

ОТМЕЧАЕМ ДЕНЬ ВАРЕНЬЯ

Сегодня в календаре необычных праздников – День варенья. Очень своевременный праздник! Зима нас уже немножко подистощила, повыморозила, (хотя, по чести, и не такая она по нынешним временам холодная!), но все равно – долгая, сумеречная, томительная... Укрепить себя, подкрепить, порадовать – душа просит!

Тут-то варенье и пригодится! Открываешь, припасенные с лета баночки и таким пахнет на тебя ароматом – летним, вязким, знойным, густым! Возьмешь на кончик ложечки, понюхаешь, попробуешь кончиком языка, потом покатаешь во рту, зажмуришься от сладостного послевкусия – и жизнь снова вполне переносима! Недаром на Руси варенье издревле самая распространенная и популярная сладость.

Причем, «сладость» эта в России делается не только из сладкого! Вспомнилось занятие в детском саду, где детки должны были хлопать в ладошки, отмечая то, из называемого воспитательницей, из чего можно варить варенье. И, конечно, полагалось правильным, что это фрукты и ягоды.

А у Ивана Грозного любимым было варенье из огурцов – «огурцы, варенные в меду»! А в доме помещика Собакевича гостю предлагается «вот еще варенье – редька, вареная в меду». Кстати, в стародавние времена в рецептах вместо сахара все время мы встретим «медовую патоку»; свекольный сахар появился не скоро, а тростниковый был «зело дорог».

Сейчас варенье из чего только не варят – из моркови, тыквы, зеленых помидоров, кабачков, репы, орехов, лепестков роз, одуванчиков и это не предел!

И уж, конечно, на страницах русской литературы мы непременно увидим героев за смакованием варений. У маленького Илюшечки Обломова варенье непременно присутствует в его утренних трапезах, (И.Гончаров «Обломов»). Петруша Гринев, как счастливые минуты, вспоминает процесс варки матушкой «медового варенья» - «а я, облизываясь, смотрел на кипучие пенки» (А.С.Пушкин «Капитанская дочка») – признаемся, кто из нас не был на месте героя?! С.Т.Аксаков в «Семейных хрониках» вспоминает о некоем «конфетном приборе» с множеством «каких-то продолговатых ящичков с крышками». В каждом ящичке «было варенье: малиновое, клубничное, вишневое, смородиновое трех сортов и костяничное...» - можно только позавидовать богатому выбору «Багрова внука»!

Надо сказать, искусность в варке варенья на Руси ставилась для женщины в один ряд с одаренностью в пении, рисовании, игре на рояле. Вспомним, как молодая жена Кити Щербацкая, (теперь уже, Левина), в имении мужа вводит новую методу варки варенья – без воды, встречая сопротивление старых домочадцев, (Л.Толстой «Анна Каренина») и вызывая некоторую тайную досаду у молодого мужа своим стремлением все переиначить.

По частоте упоминания в русской классике, пожалуй, первое место делят малиновое и «кружовенное» варенье, на втором месте – вишневое. Кстати, это мы А.П.Чехову обязаны тем, что варенье стало вишнёвым - до того, долгое время оно было вишневым, (вишнёвым обозначался только цвет). В Мелехове у А.П.Чехова было высажено очень много вишневых деревьев и он очень гордился вареньем «из собственной вишни».

А вот А.С.Пушкин больше всех прочих любил варенье из крыжовника, которое варила, конечно, Арина Родионовна – варила так искусно, что поэт поедал его «вазочками»! Фирменный рецепт нянюшки есть в книге «У Лукоморья» С.С.Гейченко. Ох, и заковыристый рецепт, сейчас на такое вряд ли какая-нибудь хозяйка решится!

И в завершение, идиллическая, уютнейшая картинка из сказки С.Козлова «Ежик в тумане». Ежик идет в гости к другу Медвежонку, чтобы вместе с ним считать яркие звезды на небе. Он несет в узелке баночку малинового варенья. А Медвежонок уже ждет его – он «и самовар на крыльце раздул, креслице плетеное придвинул, чтобы удобнее звезды считать было...». «Вот, думаю, сейчас придешь, сядем, чайку попьем с малиновым вареньем». А самовар он ставит на можжевельниковых веточках, «чтобы дымок пах»... Прекрасная же жизнь!

С Днем варенья вас – наслаждайтесь!