Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Межевская средняя общеобразовательная школа им. Крутикова Д.П. Межевского муниципального района Костромской области

**ПРОЕКТ**

По направлению:

Родной русский язык

 **«ОСОБЕННОСТИ**

**МЕЖЕВСКОЙ КУХНИ»**

 ***(Диалекты)***

Тип проекта: Исследовательский

**Автор проекта:**

Забаева Жанна Юрьевна

Класс: 10

**Руководитель:**

учитель русского языка и литературы

Смирнова Елена Борисовна

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

ВВЕДЕНИЕ…………………………………………………………….…….3 с.

1. РАЗДЕЛ
2. История Межевского района……………………………………..4с.
3. Особенности Межевской кухни………………………………….6 с.
4. РАЗДЕЛ
5. Краткий словарь кухонной диалектной лексики Межевского района………………………………………………9 с.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ……………………………………………………………..11с. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ …………………………………………………12 с.

ВВЕДЕНИЕ

 У каждого человека есть своя малая Родина. У кого-то это город, у кого-то деревушка, а у кого-то красивое по своей природе и стати село. Иногда мы не замечаем, всего того что нас окружает, является удивительным и уникальным. Моя малая Родина – село Георгиевское Межевского района Костромской области.

 Для исследовательской работы я выбрала тему: «Особенности Межевской кухни» («Диалекты»).

 Мне хочется подробнее изучить эту тему и узнать, какими диалектными словами пользовались люди при приготовлении разных блюд в Межевском районе.

 Постепенно диалекты уходят из языка вместе с их носителями. Вот почему так важно записать родной язык деревни. В этом я вижу актуальность моего исследования.

**Цель работы:**

1. Найти и узнать значение диалектных слов Межевской кухни.

**Объект исследования**: рассказ об особенностях Межевской кухни.

**Предмет исследования**: диалектные слова.

**Гипотеза:**

Историческое происхождение села нашло отражение в лексиконе селян.

Для подтверждения выдвинутой гипотезы и достижения общей цели исследования были поставлены следующие **задачи:**

1. Изучить литературу и источники по данной тематике.
2. Узнать у сотрудника музея Козловой Ирины Александровны об особенностях Межевской кухни.
3. Узнать значение диалектных (старинных) слов.
4. Составить словарь диалектных слов.

 Мою исследовательскую работу можно будет использовать в образовательных целях, в частности, на уроках родного русского языка.

I.Раздел

ИСТОРИЯ МЕЖЕВСКОГО РАЙОНА

 Во времена монгольского нашествия на Русь славяне отступали дальше в леса. В1242 г. Основали сельцо Георгиевское, получившее название в честь Святого Георгия Победаносца. Документы об основании села нашел в архиве костромской краевед В.Н. Бочков, ныне покойный. Татарских названий в отличии соседних районов в Межевском крае нет, значит, не дошли татаромонголы до нашего края,

 Согласно документальных материалов архивного фонда «Кологривская уездная земская управа» за 1887 г. И в печатных изданиях «Списки населенных мест Костромской губернии» за 1870-1877 годы имеются следующие сведения о селе Георгиевском: находится в северо-восточной части Костромской области, к югу от Северных увалов на 58 градусе 43 минуте северной широты, 45 градусе 01 минуте восточной долготы, в 55 километрах от Георгиевской волости Кологривского уезда. Первое упоминание в летописи относится к 1616 году, в XVII веке село Георгиевское-Вехнемежевское было центром одноименного прихода и Межевскской волости. С 1628 по 1714 гг. оно принадлежало Бутурлиным, а позднее досталась русскому дипломату С.Н. Долгорукову.

 В XVIII-XIX веках село несколько раз переходило из рук в руки потомков различных ветвей рода дворян Майковых и графов Толстых. Однако, несмотря на богатую историю, в селе осталось немного памятников архитектуры – таковыми можно считать Георгиевскую церковь (1820-1830) и деревянные гражданские постройки XIХ века.

 «Межевской» в переводе с мерянского – граница. Контюг, Мичуг, Портюг – все эти названия речек мерянского происхождения. Жили эти племена в конце первого тысячелетия. Недалеко от Георгиевского есть деревня Черемисская. Она была центром стана племени меря – это шесткой век нашей эры.

