Народные промыслы Павловского Придонья

**СУШЕНЫЕ ГРУШИ**

Работа Денисенко Вадима, ученика 8 «Б» класса МКОУ ПСОШ № 2

Руководитель учитель истории Холявко Татьяна Григорьевна

«Работа хороша если в ней польза и душа»

Русская пословица

Павловское Придонье славилось своими промыслами, широко распространенными среди его населения в XIX и XX веках. На левобережье Дона преобладают скудные песчаные почвы дающие небольшой урожай, это и большая плотность населения заставляло людей искать дополнительные источники дохода, т. к. традиционное сельское хозяйство уже не могло их прокормить. В Воронцовке и Александровке развивалась обработка древесины, в Лосево кузнечный промысел, в Павловске выращивали бахчу и вязали варежки. Буйловка славится своей ранней картошкой, выращиваемой на продажу, а Пузево луком и сладким перцем. В Ерышевке и Ливенке таким промыслом стало 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. Это русские люди резко отличаются по языку, нравам и хозяйственному укладу от жителей соседних слобод Лосево и Воронцовка заселенных украинцами.

Большое влияние на жизнь этих сел оказала близость крупного лесного массива – Шипова леса. Лес снабжал людей дровами и материалом для строительства, ягодами, орехами, грибами и 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. Даже у дикорастущих груш плоды 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. Однако основным способом сохранения столь ценного пищевого продукта стало их сушка.

Сушеные груши способны хранится в сухом месте несколько лет, не теряя своих вкусовых качеств. Они содержат до 16 % сахаров, около 3,5 % пектина, 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 излюбленных лакомств крестьянских детей.

Еще в 70-80 гг. XX века многие жители Ерышевки сушили и продавали за год по нескольку тонн сухих груш. Сезон начинался с момента созревания первых груш в начале августа и длился до октября. Груши собирали как в садах, так и 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 подходит лишь груши с плотной консистенцией, не размягчающиеся даже при улеживании. Существовали с специально выведенные сорта, например «Христивские», впрочем, незначительно отличающиеся от диких сородичей.

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.

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 хранится 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 год именно такие запасы груш прошлых лет, сложенные на чердаках помогли людям не погибнуть от голода.

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

