В настоящее время все эти овощи казаки также употребляют в пищу.

Картофель в Турции казаки ели мало, урожай его был небольшой, картофель жарили и варили, в суп клали редко. Обычно меняли его на фасоль, которая у некрасовцев давала большой урожай. Картофель стали много использовать в приготовлении еды после возвращения в Россию.

В эмиграции некрасовцы, так же, как и сейчас, сажали сливы, вишню, яблоки, абрикосы, инжир, тутовник, виноград, арбузы. Фрукты сушили, а потом готовили из них компот или начинку для пирогов. И в настоящее время некрасовцы сушат фрукты, используют их в компоты и в пироги как начинку.. Арбуз и виноград в эмиграции казаки ели с хлебом, так сытнее, так они делают и сейчас. Из винограда делали сок (*щир*), что делают и сейчас.

Чай в Турции готовили из заваренных листьев айвы, к сладким блюдам готовилась приправа – подслащенная вода (*сыта*). В настоящее время некрасовцы чай пьют как покупной, так и заваренный из листьев айвы.

Обрядовая пища казаков-некрасовцев во многом является специфичной. 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, свадебные караваи с мясом, крещенские «кресты», пасхальные пироги, поминальные и масленичные блины*. Ритуальные блюда прежде всего готовили на Пасху, Рождество, Крещение, Троицу, Успение Бородицы, 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. Так, *дрожжевые блины*, которые едят с сазаньей икрой, готовят в день поминовения Лазаря. *Каныш* (сладкий слоёный пирог с монеткой на счастье), булочки в виде крестов пекут на Крещение, а *пироги с кашей* и *сладкие пышечки* готовят на поминки и храмовые обеды, а также для свадебных торжеств. На праздник Пасхи запекают крашеные яйца (сейчас яйца могут печь некрашеными, а потом наклеить готовый узор), готовят куриную лапшу, тушеное мясо курицы из бульона или тушеную капусту с мясом в меднике, плящину с квашеным молоком, дрожжевые сдобные пироги с сухофруктами, изюмом из трех коржей (как отсылку к святой Троице) с крашеным яйцом сверху. В настоящее время добавляют кулич, который пекут по обычному рецепту. На Рождество состав блюд такой же, но без печеных яиц.

Стюдень рыбный и студень сладкий по-прежнему готовят на поминках. Рецепт нам рассказала **Серафима Иосифовна Щепелева**: «Рыбу сушить, желатильна и шуку, щучя сушеная вкусная. Прасушиваишь эту рыбу, сухую, высохнуть она, запякаишь иё, в печки, в духовки, большинство в русских пнях, и чтоб запах был, и чтобы сыростю ня пахла, а именно, и чтобы пичёным пахло. Запакли и ставим иё варить. В чугуне 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 заливаим иё квасам. И тада туда добавляицца щяснок, лимон, укроп на вкус, нету соли - добавляишь, нету кислоты - добавляишь. Красный сладкий студень (женский). В квас крошицца туда сваякла, капуста, укроп, щяснок, соль, потом лимон и вот, пожалуста, готов» (Грязнова Говор ..., с. 631-634).

Рыба, в медник клоденная (обязательно готовится на поминках). **Васюттов Никита Иванович** поделился с нами рецептом приготовления: «У нас на поминках ишио эта рыба в медник клоденая делаицца. От как колбасу иё порежим, када жариицца, 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 этой за жаркай, 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, клоденая. А щас в кастрюльке. Для своей семьи у нас кастрюлька такая. И она никада не портицца, берётя вилкай эти ломтики и всё. Укусна! И от у нас все готовят иё, и на поминках обязательна» (Грязнова Говор ..., с. 640-642)..

Пышачки и с кулака пышычки (ритуальное блюдо, заимствованное из турецкой кухни). Рецепты **Серафимы Иосифовны Щепелевой**: «Мы эта толька на помины готовим и на праздник. Сахар ворим: раз воды - раз сахару, вядро воды – вядро сахару. Сварицца, тады вымешиваим иво, працедила сквозь марличку, и чтоб какай волосинка или соринка вдрух, и чтобы

нищаво не было. Потом добавляешь муки, как на оладии делаешь 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, делаим пышачки и в русской печки попекём. Вытянишь, они остынуть, порежишь их кубиками, потом поломаишь, ложишь етат сахар, умешиваишь и на столы подаёшь в тарелках» (Грязнова Говор ..., с. 631-634).

С кулака пышычки (ритуальное блюдо, заимствованное из турецкой кухни) делали так. «*Нищаво: 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» (Грязнова Говор ..., с. 633-634).*

Поминально-похоронная трапеза казаков-некрасовцев. Поминки начинают с *кутьи*. Кутью традиционно варят из пшеничной крупы и добавляют мёд. Во время проживания в Турции казачки толкли в ступе пшеницу, что бы она стала мягкой, а потом варили в чугулке в печи, а в готовую сваренную пшеницу добавляли мёд. Вначале на столы ставят рыбный или красный сладкий студень, затем подают борщ с мясом, куриную лапшу, картофельное пюре с тушёной говядиной, пирожки, жареную рыбу, сладкие пышечки, компот и минеральную воду. Спиртное не ставят.

