

Традиции заготовки грибов в Пестяковском районе Ивановской области

Выполнила:

Гордеева Ольга Александровна,
младший научный сотрудник
Пестяковского муниципального
краеведческого музея

Содержание

| | |
|--|----|
| Введение..... | 3 |
| Грибной промысел в Пестяковской и Нижнеландеховской волостях Гороховецкого уезда Владимирской губернии..... | 3 |
| Торговля грибами Макара Дубинина..... | 7 |
| Старинный способ сушки грибов в наши дни..... | 8 |
| Заключение..... | 9 |
| Список литературы..... | 10 |

Введение

Грибной промысел относится к древнейшим. По приблизительным подсчетам, запасы грибов в лесах достигают цифры астрономической – более пяти миллионов тонн.

На Руси грибы и блюда из них стали особенно популярными в X веке с принятием на Руси христианской веры. Значение грибной пищи возрастало во время православных постов, общая продолжительность которых составляет 200 дней в году. Самый длительный и строгий Великий пост исключает употребление рыбы, и тогда грибы были почти единственным источником белка и витаминов, так необходимых организму человека. А в неурожайные годы и ранним летом они частенько просто спасали крестьян от голода.

Пожалуй, ни в одной стране не было таких грибных промыслов, как в России. Он имел немаловажное значение для крестьян лесных губерний и составлял значительную статью их дохода. С наступлением грибного сезона целые семьи и даже деревни уходили на сборы грибов, а затем огромный караван, груженный свежими, солеными и сушеными грибами, направлялся в губернские и уездные города.

Грибной промысел в Пестяковской и Нижнеландеховской волостях Гороховецкого уезда Владимирской губернии

Славились грибным промыслом Олонецкая, Тверская, Костромская, Ярославская, Смоленская. В их число входили Пестяковская и Нижнеландеховская волости Гороховецкого уезда Владимирской губернии.

Грибной промысел давал в нашем районе до 2000 пудов сухих белых грибов только для продажи при ценах от 30 до 60 копеек за фунт. Годами скупщики брали и сырые грибы, сбивая цены на них с 6 копеек до 2 ½ копеек за фунт.

Особенно отличались своей выделкой сушёные грибы из села Нижний Ландех (село находится на территории современного Пестяковского района Ивановской области).

Об отличительном качестве нижнеландеховских сушёных грибов указывал председатель Нижегородской архивной комиссии Александр Серафимович Гациский, совершивший поездку по современной территории Пестяковского района в 1891 году.

«Гриб как гриб – везде один и тот же, но вся сила в отделке. А состоит она в том, что у шляпки гриба оставляют немножко (меру нужно знать) корешка, а главное сушат каждый гриб отдельно, на лучинах.

Втыкают лучинки, штук по двадцать и более в песок, наполняющий плошки, насаживают на них по грибу – и в печь; как скутают печь – к утру гриб готов. Снимают его с лучинки и нанизывают на нитки. Копотное это дело. Около Нижнего Ландеха по старинке им аккуратно занимаются, и гриб выходит хороший, ну а в других местах negliжируют, поскорее бы сбыть, благо теперь нашего брата, торговцев наборщиков много развелось. Из Москвы, из других мест наезжают... В нашем селе этим набором давно занимаются – дедушка ещё мой грибом торговал. Я набираю пудов от 200 до 300, сбываю в Петербург знакомому торговцу...» (А.С.Гациский. В вотчине князя Пожарского. Сборник в памяти А.С.Гациского. Издание Нижегородской учёной архивной комиссии. Нижний Новгород. 1897).

Заготовленные нижнеландеховцами грибы, отличались не только отменными вкусовыми качествами, но и были необыкновенно красивыми: шляпки сверху приобретали нежный лимонный оттенок, а снизу оставались белоснежными.

Такие грибы охотно покупали в Москве, Петербурге, Киеве. Дары пестяковских лесов поставлялись и за границу. Грибы и клюква поставлялись к царскому столу.

Вот как был описан грибной промысел крестьянского населения Гороховецкого уезда в Материалах для оценки земель Владимирской губернии за 1901г.