 В смутные времена Межа внесла свой вклад в разгром поляков. Каким-то ветром занесло сюда их отряд. Возле деревни Губино они были разбиты. Долгие годы земли нашего района входили в состав Кологривского уезда. И называли они нас не иначе, как житницей. Хлеб, породистый скот, гончарные изделия, лес, пушнину и многое другое поставляли межаки на торги в Макарьев, Великий Устюг, Вологду, Архангельск, Сольвычегодск.

 Межевской муниципальный район имеет собственные герб и флаг.

Главной фигурой в гербе и флаге является Святой Георгий Победоносец – христианский святой, покровитель Русского государства. Фигура Святого Георгия Победоносца аллергически передает и название районного центра Георгиевское.

 В настоящее время в районе проживает 5517 человек, из них 28% - пенсионеры, 12% - дети. А работать межаки не разучились. Вековые леса изобилуют грибами и ягодами, в чистых реках почти везде есть даже хариус, множество лечебных трав, их заготавливают не только люди из соседних районов, но и из других областей.

ОСОБЕННОСТИ МЕЖЕВСКОЙ КУХНИ

 Наш район преимущественно земледельческий, поэтому и пища, в основном, была растительная – это полевые культуры и дары леса. На межевской земле высаживали такие культуры: рожь, пшеницу, ячмень, горох, лен.

 Главная культура, которая кормила крестьянина в нашей местности, была рожь озимая. Как же вкусен ломоть ржаного хлеба, испеченный из муки нового урожая! Хлеб был основой жизни наших предков. Межевские хозяйки пекли хлеб решетный, ситный, или ситник подовый. Ситный получали из муки высшего сорта, которую просеивали обязательно через сито, поэтому он и назывался - ситник. Крестьяне среднего достатка ели его только по праздникам. Хлеб каждый день не стряпали, а пекли его впрок. За один раз – до восьми больших караваев.

 Кроме хлеба, из ржаной муки пекли, например, пироги – «кишошники» - так их называли у нас в Меже. Их готовили редко, обычно в день, когда резали скотину (баранов или телят). Свиные кишки не использовали, так как они были очень тонкие и при обработке рвались. Требушину (желудок) и тонкую кишку промывали в нескольких водах и чистили. Варили в чугуне, затем рубили тяпкой в деревянном корыте с 2-3 головками репчатого лука. Готовую начинку заворачивали в ржаное тесто. Полученную массу обжаривали на бараньем или свином сале. Выпекали в печи. Ели их только горячими, так как в остывших пирогах сало застывало.

 Кроме ржи, в нашей местности, сеяли яровую пшеницу, но в небольшом количестве, так как она не всегда давала хороший урожай. Из пшеничной крупы варили кашу, которую мазали топленым маслом, а из пшеничной муки делали заваруху. Для этого заливали просеянную муку водой и пропаривали в печи, после чего перемешивали со шкварками и ели. В чистом виде из белой муки пекли только пироги, и только по праздникам. По будням же пироги выпекались с добавлением ржаной муки, а если это был хлеб, то его называли полубекой. Ни один праздник не обходился без пирогов и пряжья. Пекли пироги – «наливники», когда на готовое тесто наливалась начинка из картофеля, сдобренного сметаной и яйцом. Пироги «загибочники» были продолговатой формы, внутрь которой загибалась разнообразная начинка. В зависимости от начинки пироги – «загибочники» имели свое название: губник (с грибами), ягодник (с ягодами) и т.д. А какой начинки сейчас не встретишь, так это тушеной брусники с луком! Старожилы рассказывают, что это было очень вкусно. Чтобы испеченные пироги и хлеб не черствели,

их складывали в большой берестяной короб или убирали в залавок, накрывая полотенцем.

 Такую культуру, как овес, в каждой семье сеяли обязательно. Из овсяной муки, точно так же, как и из пшеничной, готовили заваруху, пекли блины, булочки – «запарники», варили кашу, делали толокно, варили исключительно вкусный и самый полезный овсяный кисель. Овсяный кисель был настолько высококалорийным, что из-за стола все члены семьи вставали сытыми, что было немаловажным для крестьянина. Овсяный кисель ели в горячем и в холодном виде. Горячий кисель хлебали с постным маслом или вприкуску с вареной картошкой. Холодный кисель резали в миску кусками, добавляли холодное молоко или льняное масло.

