Региональная конференция по научно-техническому творчеству школьников «Лабиринты науки»

Секция

«Историческое моделирование»

# «История формирования традиций ярославской кухни»

# (на примере рыбника и ярославской лепешки)

**Выполнил:**
Воронцов Сергей Алексеевич
ученик 8 «Д» класса ГОУ ЯО
«Лицей №86», г. Ярославля
**Научный руководитель:**
Кангина Ольга Николаевна
учитель истории и
обществознания ГОУ ЯО
«Лицей №86», г. Ярославля

г. Ярославль 2021 г.

**СОДЕРЖАНИЕ.**

Введение…….3

Глава 1. Историческая справка о быте крестьянства Ярославской губернии. ……  5

Глава 2. Рассмотрение технологии производства в 17-18 в.в. и в условиях современности
……8

Заключение……11

Список использованных источников и литературы
……...……..…12

Приложение…….. 13

**Введение**

Культура питания – важная составляющая жизни человека. Традиции приёма пищи имели особое значение у каждого народа ещё с древности. Формирование традиций и обычаев – это долгий и длительный процесс, который происходит под воздействием многих факторов: климата, природных и погодных условий, исторических условий существования народа.

Наша Ярославская земля – это один из наиболее развитых регионов России. Наш край – это древняя история, старинные города, прекрасные храмы. Столица нашей области – город Ярославль является одновременно и столицей Золотого кольца России. Город был основан в 1010 году великим Киевским князем Ярославом Мудрым. Не удивительно, что за всю свою многовековую историю Ярославль и Ярославский край стал кладезем традиций и образцом богатой духовной культуры. Традиционными блюдами нашего края считаются рыбник по-ярославски и ярославская лепешка.

Цель: изучить традиции ярославской кухни на примере традиционных блюд края – рыбника и лепешки по-ярославски, показать историю их появления и вариант изготовлениях блюд ярославской губернии.

Актуальность. Главная задача потомков – не забывать свои корни. Через истоки истории можно заметить, по какому вектору развивалась та или иная культура. Современный нам мир столкнулся с таким явлением, как глобализация. Она приводит к размытию традиций разных народов. В век высоких технологий, сочетаемых с заботой об экологии планеты, очень резко стоит проблема избыточного потребления. А кто являет собой лучший пример разумного и скромного потребления? Конечно же, наши предки. Именно у них мы можем поучиться и умению ладить с природой, и технологиям производства необходимого из натуральной продукции. Культура и традиции питания наших предков – образец, на который могут опираться современные поколения.

Задачи:

1. Изучить традиционные промыслы жителей Ярославского края

2. Рассмотреть роль рыбного промысла среди остальных занятий

3. Проанализировать процесс сыроварения в Ярославской области как одну из популярных отраслей сельского хозяйства.

4. Найти рецепт традиционного ярославского рыбника и лепешки по-ярославски.

Методы работы: аналитический и проблемно-хронологический.

## Глава 1. О быте и торговле местного населения Ярославской губернии

С давних времен Ярославский край был житницей Руси. Во времена древнерусского государства через город Ярославль проходил Волжский торговый путь. Сильным ударом по экономике стало нашествие Батыя, однако, уже в конце XIII века на территории Ярославля экономика превысила доордынский уровень. На территории края было развито сельское хозяйство с практикой трехпольного засева или подсечно-огневой системы, выращивали зерновые культуры и лен, широко был развит гужевой транспорт, трактиры и торговля, многие жители занимались традиционными для средней полосы собирательством, охотой и рыболовством.

Большим толчком к развитию экономики стало открытие Р. Ченслером в 1553 г. Волжского торгового пути. Ярославль становится транзитным и торговым городом с широким посадом и огромными торговыми рядами. Через Ярославль протекал путь от Вологды и Архангельска в Москву, поэтому частыми гостями здесь были купцы и послы. Для их нужд было построено 14 «ямов», где меняли и кормили транзитных лошадей. Широкое развитие гужевого транспорта и новые

путевые «ямы» сократили санный путь от Вологды до Москвы всего до пяти дней, лошадей на пути меняли трижды[1].

В Ярославле был отстроен двор Английской торговой компании, в жалованной грамоте 1587 г. Федор Иоаннович разрешает свободно распоряжаться английским купцам землями и постройками на них, разрешает не платить «пожилое», а пошлины платить в половину, также англичанам разрешалось нанимать извозчиков и до двух помощников в лавку. Грамота распространялась на Ярославль, Горки. Большим городом также являлся промышленно-ремесленный город Углич, статус торгово-ремесленного центра обретает Рыбная слобода, которая позже станет Рыбинском. О богатстве края свидетельствуют многие каменные постройки, храмы, широкий рынок европейских, азиатских и отечественных товаров, Ярославль был занесен в список 16 крупнейших центров России английским послом Д. Флетчером в 1589 г. Такое активное экономическое развитие Ярославля продолжалось и в другие исторические времена. Даже не смотря на экономические последствия Смутного времени, Ярославль оставался крупным торговым центром. В XVIII и XIX веках торговля была одной из прибыльных сфер деятельности жителей нашего края.