«Грибы, почти исключительно белые, собираются во всей северной части уезда. Обилие лесов, удобное расположение деревушек среди них, так что

далеко и не приходится ходить за грибами, делают этот промысел очень добычливым. Грибы здесь рождаются почти постоянно, лишь изредка перепадают неурожайные годы. За последнее время помнят 1892 и 1894 гг., когда грибов почти совсем не было. Самое лучшее лето для грибов по приметам такое: если в страду с месяц стоит сушь, а потом сразу польют сильные дожди. Земля «распадается», от неё идёт испарение – вот тогда и бывает хороший гриб. Если же всё лето сырая погода, то грибов бывает не так много. Растут грибы лучше в больших лесах, всё равно в красных или чернолесье, но чтоб только лес был чистый, не заваленный хворостом. Чем чище лес, тем больше грибов. Известная поговорка – «растут, как грибы», имеет, оказывается, основанием действительно изумительно скорое произрастание грибов. Обыкновенно бывает так: находят крестьяне сегодня вечером грибное местечко, осторожно снимают грибы и смотрят – осталась ли у корня их белая пленка, вроде плесени или сметаны, если осталась (это зародыши грибов), то завтра утром идут на это место и вместо плесени находят уже хорошие грибы. Даже не маленькие, в пуговицу, а средние, как раз такие, какие считаются лучшими. Это значительно облегчает сбор грибов. Грибная пора длится недолго, всего одну-две недели. Лишь в редких случаях, как в прошлом 1899г., 1^{1/2} месяца. Как явились грибы, крестьяне оставляют свои полевые работы и целыми семьями тянутся в лес. Дома остаются лишь дети до 5 лет да слабосильные старики и старухи. Правда, совсем уборку хлебов не забрасывают, но во всяком случае сильно оттягивают. Обыкновенно утром уже не работают, а уходят в лес, и только с полдня идут в поле. Леса здесь кругом и ходить за грибами дальше чем за 2-3 версты не приходится. Когда грибов много, то берут с собой лошадь с телегой.

Как много здесь грибов, может служить показателем цифра прошлогоднего урожая. По словам члена уездной земской управы, местного крестьянина Петра Васильевича Тарутина, уже десятки лет занимающегося скупкой грибов, в одной В.-Ландеховской волости в прошлый год, год, правда, очень урожайный, собрали до 1000 пудов, на сумму более 15 тыс. руб.

Если взять все дворы в волости, то и тогда на каждый двор придется по 7 руб. выручки. В хороший урожай семья в 3 человека (маленькие ищут еще лучше больших) набирает грибов не меньше как на 40-45 руб. В счет этой тысячи пудов входят только проданные грибы. А крестьяне много оставляют для себя на зиму, особенно если неурожай огородных овощей – огурцов и проч. Вообще же по всему северу Гороховецкого уезда собирается только для продажи около 2 тыс. пуд.

В прошлом году, когда было много грибов, продавали на месте скупщику сушеный гриб сначала по 60к., потом по 30к. за фунт. В третьем году – 50–80к. фунт. А то бывает, что цены поднимаются и до 1р. – 1р.30к. Впрочем, много цена зависит от отделки гриба.

Лучше всего за грибом ухаживают в Н.-Ландехе. Там верхняя сторона выходит лимонного цвета, а нижняя – белая, как бумага. Нам приходилось видеть сушку белых грибов в Суздальском уезде, и мы удивлялись, почему там крестьяне так дешево продают свои грибы, 20-30к. за фунт. Оказывается, что суздальцы не имеют и понятия об отделке белого гриба. Они просто кладут грибы на жаровню ли железный лист и ставят в печь. Некоторые подстилают под лист соломы, чтобы не очень изжарились грибы. Грибы выходят чёрные, сморщенные. Здесь сушат иначе. В глиняную плошку насыпают песку, втыкают в песок штук 20 лучинок, а на каждую лучинку по 1-3 гриба и ставят плошку на ночь в легкую печь. Если грибы не досохнут, то утром их кладут на печь. Для хорошей отделки надо на лучинку втыкать по 1 грибу, чтобы вытекающий из гриба сок не испачкал нижних грибов. Надо, чтобы печь была надлежащей температуры, а то грибы могут почернеть. И так, гриб требует много забот и уменья, много причиняет и неудобств, так как запах от поставленных в печь грибов крайне удушливый, неприятный. Когда урожай грибов, то их не успевают сушить, даже у кого есть и две печи, а держать гриб в сыром виде да дня не годится: гриб сохнет. В прошлом году, напр., не успевали сушить, топя даже бани.