 Ячменя на Меже, как и пшеницы, сеяли немного. Из него получали муку и крупу и стряпали «яшники».

 Пользовался спросом и горох. Ребятишки любили собирать туго набитые стручки гороха, это было для них величайшим лакомством. Чтобы зазря озорники горох не рвали, взрослые говорили, что в поле живет Кикимора. После уборки гороха часть его оставляли целым, а часть мололи на муку и просеивали. Из цельного гороха варили суп или гороховую кашу. Для каши брали горох, галань, заливали водой и ставили в печь, после их готовности толкли и заправляли маслом. Чтобы получить гороховый кисель, вечерком ставили самовар, в блюдо насыпали гороховой муки и цедили в него из самовара струйкой горячую воду, при этом тщательно перемешивая. Ели с льняным маслом.

 Но не только зерновые культуры возделывали в Межевском крае. Сквозь века дошли до наших дней такие огородные растения, как капуста, свекла, репа, брюква. И земледелец знал, что огород его всегда накормит. Возьмем, к примеру, брюкву. Она имела такое же значение в питании, как сегодня .

картофель. Из брюквы готовили множество блюд, но называли ее на Меже на свой манер – галань. Это незаслуженно забытый овощ, из него каждая межачка могла сварить обед из нескольких блюд. Ни репа, ни брюква не выдержали конкуренции с картофелем. Хотя, надо сказать, что картофель произвел переворот в традициях русского стола и по праву его теперь называют вторым хлебом. Блюда из него завоевали широкую популярность, а рецепты очень просты в исполнении. На Меже картофельные блюда имели и свои «межевские» названия: пареники- тушеная картошка с салом или мясом; печенчики – картошка в мундире, запеченная в печи; скоблянка - - очищенный (скобленый) картофель, нарезанный брусочками сырой картофель, который заливали молоком с яйцами и ставили в печь. Практически ни один суп или похлебка не обходились без картошки. В будние дни обычно варили похлебку из лука и картофеля, иногда с добавлением ячневой крупы. Ничего не обжаривалось. Уже за столом могли забелить молоком или сметаной. В некоторых деревнях на Меже было принято варить два супа: похлебку и мясной суп. Так готовили, когда предстоял «работистый» день. После того, как у хозяйки все было готово, она крикнет: «Робят, садитёсь за стол исть!». Ели все из одной миски. В первую очередь подавали похлебку, а потом уж мясной суп. Сначала ели только гущу без мяса, ждали, когда отец скажет: «Ну, тащите мясо!» Если кто-то начинает тянуть мясо из миски раньше времени, то хозяин грозно и коротко мог сказать: «Цыц!» И все беспрекословно подчинялись. Вместо похлебки иногда варили суп – губу. Губами на Меже называли грибы. Это суп из соленых грибов, картошки и лука.

II.Раздел

Краткий словарь кухонной диалектной лексики Межевского района

**Варево**. Любое горячее первое блюдо, кроме ухи. *У меня варево-то вкусное с мясом* *свежим*. **Межев**.

**Веселка**. Деревянная узкая лопатка для замешивания теста. *Остатки теста я веселкой выскребу*. **Межев**.

**Горка**. Шкаф для посуды со стеклянной дверцей. *Горку ту еще тятя делал, с резьбой вон*. **Межев**.

**Грудки**. Творог. *На столе всегда были поставлены грудки и молоко в кринках.* **Межев**.

**Губница**. Суп из грибов. *Варили и губницу из соленых обапков*. **Межев**.

**Журавлица**. Клюква. *Когда дети болели , я им варила морс из кислой журавлицы*. **Межев**.

**Заваруха**. Мука, заваренная кипятком. *Для приготовления пшеничного хлеба* *использовали заваруху*. **Межев**.

**Корчага.** Глиняная посуда для пива. *Пиво-то раньше сами варили ,разливали его в корчаги.* **Межев.**

**Крутоварка**. Суп быстрого приготовления. *Придешь с сенокоса, по быстрому* *крутоварку приготовишь и всю семью накормишь*. **Межев**. (д.Селино).

