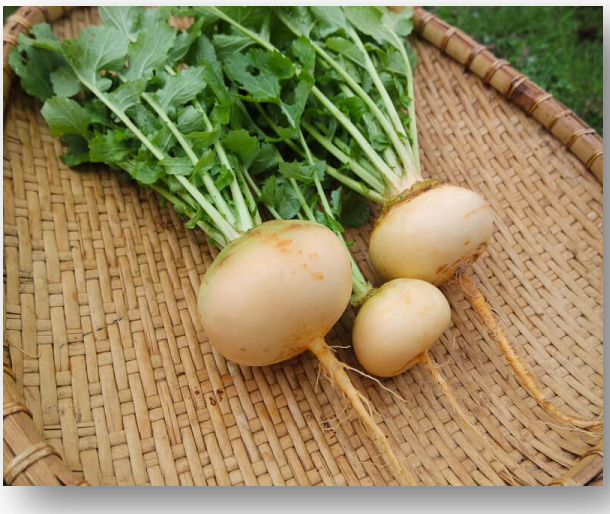
Репа – забытая красавица



Были времена, когда на Руси неурожай репы приравнивался к стихийному бедствию. И это неудивительно, ведь растет репа быстро и почти повсеместно, причем из этого овоща можно запросто приготовить полноценный обед с «первым», «вторым» и «третьим».

Из репы делали супы и похлебки, варили кашу, готовили квас и масло, она была начинкой для пирожков, ею фаршировали гусей и уток, репу квасили и солили на зиму. Наверное, так бы и продолжалось по сию пору, если бы Петр Первый не научил русских крестьян есть картофель, чем сильно подпортил их взаимоотношения с репкой.

На Руси репка являлась не только героиней народных сказок, а наряду с хлебом, служила главным продуктом питания. Ее история длится уже не менее шести тысячелетий. В старинных памятниках культуры упоминается выращивание репы шумерами, ассирийцами, вавилонянами, египтянами. Римляне преуспели в выращивании огромных плодов репы, иные экземпляры достигали пудового веса. До появления картофеля репа была частым гостем на столах и других европейских народов. Однако ни один народ так не ценил репу, как русские — не случайно она считается исконно русским овощем…

До XIX века репа играла на Руси ту же роль, что теперь картофель. Сеяли ее повсеместно, даже на Валааме и Соловецких островах. Участки, на которых производились посевы, называли репищами. О них часто упоминается в исторических хрониках и летописях, купчих грамотах. Репа — очень неприхотливая и урожайная культура. Репа, обладающая прекрасной способностью к длительному хранению, не покидала стол русского человека практически круглый год. Причем и богатые, и бедные ежедневно включали ее в свое меню.

Русские крестьяне везли репу на базар возами. Из нее готовили различные вкусные и питательные кушанья, которые теперь забыты. Любили, например, блюдо из тертой репы с крупой, которое называли репником. Варили репню, или репницу,— похлебку из репы с солодом или толокном, пекли пироги с репой.

На Руси репа, кроме того, считалась «женской культурой». И сеять ее полагалось бабонькам, да при том еще передать матушке-земле часть своей детородной силы. А на Украине в старину была даже профессия «плевальщиков репы», причем весьма почитаемая. Поскольку семена у нее мелкие: в 1 кг их больше миллиона, и вручную их просто не разбросать, семена набирали их в рот и затем сеяли, «выстреливая» особым плевком в подготовленную землю. Однако и плевать – дело не простое, этому искусству приходилось специально обучаться.

Славянские красны девицы использовали условное значение репы для отваживания нелюбого жениха: если она его угощала кушаньем из этого овоща, стало быть, давала от ворот поворот.

А если в девичьих гаданиях по чайной заварке сложится фигура репки, то та, кому она выпала, не сомневалась в предстоящих неприятностях из-за ревности или зависти.

На Руси с репой было связано много обычаев, поверий, пословиц, поговорок. Собирали урожай репы обычно в сентябре и первый день начала уборки именовали репорезом. По случаю этого события и возникли старинные, не всегда нам понятные теперь поговорки: «Не дремли баба на репорезов день», «Уж видно мужику по репе, что подошли репорезы» и другие. Народ сложил немало пословиц о репе. «В землю крошки, а из земли лепешки», «Хороша девка, как мытая репка», «На спине не репу сеять»,— говорили наши предки по разным бытовым поводам.

До наших дней дошло выражение «дешевле пареной репы», употребляемое в том случае, когда хотят подчеркнуть дешевизну чего-либо. Употребляем мы и другое выражение: «Проще пареной репы», когда желаем показать простоту, несложность дела. Приготовить пареную репу было и в самом деле просто. Но вырастить урожайную и вкусную репу умеет не всякий.

Источник:
https://www.liveinternet.ru/users/bahera/post340152853