Скупают грибы здешние скупщики, но приезжают последние годы и купцы из Москвы на ярмарки 29 июня (тут редко бывают ещё грибы) и 20 июля. Эти приезжие скупщики берут гриб для варки, которые производят тут же. В прошлом 1899г. покупали сырые грибы в начале лета по 6 коп. фунт, а потом по 2^{1/2} к.

Здешние скупщики набирают грибы, сортируют их и хранят до зимы. Только незначительную часть отправляют в Москву и Петербург к Успенскому посту и Рождественскому. Главная же отправка – для Великого поста – с 1-го января. Отправляют грибы знакомым торговцам в корзинах, обернутых рогожей, пудов по 5–10. Большею частью с грибами ездят сами. Мелкие скупщики развозят грибы по городам, сбывая в лавки. Скупщики наживают по 4–6 р. на пуд., но иногда бывает и убыток, если случится хороший урожай в Польше и Киевской губернии, откуда много привозится грибов. Бывает и так, что в центральной России сильный урожай, а гриб все-таки в цене, это значит, что неурожай в Польше.»

Торговля грибами Макара Дубинина

Целые обозы когда-то отправлялись по базарам и ярмаркам городов России. В «Южском альманахе» №1 за 2015г. в статье научного сотрудника отдела письменных источников Государственного исторического музея, г.Москва, М.М. Якушкиной «Крестьянский род Дубининых в истории России», упоминается, что Макар Алексеевич Дубинин на Кавказе занимался торговлей. В Горячеводске (Пятигорске) он завел «лавку с винным погребом». В 1846 году у Дубининых было уже две таких лавки, где продавались товары и продукты питания до гвоздей и керосина, в том числе нитки, холсты и даже грибы. Марина Михайловна подчеркивает, что Ландеховская сторона славилась белыми грибами, которые считались деликатесом и поставлялись в столицу. В Альманахе опубликовано письмо из фонда Макара Степановича Мокроусова, крестьянина, сидельца из с. Нижний Белоомут Рязанской губернии, жившего на Кавказе в 1830-е, 1840-е годы. Он описывает

Ставропольский базар: «В лавках есть грибы два рубли пятьдесят копеек за фунт»; ...и перевозку: «При военной опасности бочек с керосином и спиртное для продажи в винном погребе, который содержал в Пятигорске Макар Алексеевич Дубинин».

Старинный способ сушки грибов в наши дни

В советский период грибов в наших местах было видимо-невидимо, и не только белых. Многие помнят, что в 1960-70-х годах в районе было несколько грибоварней. Принимали грибы вареные и свежие. Очень много было раньше груздей (подорешниц). На одном месте можно было набрать несколько корзин. Грибы отваривали в печке-прачке, затем пересыпая солью, укладывали в деревянные бочки и сдавали на пункты приема. Какое-никакое подспорье для семьи было.

Сейчас, всё так же, как и в старину, в деревнях сушат грибы проверенным дедовским способом, нанизывая их на лучинки. Своим секретом сушки белых грибов поделилась жительница деревни Филята Зоя Арсентьевна Морозова.

«Этот способ сушки грибов использовали и моя мама, и бабушка. Брели грибы небольшие, стараясь подбирать одинаковые по размеру, и сушили их в печах, на лучинах целиком, не разрезая. Грибок получался как картиночка».

Жительница п. Пестяки Зоя Ивановна Лакеева (в девичестве Шоникова) тоже рассказала о традиционном способе сушке белых грибов, который переняла от матери Анны Афанасьевны, а та в свою очередь от своей матери.