**Кусошница**. Яйца с хлебом . *Бабушка часто готовила на завтрак кусошницу*. **Межев**.

**Настольник**. Кусок ткани , которым накрывают пироги , хлеб. *Возьми там пирога под* *настольником*. **Межев**.

**Опарница**. Деревянная кадка для теста . *В опарнице выхаживали тесто на пироги* и *блины*. **Межев**.

**Оскобли**. Поджарка у картофеля. *Раньше из-за оскоблей ребятишки-то дрались за* *столом.* **Межев**.

**Пряженец**. Пирожок или ляпешка из дрожжевого теста, жаренная в масле на сковородке. *Может вам пряженцов нажарить ?* **Межев.**

**Плошка**. Глиняная или железная невысокая миска ,в которой тушат в печи картошку , мясо ,иногда выпекают хлеб. *У нас последняя плошка осталась, перебили все*. **Межев**.

**Рушник**. Полотенце. *Отрезала два кусочка хлеба и опять накрыла рушником*. **Межев**.

**Сбитень**. Горячий медовый напиток с пряностями. *Сбитень-то давно не варили*. **Межев**.

**Селянка.** Рыба , залитая яйцом и запеченная в печке. *Самое быстрое- селянку с рыбой* *сготовить.* **Межев**.

**Середа** .Кухня. *Вечерами-то мы в середе всей семьей собирались.* **Межев**.

**Сседыш**. Простокваша. *На сседыше вкусное тесто для блинов получалось*. **Межев.**

**Студенец**. Студень, холодец. *На свадьбу всегда студенец варили*. **Межев**.

**Тоненькие**. Шаньги. *Тоненьких настряпала, угощайся*. **Межев.**

**Тюря**. Хлеб с водой , луком и постным маслом. *Помню, когда готовить-то было* *некогда, сделаем тюрю , и все сыты*. **Межев.**

**Шаньга**. Оладьи из дрожжевого теста. *Идите , ребятенки, жареные шаньги есть*. **Межев**.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

 В ходе исследовательской работы выдвинутая гипотеза нашла своё подтверждение, что слишком долгое время русская кухня находилась в незаслуженном пренебрежении. Очень жаль, что мы теряем то, что бережно хранилось истинными хозяйками из поколения в поколение, которые уходят в мир иной, унося свой бесценный дар. Поэтому наша задача, пока не поздно, собрать все крупицы мастерства приготовления старинных (местных) блюд, чтобы потомки знали и помнили традиции и рецепты исконно русского стола, своей малой родины и стремились к возрождению русской кухни.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Газета «Новая жизнь» 1998 год №141
2. Газета «Новая жизнь» 2012 год №79
3. Газета «Новая жизнь» 2012 год №80
4. Газета «Новая жизнь» 2019 год №124
5. Источники сотрудника музея.
6. «Губернский дом» (журнал) №4, 1998 год.

Приложение 1

ОБРАЗЦЫ ЖИВОЙ НАРОДНОЙ РЕЧИ

**Робят кормила похлепкой**

Жили в деревне бедно, хлеба не хватало – голодали. Во хлеве овечка была с двум ягненкам, еще один поянец был – приходилось из соска кормить. Была и коровенка, правда, доила всего четыре кринки. Курочки были, а яичкам пользовались вприглядку. Было нас семь человек детей мал – мала меньше. В избе фсё время две зыбки качались. Робят кормила похлепкой, простоква-шей, колобушек на картошках пекла, иногда тоненьких (блинов) сделаю. До-стыта-то не давала, фсё говорила, штобы брюха берегли, а то спучит. Мучки было вумалень, приходилось прибавлять в тесто то туранды, то мякины, то куколю. Заваруху любила – заварю из овсяной муки, сверху посным маслом помажу, поджарю, и едим, аж за ушам трешшыт.