Торговые взаимоотношения всегда влияли на культурную жизнь нашего края. Так в убранстве храмов XVII века, а особенно в изразцовом искусстве, прослеживаются восточные сюжеты. Колоритное сочетание красного и зеленого в некоторых изразцах похоже на персидские ковры. Взаимопроникновение культур, активное развитие внутреннего рынка России приводило к перенятию некоторых традиций. Так, обратив внимание на традиционный рецепт нашего края - рецепт «рыбника по-ярославски», мы обнаружили, что подобное блюдо было в конце XIX века распространено во многих губерниях России. Необходимо отметить, что рыбные растегаи это немного другое по рецептуре блюдо, отличающееся от рыбника. Однако рыбники чаще всего встречаются для обозначения

[1] Рязанцев Н. П., Федорчук И. А., М., Рыбинский Дом печати, 2007, с. 59

традиционных блюд Сибири и Ярославской губернии, при этом мы узнали, что они имели разные рецепты: так в ярославском варианте рыбу часто запекали целиком, с костью.

Так почему же в нашем крае так популярны были рыбники? В крае множество охотничьих угодий, рек и водоемов. Одно из них, Плещеево озеро, славится своей белорыбицей «ряпушкой», которая даже поставлялась к царскому столу. Рыба была частым блюдом в рационе местного населения, ей платили оброки и торговали с иностранцами. Интересным фактом является то, что на царской печати Ивана IV Ярославль символизировали рыбы[2].

Популярность рыбы среди населения можно объяснить и религиозными особенностями: православные люди часто постились, а недостаток мясных блюд компенсировали рыбные.

Еще одно интересное блюдо – ярославская лепешка. Это открытый пирог: тесто обильно присыпается сыром, крошеным яйцом и заливается сметаной. Мы задумались: почему именно в нашем крае мог появиться подобный рецепт, ведь сытные пироги обычно закрытые? Предполагаем, что связанно это было с активным молочным скотоводством и сыроварением.

Скотоводство в нашем крае было развито со времен Древней Руси. Ярославские коровы и романовские овцы до сих пор являют собой пример селекции скота в Ярославле и развития скотоводства в нашем крае. А где крупный рогатый скот –там и молокодобывающий промысел. Молочный промысл по Ярославской губернии можно считать историческим, ведь даже во времена Смуты основу пищевого довольствия, что Ярославль отдавал Тушинскому двору, составляли продукты животноводства, 40 видов сыра, множество яиц, молока. Сыры Ростова и Пошехонья славятся по всей России как тогда, так и на данный момент. На момент 19 века Ярославская губерния стала первой по выделке сыра[3]. Ярославские дельцы одними из

[2] См.: Приложение, «царская печать».
[3]Ярославская губерния в 1777 – 1917 годы // Портал органов государственной власти ЯО

первых начали дело промышленного сыроварения, уже в 1870-х годах двое знакомых родоначальника русского промышленного сыроварения Верещагина открывают в Пошехонье фабрику по производству «голландского сыра». На территории губернии всего за два года усилиями Верещагина[4] строятся 14 молочен, край вовлекается в новую веху российского товаропроизводства. Сыродельный промысел приносит огромный доход, его покупают и иностранные купцы (Англия выкупала по около 3 тонн честера в год), и русская аристократия. Усиленное освоение нового промысла дает “вторую жизнь” русской деревни. Дело очень прибыльное, да и географическое положение Ярославля хорошо подходило для торговли. На производстве были провозглашены свои уставы, запрещающие закупать молоко из других краев и волостей, мастера и держатели молочен могли сами распоряжаться финансами. Так в русской глубинке появляются иностранные технологии, электроэнергия, происходит капиталистический подъем общества.

## Глава 2. Технологии производства и рецепты

Перейдем непосредственно к блюдам. Рыбник – это открытый пирог с начинкой из рыбы с приправами. Изначально в тесто запекали целую рыбу, не разделывая ее. Конечно, по современным устоям это совершенно немыслимо, рыбу мы употребляем как минимум без кости и после потрошения. Однако иногда в пирог запекалось только филе рыбы. Основным ингредиентом, естественно, является рыба. Чаще всего использовали щуку, ряпушку, окуня. Как филе, так и целую рыбку обильно посыпали приправами, добавляли много порезанного лука и соли. Пирог не должен быть открыт, однако и полностью крытым его назвать нельзя. Иногда и сам пирог выпекали по форме рыбки.