«В нашей деревне Круты (находится возле с. Беклемищи Пестяковского района) тоже сушили грибы целиком на лучинах. Лучины были заранее заготовлены из дерева лиственных пород (береза, осина). Лучинки были длиной около 40 см. Нанизывали на лучинки по 1-2, иногда и 3 гриба, в зависимости от их размера, шляпками вниз. Чтобы лучше сохранить товарный вид гриба, нанизывали по 1, тогда грибы оставались «чистыми», их не пачкал сок верхнего гриба. Лучины с грибами втыкали в песок, насыпанный в горшок

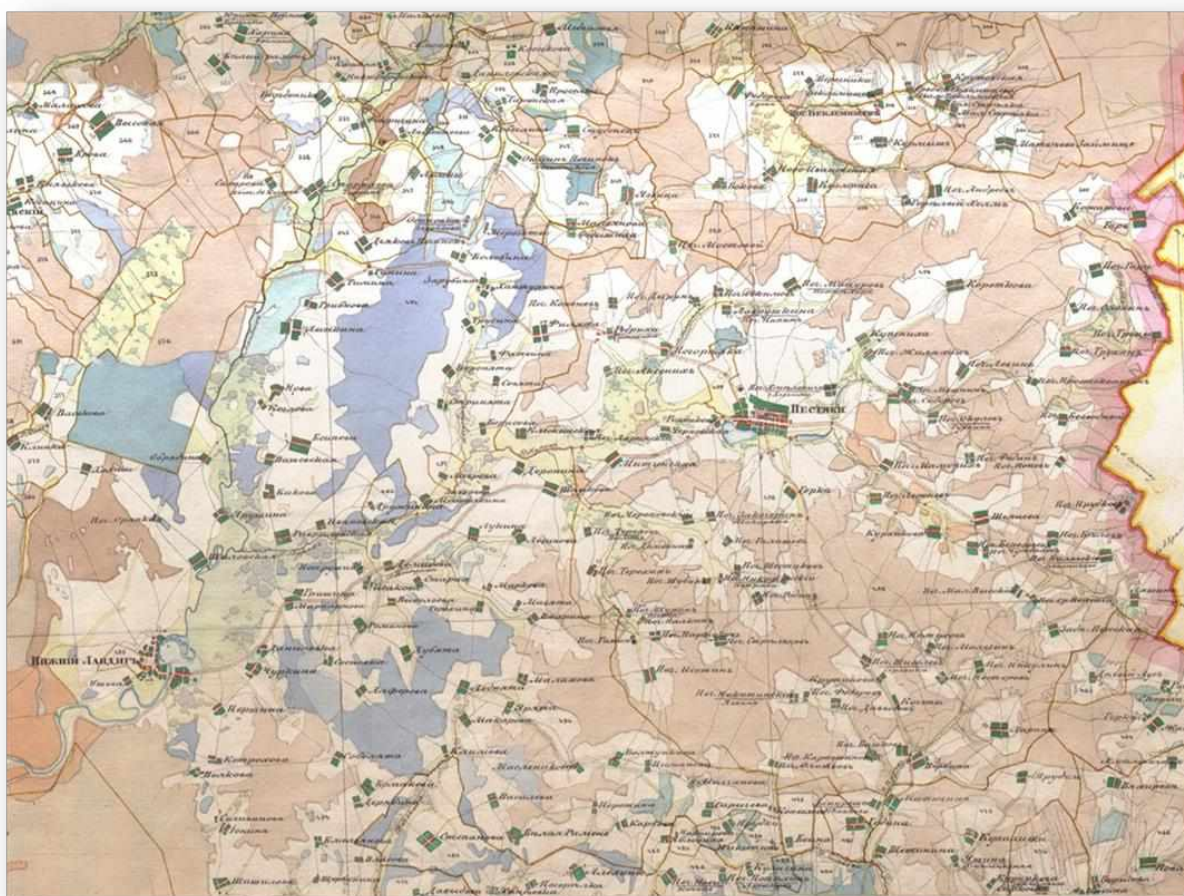
или чугуна, так, чтобы грибы не соприкасались, и ставили в вольную печь (вольная печь, протопленная, с полностью потухшими углями, не жаркая), трубу печи обязательно оставляли немного приоткрытой, чтобы влага из грибов уходила. Грибы при открытой трубе не закисают, и аромат сохраняется. Обычно ставили на ночь, а утром вынимали просушенные грибы и нанизывали их на нитки, на одну нитку по 23 грибочка. Если больше, то и цена у нитки с грибами немного повыше была. Сухие грибы возили на продажу в Пестяки на базар.»