 *Мусинова Мария Федоровна, 1921 г.р., с. Георгиевское.*

 *Текст записала Ю. Смирнова в 1996 г.*

**Просыпаюсь – да и сразу за дело**

Утром я просыпаюсь – да и сразу за дело, с самого с ранья. Дет-от мне гово-рит: «Да спи, спи ишшо!» Да какое там спать, когда он, окаянной, корчагами да чугунками брякает. Телушку мы топереци взяли, нонце надо будет сенца поднакосить. А тут дет ишшо новую – то баньку колотит, дак в баньке угоить надо, да и в комнате, и на виранде убрать надо, и на мосту. Не больнго уш я смогаю. Дровишек даже принести трудно: дровенничок у нас далековато. Дет дроф -от наносит, дак я и пець затоплю… Летом – то только галанку топим. Буде если только пирогоф напеци соберуся, дак топлю русскую -то. Олон-дась вот скважынку прорыли, дак и больно баско стало. И с угоротцем робо-ты хватаат. Прошлой -от гот больно урожай хорош был. Даже нонце картош-ки много осталось, и угурци ишшо есь. Цево-то ни то зготовиш пофкуснее, пока дет-от по хлеп ходит. Когда и внуци за хлебом слитает. Она у меня уш больно шустрая: баретоцьки надела и политела. Ницево, помогает нам. Вицёр

у меня на полатях фсё разобрала. Давейе фсе склянки мне перемыла. Уш больно баско у неё фсё полуцяецця. Фцерась окомёлоцёк взяла и пометелила, фсе крошецьки вымела. Небось, думаю, плохо вымела – уш больно быстро. Пошла, посмотрела – ницево, хорошо, цистенько.

*Крутикова Елизавета Павловна, 1910 г.р., с. Георгиевское.*

*Текст записан в 1978 г.*

**Штё мы или**

А штё мы или? Счас то жо идим. Ну варили когда боршша со свёклой, шти с капустой, картошки. Мисили тепушку из толокна. Нальешь воды ли, молоць-ка ли и мисиш лошкой, а потом рукам. Она зделаэцца крупиеками. Хлебали с молоком, а посырее была, так без молока. Заваривали ежу – заваруху на горя-чей воде али на молоке и тоже из офсяной муки. Клали масло, когда завариш, и тили. Из едрушки кашу варили. Овёс снацала моцили, потом заваривали в русской пеци, сушили. Офсяну шелуху обдирали, полуцялося голое зерно. И это называлося ядрушка. Потом ету ядрушку возили на мельницю, мололи на муку, и называлося оно офсяное толокно. На квасе варили – у нас называли луковик. Оцишшаешь лук, режошь его не шипко крупно, клали в горшок, заливали квасом, плотно закрывали, ставили в русскую пецьку, вецером вынимали и ели. Варили похлепку с картошкам, заливали молоком. Картош-ки жарили в плошках, когда со сметаной – тоже в пецьку русскую, фсё упре-ет. Горох сияли.Мололи этот горох. Посушыш, пожариш – и так фкусно. Варили кисель гороховой. Блюдо нальют горяцее- оно застынет. Кисель это кубикам решощ и сверху маслом намажошь. А в сорок шестом году и во вре-мя войны был голот, ись было нецево. Прихоилось ись фсё. И клевер голоф-ки рвали, крапиву сушили и мяли, пекли пироги ис кукольника, или дуранду, ис липового листу пекли лепёшки. Фсе очистки съедали. Из гнилой картошки делали лепешки – траники

*Лобанова Зоя Демьяновна, 1927 г.р. д. Дубовиха.*

*Текст записала Е.К. Шатрова в 1997 г.*

**Межевские пироги**

Хожёные пироги. Заводят тесто: ростворяли муку, клали хмельную гшшу от пива лошки две – три деревянные, хлёбальные. Пироги – колобаны пекли на поду на сковороде. На пирок налевали на противень. Мука – крупница была мелко молотая. Её со сметаной, яичком опять налевали наверх. И картошку налевали. Потом короваи подовые пекли, большие, как колеса, черные, ржаные. Коровай весил семь фунтов, на лопате вытаскивали деревянной.

Преженцы пекли пшенисные, сдобные. Загибали яблок, с грибам, луковники. Ну, крупки добавляли, овёс запаривали. Баранки гороховые, толокняные пекли на противне, тесто на молоке, сседыше.

*Тимофеева Лидия Павловна, 1912 г.р. с. Никола.*

*Текст записала Н.С.Ганцовская в 1996 г.*