Если поминают в постные дни, то подают борщ без мяса, «бобы» (фасолевый суп) лапшу с грибами, постное пюре с жареными грибами. Также готовят студень, но только красный. В нём овощи и домашний квас, поэтому он подходит для постного стола, ещё на стол ставят маслины, маринованный горький перец. Завершают трапезу компотом и сладкими пышечками.

Все блюда обрядовой пищи, 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 барашёнка в жылутки сумацка, соли напхаиш, разатрёш мелачка и в будылку. Када пянирь (творог или брынза) квасили, то капниш ложачку маи*», - вот так казачки рассказывают, как делали закваску для изготовления сыра.

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 Жён 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 пецку сажам, закраснелась – налём ф щашку, она жидиницкая. Карцом, стакаником и куфликаем пём*» (*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. В настоящее время, если ребенок родился ослабленным, то бабушка может приготовить *нечисте*.

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»* (Грязнова Говор ..., с. 640-644).

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. В Турции казаки ели деревянными ложками, вилок не было, вместо вилок *остячок* – заостренная деревянная палочка. Ели из одной глиняной чашки. Для гостей были железные вилки и железные тарелки. Для вареников плели *шумовку* из хвороста. Половник был из дерева. В качестве ковша служил высушенный и выдолбленный плод определенного сорта тыквы с отростком – *карс, карец*. Тесто месили в деревянных корытах или больших мисках. Посудой для приготовления первых и вторых блюд служили чугунные горшки (*медник*) и котлы с округлым дном и ручкой (*чугин*). Для измельчения соли, кукурузы, пшеницы были большие и малые толкушки. Овощи, рыбу солили в горшках и бочках. *Медник* и *чугин* некрасовцы до сих употребляют при приготовлении пищи.

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

Стюдень рыбный. Его готовят на основе домашнего хлебного кваса. Нежирную речную рыбу запекают, от чешуи, чтобы придать приятный запах, затем варят 20-25 минут до мягкости, чтобы было легко очистить. Очищенное филе разрывают руками на небольшие кусочки и смешивают с домашним квасом. Затем добавляют мелко нарезанные лимон, укроп, соль и дают стюdniю настояться.

Стюдень красный. Для сладкого стюдня ножом мелко нарезают в равных частях капусту, отварную свеклу, очищенные огурцы, немного лимона. Овощи мелко режут ножом. Сахар высыпают в квас, чтобы растворился (около двух кг на ведро кваса). Затем овощи выкладывают в квас, вымешивают, добавляют немного соли, чеснока и укропа и дают стюdniю настояться.

Пирог с кашей. Это блюдо готовят на свадебные торжества и на храмовый праздник.. С вечера замешивают дрожжевое тесто. В большой емкости (в Турции в большой квадратной деревянной чаше – *калгашке*) смешивают около 12 кг муки, сахара полстакана, хмелевые дрожжи, разведенные теплой водой и процеженные. Добавляют щепотку соли, подсолнечного масла около стакана, еще муки и замешивают тесто. Пока тесто подходит, готовят начинку – рисовую кашу. Рис варят в большой кастрюле (в Турции в *чугине* - кастрюле в форме котелка объемом на 3 ведра, диаметром 80 см и высотой 50 см и с ручкой). В кастрюлю высыпают промытый рис 8 кг, выливают 2 литра подсолнечного масла, добавляют 2 столовые ложки соли и наливают столько воды, чтобы она покрывала рис. Сваренный рис снимают с огня и укутывают одеялами. Через час рис перекладывают в большие чашки и пересыпают сахаром и изюмом. Рис должен полностью остыть. Когда тесто подошло, из него делают небольшие шарики, размером 10-12 см, их раскладывают на противни, накрывают тканью и дают еще раз подойти. Затем шарики раскатывают, кладут начинку и лепят пироги длиной 35-40 см. После выпечки пироги раскладывают на лавке, накрывают тканью, чтобы

остыли. Готовые пироги с кашей раскладывают по 2 пирога в тарелку и нарезают на квадраты по 7-8 см. Их подают к борщу и жареной рыбе.

Пляцинда. Замешивают дрожжевое тесто. Когда тесто подошло, из него делают небольшие шарики, размером 15-18 см, их раскладывают на противни, накрывают тканью и дают еще раз подойти. Затем шарики раскатывают. Начинку делают в основном из сырой тыквы (любимый сорт - *тамбулка*). Очищают от кожуры, режут на куски, и на крупной тёрке трут. Добавляют изюм, режут финики. В раскатанное тесто добавляют начинку, заворачивают в трубочку и плотно, полукольцами, укладывают на сковороду. Обычно получается семнадцать, двадцать полуколец. Сверху мажут подсолнечным маслом. Когда испеклось, посыпают сахаром, а иногда и тертым инжиром и пропитывают сиропом.

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 «пирог 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. Пирог 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).