Заключение

Грибной промысел в Пестяковском районе жив до сих пор. Население заготавливает грибы и для себя, и на продажу. В грибной сезон торгуют лесными дарами возле проезжей части, не отходя далеко от лесного массива, или сдают грибы в специальные пункты приема. А в зимний период приезжают торговать сухими грибами на пестяковский базар, который, как и в старину проходит по пятницам. Не случайно брендом нашего района стал белый гриб. Событийный праздник «Царский гриб» впервые провели 22 сентября 2018 года в селе Нижний Ландех, которое и прославилось своим исключительным способом заготовки белых грибов, и с тех пор он проводится ежегодно. В центре села Нижний Ландех в сентябре 2018 года мастерами резчиками по дереву была установлена скульптура «Царь-гриб», ставшая символом праздника.

Список литературы

- Материалы для оценки земель Владимирской губернии.
Гороховецкий уезд. Промыслы крестьянского населения. Т. 5, вып. 3. 1901г.
- А.С.Гацисский. В вотчине князя Пожарского. Сборник в памяти А.С.Гацисского. Издание Нижегородской учёной архивной комиссии. Нижний Новгород. 1897
- «Южский альманах». Краеведческий сборник №1, 2015г.
«От древних поселений до Великого Октября (История Пестяковского района), Н.М. Романов. 1967г.
- Статья «В вотчине князя Пожарского». Л. Лакеева. Районная газета «Новый путь», выпуск от 24.02.2009г.
- Статья «Пестяковский бренд». Л. Лакеева. Районная газета «Новый путь», выпуск от 26.11.2015г.
- Материалы из экспедиции сотрудников Ивановского государственного историко-краеведческого музея им. Д.Г.Бурлыгина в Пестяковский муниципальный район. Сентябрь. 2009г.
- Исторические сведения из фондов Пестяковского муниципального краеведческого музея.



Карта северной части Гороховецкого уезда Владимирской губернии



Храмовый комплекс в селе Нижний Ландех. Фото начала XXв.



Гациский А.С. (1838-1893)



Материалы для оценки земель Владимирской губернии. Гороховецкий уезд. Промыслы крестьянского населения. Т. 5, вып. 3



Торговцы сухими грибами начала XXв. Фото из интернет-ресурса

Жительница деревни
Филята Зоя
Арсентьевна
Морозова.
Фото из экспедиции
Ивановского
государственного
историко-
краеведческого музея
им. Д.Г.Бурьлина
в Пестяковский
муниципальный
район. Сентябрь.
2009г.



Высушенные грибы и чугуны
с лучинами
для сушки грибов в доме
З.А. Морозовой в д.Филята.
Фото из экспедиции Ивановского
государственного историко-
краеведческого музея им.
Д.Г.Бурьлина в Пестяковский
муниципальный район. Сентябрь.
2009г.



Белые грибы, высушенные по старинной нижнеландеховской технологии.
Фото 2021г.



Деревянные лучины для сушки белых грибов в русской печи. Фото 2021г.



Сухие грибы в экспозиции
Пестяковского муниципального краеведческого музея.
Фотоархив музея. 2021г.



Продажа сухих грибов на Пестяковском базаре.
Март 2021г.



Логотип «Царский гриб»



Деревянная скульптура в селе Нижний Ландех Пестяковского района



Праздник «Царский гриб»
в с.Нижний Ландех Пестяковского района
22 сентября 2018г.