## Нардек, или арбузный мёд

Совсем недавно наш инфоцентр-музей стал обладателем уникальных экспонатов – арбузного пресса и тёрки для получения арбузного сока. Изготовил их в 1956 году житель села Верхняя Добринка (колония Дрейшпиц) — Вольф Давид Адамович — непростой судьбы человек и мастер на все руки. Его дочь — Элла Давидовна Байзель — передала бесценные раритеты в дар музею, за что ещё раз сердечно благодарим дарителя. И сегодня в нашей подрубрике "История одного экспоната" речь пойдёт... Но обо всём по порядку.

Многим известна знаменитая картина «Варка арбузного мёда» нашего земляка — заслуженного художника АССР Немцев Поволжья Вебера Якова Яковлевича (1870-1958), которая была написана по заказу республиканского музея в 1937 году. В нашем арбузном крае, знаменитом сочной и сахарной ягодой на всю страну, в своё время повсеместно варили арбузный мёд, или нардек.

Поздней осенью население Усть-Кулалинской волости приступало к варке арбузного меда — нардека. Русские, вероятно, заимствовали это слово у астраханских татар, а те в свою очередь, взяли его то ли у турок, то ли у персов. Изначально слово "нардек" обозначало густой сок, сваренный из сока гранатов, сливы, кизила. Традиция перерабатывать излишки урожая была перенята со временем у местного населения и колонистами.

Что же такое нардек? И как готовили поволжские немцы с правобережья этот деликатес?

По вкусу нардек — это нечто среднее между арбузом, дыней и тыквой. Ещё в 1892 году в русском журнале "Наша пища" про него писали: "Из спелых мелких арбузов выдалбливали ложками мякиш и пропускали его через сито. Полученную сладкую красноватую жидкость сливали в чугунный котёл и кипятили до тех пор, пока не получался сироп. Его консистенцию можно регулировать по желанию — в зависимости от продолжительности кипячения".

Способ варки арбузного мёда колонисты применяли "котловой". Отбирали только спелые арбузы, чаще нетоварного вида. Мёд варили в больших чугунных котлах до 100 вёдер, установленных над очагом (ямой). Котёл возвышался на 50 см над уровнем земли. Снаружи котел обмазывали глиной, оставляя несколько отдушин для выхода дыма.

Ягоды обмывали в проточной воде, сушили, потом разрезали на 2-4 части. Вычищали деревянными ложками мякоть, либо применяли специальную деревянную арбузную тёрку (существовали их вариации, которые представлены на фото). Всё помещалось в арбузный пресс, в котором и отжимался сок. Мякоть, как и семечки, оставалась в мешковине, помещённой в пресс. Затем сок сливали в котёл или тазы и кипятили, уваривая до полной готовности. В нардеке колонисты варили и ягоды, и плоды. Тогда получался арбузный мёд с цукатами.

Варили с обязательным помешиванием, пену снимали. Готовили мёд на медленном огне, до густоты дёгтя и пригорания; если его передержать, он получится горьким, не додержать — забродит. Готовый мёд чёрно-коричневого цвета, густой, слегка пенится, не стекает с ногтя или ножа, если его перевернуть. Полученной массе давали медленно остыть и разливали на хранение в стеклянную или глиняную посуду. Хранили в подвале. Варили нардек в основном для собственного потребления, на продажу шло мало. Известно, наши предки употребляли нардек как лакомство.

При котловой варке топили печь кизяком, сухой травой, камышом, соломой. Из 20 ведер сока получали два ведра мёда. Соломы требовалось два больших воза...

В конце XIX века распространился так называемый "тазовый" домашний способ варки. Колонисты варили мёд в небольших плоских медных тазах в летних кухнях, во дворе, на бахче. Из самана, кирпича и камня складывали небольшие печи. Кстати, изготавливали так мёд до середины 80-х гг. прошлого века наши земляки, называя эти печи горнЫ или ласково горнУшки (прим. автора). В тазах варили из арбузной мякоти выжатый самодельным прессом (представлен на фото) сок. При тазовой варке тоже тщательно снимали пену и накипь, консистенцию мёда проверяли также, капая его на ноготь. Тазовый нардек (патока) получался лучше: был более сладкий, жёлто-бурого цвета и более вкусный, так как сок цедили два раза через бязь, постоянно снимая пену. При такой варке потреблялось меньше топлива, да и мёд был чище, без пригари. Для хранения его наливали через решето в дубовые бочонки от 5 до 10 вёдер. Некоторые хозяева готовили до 50 вёдер нардека.

Со временем переселенцы из Западной Европы стали нардек продавать и на базарах или обменивали арбузный мёд на дрова. По праздникам его ели с пышками, блинами, хлебом, запивали квасом. В полевые работы ели нардечную тюрю. Кстати, знаменитый сладкий суп — шниттзуппе — готовили как раз на нардеке, разведённом пополам с водой.

Сегодня многие полезные свойства нардека, к сожалению, незаслуженно забыты, а зря. Калорийность арбузного мёда невысока, хотя сахаров в нём содержится до шестидесяти процентов. Нардек помогает при простудных заболеваниях, им можно полоскать горло при ангине, разведённый в стакане воды, он хорошо утоляет жажду. Дветри чашки чая в день с ложечкой арбузного мёда помогают восстановить работу почек, сердечно-сосудистой системы и желудка. А так как нардек приготовлен без сахара, он рекомендуется в небольших количествах и больным сахарным диабетом. Вот такой он продукт поволжских немцев — очень полезный и вкусный! А приобрести его можно в сувенирной лавке визит-центра природного парка "Щербаковский".

Дорогие друзья, посетите наш информационный центр-музей "Традиции и быт поселений немцев Поволжья"! Здесь продолжает свою работу тематическая выставка "Бытовые помощники колонистов". Вы увидите раритетные музейные экспонаты, представленные на выставке. Они поистине бесценны и являются артефактами, напоминающими о жизни поволжских немцев как этнической группы на территории Поволжья. Вам расскажут о каждом из них стародавнюю быль, поведают о судьбе их владельцев, помогут погрузиться в культурное наследие немецких колонистов.

Добро пожаловать! Мы всегда рады гостям!

Любовь Капустина,

специалист отдела природоохранных мероприятий природного парка "Щербаковский"



Арбузный пресс из хозяйства Э.Д. Байзель из Верхней Добринки (бывшая колония Дрейшпиц).



Тёрка для получения арбузного сока из хозяйства Э.Д. Байзель из Верхней Добринки (бывшая колония Дрейшпиц).



Тёрка (русская) для получения арбузного сока из хозяйства В.Ф. Шаркова.



Нардек – арбузный мед, изготавливаемый ИП Орлов А.В.