[4]Промышленное сыроделие в России: от начала до наших дней // СекторМедиа

Всего для приготовления потребуются:

1 кг дрожжевого теста. Для его приготовления: 430 г пшеничной муки, 3 яйца, 1 ч. ложка дрожжей сухих, сливочное масло 200 г, сахар-песок 1 ч. ложка

600-1000 г рыбного филе. К примеру, щука. Можно использовать 1-2 неразделанные щуки и самим заготовить их перед приготовлением рыбника.

4 луковицы

4 ложки растительного или сливочного масла



Перец, соль в большом количестве. 1 яйцо. Приготовить дрожжевое тесто. Тесто разделить на 2 части и раскатать в овальные пласты, толщиной 1,5 см. На середину выложить рыбное филе Края пирога, соединить посередине и защипать, придавая форму рыбы. Один конец сделать острым и воткнуть 2 изюминки ("глаза"), другой конец надрезать надвое ("хвост").Дать пирогу подняться, смазать яйцом и выпекать при температуре 180 градусов 30-35 минут, до золотистого цвета. Ранее, конечно же, использовались печи, да и пирог мог быть большим по размерам, ведьсемьи были обширными.



Подобные рецепты можно встретить и во многих других культурах, даже внутри России. Например, новгородский или сибирский рыбники, "поморский" рыбник. Однако каждый рецепт отличается друг от друга. Например, поморы используют в своих пирогах

треску, камбалу и другие рыбы, смотря какие изобилуют в местных водоемах. Также в новгородском и поморском рыбнике допускается открытая и закрытая форма пирога, имеются варианты маленьких пирожков. Да и рыбные "растягаи" готовили по всей России.

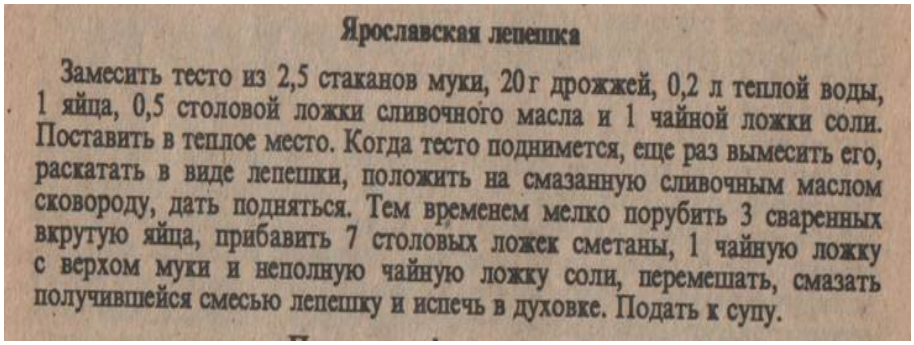
Однако именно ярославский рыбник самобытен, сохранились многие истории от хозяек, которые получали рецепты как бы "в наследство" от своих предков. Исторически именно ярославцы поставляли рыбу к царскому столу, да и трактиры были очень частым явлением в нашем крае. Оттого рецепт "по-ярославски" можно с уверенностью назвать отдельно стоящим среди всех прочих форм выпечки с рыбной
начинкой.




Лепешка "по-ярославски"

Лепешка по сути своей также является пирогом, но в отличии от рыбника этот пирог готовят открытым[5]. Сначала запекается дрожжевое тесто до пышности, после чего на пирог обильно посыпают крошенное яйцо, сыр, намазывается сметана.

[5]Тинькова Г. По рецептам прабабушек. М.: Московская Правда, 1990. С. 36.



**Ярославская лепешка**

Замесить тесто из 2,5 стаканов муки, 20 г дрожжей, 0,2 л теплой воды, 1 яйца, 0,5 столовой ложки сливочного масла и 1 чайной ложки соли. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, еще раз вымесить его, раскатать в виде лепешки, положить на смазанную сливочным маслом сковороду, дать подняться. Тем временем мелко порубить 3 сваренных вкрутую яйца, прибавить 7 столовых ложек сметаны, 1 чайную ложку с верхом муки и неполную чайную ложку соли, перемешать, смазать получившейся смесью лепешку и испечь в духовке. Подать к супу.

Замесить тесто из 2,5 стаканов муки, 20 г дрожжей, 0,2 л теплой воды, 1 яйца, 0,5 столовой ложки сливочного масла и 1 чайной ложки соли. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, еще раз вымесить его, раскатать в виде лепешки, положить на смазанную сливочным маслом сковороду, дать подняться. Тем временем мелко порубить 3 сваренных вкрутую яйца, прибавить 7 столовых ложек сметаны, 1 чайную ложку с верхом муки и неполную чайную ложку соли, перемешать, смазать получившейся смесью лепешку и испечь в духовке. Подать к супу.

