

## **ОБРЯДОВАЯ И ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ РУССКИХ, ПРОЖИВАЮЩИХ В РЕСПУБЛИКЕ МОРДОВИЯ**

*Работа представлена отделом археологии и этнографии Научно-исследовательского института гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия.*

*Научный руководитель – доктор исторических наук, профессор Л. И. Никонова*

**Изучение обрядовой и праздничной культуры питания можно считать актуальным, что привело к возрождению национальной кухни, в частности русской, татарской и мордовской в Республике Мордовия.**

**Study of ritual and festal culture of nutrition is topical because essentially. It led to the revival of national food, which also occurs among the Russians, Tatars and Mordovians in the Republic of Mordovia.**

Историографический анализ свидетельствует, что изучение традиционной культуры питания русского народа уже привлекало в той или иной степени внимание исследователей, однако до настоящего времени по существу она не была предметом специального изучения в таком глобальном объеме. Некоторые сведения о русской культуре Мордовии содержатся в работах А. С. Лузгина, Н. В. Заварюхина, В. Ф. Вавилина, Е. П. Бусыгина, А. А. Ямашкина, В. А. Балашова, Н. В. Шилова и др., которые значительное внимание уделяли вопросам истории и жизнедеятельности рус-

ского населения, пище, одежде, домашней утвари и другим элементам материальной культуры<sup>1</sup>.

Пища является важнейшей составной частью системы жизнеобеспечения этноса, одним из связующих звеньев организма с природой. Она обеспечивает человека энергией и веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования.

Традиционное питание как часть системы жизнеобеспечения этноса в наибольшей степени отражает экологические связи, сложившиеся между производителями и потре-

бителями продуктов и обоих – с окружающей средой. От того, насколько эти отношения гармоничны, во многом зависит качество, а иногда и количество производимых продуктов, что, в свою очередь, непосредственно влияет на здоровье людей.

Особый интерес представляет праздничная и обрядовая пища. На территории Мордовии праздники у русских имеют массовый характер, подразделяются по временам года (весенние, летние, осенние и зимние), издавна они вносили разнообразие в нелегкий крестьянский быт.

Рождество Христово – праздник православного календаря, установленный 25 декабря. Трапеза, устраивавшаяся накануне Рождества, всегда носила семейный характер. Трапеза начиналась с появлением первой вечерней звезды на небе. Хозяин дома, увидев звезду, начинал читать молитву. Все члены семьи крестились и в торжественной тишине принимались за трапезу. На стол подавали блины или оладьи с медом, постные пироги с грибами, картофелем, кашей, сочни – пресные пирожки с ягодами, а также кутью из крупных зерен пшеницы с ягодами<sup>2</sup>. Во многих деревнях на стол ставили кашу, сваренную на воде, и подавали взвар – распаренные в меду сушеные ягоды и плоды, а также печеную рыбу<sup>3</sup>. На Рождество принято готовить и есть птицу: утку, гуся, курицу. Съесть птицу – значит продлить жизнь.

Святки – период времени, который открывал солнечный народный год. Самым ярким обрядовым действием, с которого начинались святки, был обряд колядования, который сопровождался пением песен – пожеланий, величаний хозяевам. Обряд колядования состоял в своеобразном обмене дарами, «дар на дар»: колядующие «дарили» крестьянскому дому благополучие на весь год, а хозяева отдаривали их пирогами, ватрушками, пивом, деньгами. Крестьяне говорили: «Если дашь пирога – полон двор живота, тебе триста коров, полтора ста быков<sup>4</sup>».

В с. Унуевский Майдан Ковылкинского района праздничным новогодним куша-

нием на Старый новый год (13 января по старому стилю) был «таусень» – кишки, начиненные варенной рисовой кашей, запеченные до золотистой корочки в печи и сверху залитые взбитыми яйцами. Это блюдо сопровождалось пением специальной обрядовой песни: «Таусень, таусень, давайте закусим; кишки да лепешки, свиные ножки; в печи сидят, на нас глядят».

Другим не менее важным атрибутом новогоднего стола являлся холодец, который готовили из свиных ножек<sup>5</sup>.

Весенний цикл праздников и обрядов начинался с Масленицы. Праздник продолжался неделю, и каждый день имел свое название. Так, понедельник называли встречью, вторник – заигрышем, среду – лакомкой, четверг – переломом, пятницу – тещинными вечерами, субботу – золовкиными посиделками, воскресенье – прощеным днем.

