

СУШЕНЫЕ ГРУШИ – НАРОДНЫЙ ПРОМЫСЕЛ СЕЛ ПАВЛОВСКОГО ПРИДОНЬЯ

Е. Н. Заварзин, А. Н. Химин

Павловская станция юных техников

Статья содержит новый краеведческий материал, собранный в результате краеведческих экскурсий по Павловскому Придонию.

Павловское Придонье издавна славилось своими промыслами, широко распространенными среди его населения в XIX и XX веках. На левобережье Дона находятся скудные песчаные почвы, дающие небольшой урожай, и большая плотность населения. Традиционное сельское хозяйство не могло его прокормить, что заставляло людей искать дополнительные источники дохода. В Воронцовке и Александровке развивалась обработка древесины, в Лосево – кузнечный промысел, в Павловске выращивали бахчу и вязали варежки. Русская Буйловка славится своей ранней картошкой, выращиваемой на продажу, а Пузево – луком и сладким перцем. В селах Ерышевка и Ливенка таким промыслом стала сушка груш.

Ерышевка и Ливенка – два села, расположенные на севере Павловского района у границ с Бобровским и Бутурлиновским районами. Села возникли в середине XVIII века и были заселены крестьянами-однодворцами, потомками служивых людей Белгородской черты. Эти русские люди резко отличаются по языку, нравам и хозяйственному укладу от жителей соседних слобод Лосево и Воронцовка, заселенных украинцами.

Большое влияние на жизнь населения Ерышевки и Ливенки оказала близость крупного лесного массива – Шипова леса. Лес снабжал и снабжает людей дровами и материалом для строительства, ягодами, орехами, грибами, а главное он создает здесь уникальный микроклимат, благоприятный для выращивания плодовых деревьев. Среди древесных пород Шипова леса не последнее место, особенно на опушках, занимает груша обыкновенная. Плоды у дикорастущих груш могут использоваться в пищу, несмотря на невысокие вкусовые качества. После достаточно продолжительного хранения спелые плоды становятся значительно мягче и вкуснее. Их можно употреблять в пищу в

свежем виде. Сейчас из них варят варенья и консервируют, а раньше мочили в бочках. Основным способом сохранения столь ценного пищевого продукта стала их сушка.

Сушеные груши могут храниться в сухом месте несколько лет, не теряя своих вкусовых качеств. Они содержат до 16% сахаров, около 3,5% пектинов, клетчатку, белки, кислоты, витамины, ферменты, минеральные соли и микроэлементы. Из них варят компоты, готовят начинки для пирогов, употребляют в пищу в распаренном и сухом виде. Сладкие сушеные груши в прошлом были одним из любимых лакомств крестьянских детей.

Еще в 70-80 гг. XX века многие жители Ерышевки сушили и продавали за год по несколько тонн сухих груш. Сезон заготовки начинался с момента созревания первых груш в начале августа и длился до октября. Груши собирали как в садах, так и в Шиповом лесу. Предпочтение отдавалось небольшим плодам весом 20-30 грамм, т. к. крупные плоды дольше сохли. После сбора груши выдерживались некоторое время – улеживались для улучшения вкуса. Для сушки подходят лишь груши с плотной консистенцией, не размягчающиеся даже при улеживании. Существовали и специально выведенные сорта, например «Христинские», впрочем, незначительно отличающиеся от диких сороричей.

Первоначально для сушки груш использовали русские печи, затем стали строить особые сушилки. Они представляют собой яму, обложенную кирпичом. Внизу находится топка, перекрытая листом железа с отверстиями, через которые проходит дым. Над ним закрепляется мелкая металлическая сетка, на которую в 3-4 слоя засыпаются груши. Сверху сушилка закрывается щитом из досок с отверстием для дыма. В среднем в сушилку входит около 100 кг груш.

© Заварзин Е. Н., Химин А. Н., 2006

Сушат груши в 3 приема. Во время первого они лишь запекаются, их достают, проветривают и вновь складывают в сушилку. Подобную операцию повторяют и лишь на третий раз груши достигают готовности, позволяющей им храниться длительное время. Их тщательно перебирают, удаляя недосохшие и подгоревшие. Из 10 кг свежих груш выходит около 1 кг сухих.

Хранят сушеные груши в мешках или на чердаках, рассыпав тонким слоем и пересыпав для сохранности сухой золой. В голодные 30-е годы именно такие запасы груш предшествующих лет, сло-

женные на чердаках, помогли людям не погибнуть от голода.

До 1917 г жители Ерышевки возили сушеные груши на ярмарки в Павловск и соседние села. В советское время сдавали заготовителям потребкооперации. Сейчас спрос на сушеные груши падает, ведь более популярны другие напитки. Промысел груш сокращается из-за отсутствия сбыта. Но каждое воскресенье на рынке в г. Павловске все равно можно найти сладкие, чуть пахнувшие дымом сухие груши из села Ерышевки.