При подаче на стол сверху сервировали сметаной или зеленью. Также, как и в рыбнике, количествово ингредиентов увеличивалось пропорционально количеству порций.



## Заключение

В итоге хотелось отметить, что блюда традиционной кухни прекрасно отражают привычки и быт местного населения.  На примере рыбника и лепешки можно еще раз убедиться об огромном потенциале промыслов и сфер промышленности Ярославля, ведь не зря русские цари жаловали земли Ярославского края. Это отражает торговый потенциал Ярославля и силу устоев и самобытность народа Руси.

Радостно видеть, что и сами ярославцы интересуются своими традициями и историей. В ярославском Музее-заповедника открыта выставка "Трапеза по-ярославски", на которой множество экспонатов о быте ярославцев. Да и многие ученические проекты и исследования красной нитью тянутся к истокам, к традициям края.

С уверенностью можно заявить, что извечная тема питания все также волнующа и важна, как для ученика школы, так и для каждого коренного жителя своей “малой родины”.

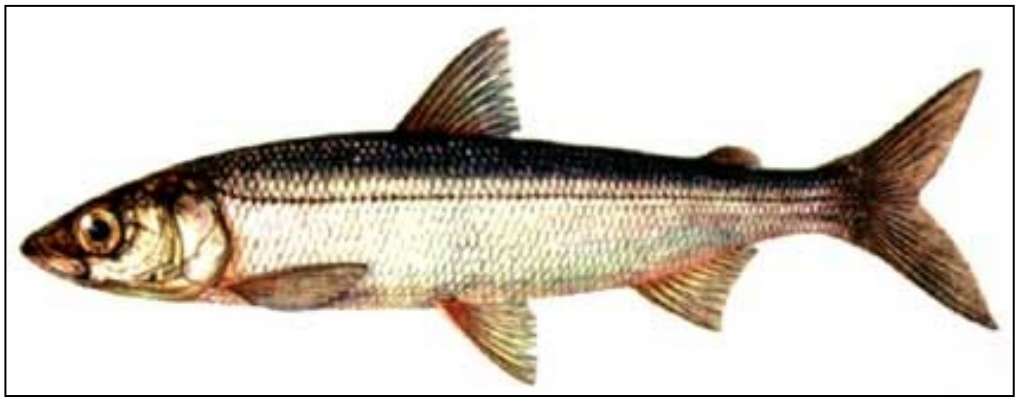
**Списки литературы и источников**

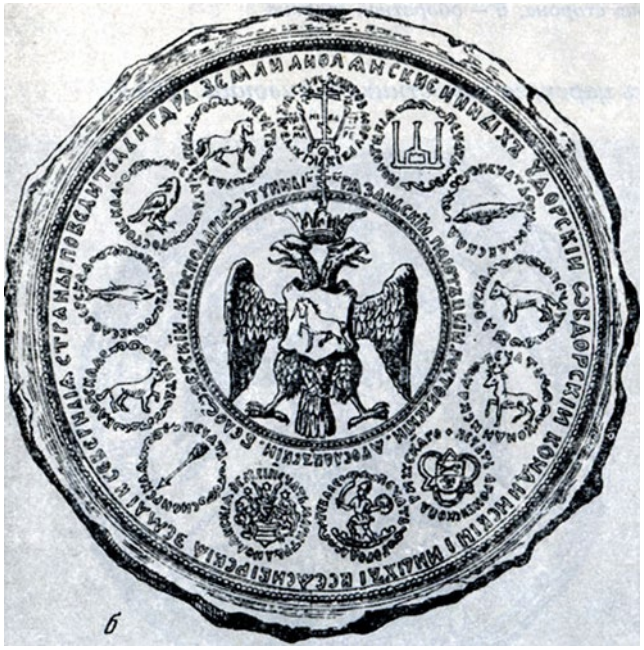
1. Ярославская губерния в 1777 – 1917 годы // Портал органов государственной власти ЯО URL: https://www.yarregion.ru/Pages/histoire_1777-1917.aspx (дата обращения: 10.11.21).

2. Промышленное сыроделие в России: от начала до наших дней // СекторМедиа URL: https://sectormedia.ru/news/istoriya/promyshlennoe-syrodelie-v-rossii-ot-nachala-do-nashikh-dney/ (дата обращения: 10.11.21).

3. Рязанцев, Н.П., И.А. Рязанцев, 2007. Очерки по истории Ярославского края с древнейших времен до наших дней. <<Рыбинский дом печати>>.

# Приложение





Царская печать со времен Ивана IV (Ярославль символизируют рыба).



Пример маленького рыбника.