В четверг начиналась «широкая масленица». Праздновалась она очень шумно. Каждая хозяйка старалась угостить своих домочадцев и гостей на славу. И главным блюдом были блины». Поверья и традиции с блинами связаны и у русских, проживающих в Республике Мордовия. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели<sup>6</sup>», «На горах покататься, в блинах поваляться<sup>7</sup>». Пекли блины, как правило, из дрожжевого теста. Мука бралась самая разная: пшеничная, пшеничная, просыаная, ячменная, гречишная, манная и даже гороховая. Так как основной возделываемой злаковой культурой в Мордовии было просо, то и наиболее распространенными были пшеничные блины. По словам жителей Ельниковского и Ковылкинского районов сначала просо очищали от шелухи специальными лопатками. А затем очищенное пшено толкли в ступе деревянными пестами, из полученной пшеничной муки уже и производили выпечку<sup>8</sup>. Сегодня обычно используют пшеничную муку, а между тем истинно русские блины – из гречишной. Блины из гречневой муки называ-

ли «красными»<sup>9</sup>. Многие жительницы с. Подлесная Тавла Кочкуровского района выпекают настоящие гречневые блины. В с. Старые Авгуры Краснослободского района жительницы готовят манные блины<sup>10</sup>, а в с. Сивинь, для того чтобы придать пышность и мягкость блинам, добавляют немного манки<sup>11</sup>. В составе разновидностей блинов известны и крахмальные блины. Способ их приготовления довольно прост: крахмал смешивали с небольшим количеством муки, разбавляли молоком или водой, затем эту жидкую массу выливали на горячую сковороду и ставили в печь. Так получали тонкий пропеченный блин. Бытование крахмальных блинов отмечено в с. Новоселки Чамзинского и п. Николаевка Октябрьского районов<sup>12</sup>. На масленицу всегда принимали гостей и сами ходили в гости. К этому дню заканчивали играть свадьбы, молодоженам полагалось посещать родственников. В пятницу теща приглашала зятя на блины и собирала других гостей.

После завершения 7-недельного Великого Поста начинался самый большой праздник православного календаря – Пасха. В течение всей Страстной недели женщины убирали дома, белили печи, стены, скоблили столы, лавки, стулья, обметали паутину. Недаром в русской пословице говорится: «С великого понедельника до Великого дня Пасхи целая неделя по горло бабам дела». Закончив уборку в конце недели, женщины начинали готовить пищу – пекли куличи, делали «пасху», красили яйца. Яйца в основном красили луковой шелухой, которую специально копили для этого случая. Использовались и другие естественные красители: плоды шиповника. А вот в с. Шалы Атюрьевского района яйца красили только листочками от деревьев, и получались они светло-зеленого цвета. Яйца, творог, высокий сдобный хлеб – обязательные элементы пасхального праздника. Еще загодя женщины пекли пироги, пшеничные блины, оладьи, кокурки, готовили пшенники и лапшенники, варили

мясо, студень и жарили яичницу, готовили также кутью, пироги, калачи, сырники, крашеные яйца, вино, пиво.

Пасхальный стол не имел никаких запретов на еду. Пасхальный кулич – это сдобное изделие из дрожжевого теста. Помимо ритуальных пасхи, кулича и яиц на столе могут быть любые молочные, рыбные блюда. Пасхальный стол, так же как и поминальный стол сорока дней, накрывается на целый день, и все приходящие в дом приглашаются хозяевами к угощению. Не возбраняется сесть к пасхальному столу даже без хозяев. Христосовались со словами «Христос Воскрес!», хозяева отвечали: «Воистину Воскрес!», обменивались крашеными яйцами и приглашались за стол. Пасха для русских – это великий праздник «Такой праздник, что в этот день и грешников в аду не мучат». В эти дни многие ходят в церковь, у икон просят здоровья, благополучия для семьи<sup>13</sup>.

Осенний период сельскохозяйственного календаря у русских начинался со времени сбора первых результатов земледельческого труда с августа месяца и продолжается до декабря. Первые две–три недели августа в народе называли спасовками. В эти дни отмечали: 1 августа по старому стилю – медовый, 6 августа – яблочный и 16 – ржаной или хлебный Спас. На медовый Спас варили «медяные» квасы и угощали всех, пришедших в гости. Выбрав лучший липовый сот, несли в церковь «на помин души». В этот день совершали водосвятие – освещали все источники: озера, реки.

Яблочный Спас назывался еще и Спасом на горе. Вся паперть в приходских церквях в этот день была заставлена столами, на которых лежали горы гороха, картофеля, огурцов, репы, ржи, ячменя, яблок. Все эти плоды священник благословлял после обедни и читал над ними молитву. За это благодарные прихожане сыпали ему в особые корзины так называемые начатки, то есть понемногу каждого сорта принесенных плодов. Яблоч-

ный Спас является престольным праздником в с. Ст. Девичье Ельниковского района, с. Красное сельцо Рузаевского района и т. д. Разговлялись в яблочный Спас специально испеченными к этому дню яблочными пирогами, яблочным квасом, свежими яблоками.

Третий Спас крестьяне называли Спасом ореховым. Называли его потому так, что к этому времени поспевал лесной орех. Этот праздник «Славушение» является престольным в с. Унуевский Майдан Ковылкинского района. Девчата да ребятишки с лукошками шли в лес по орехи, приговаривая: «Спасибо Спасу лесному, ореховому, ржаному Спасу урожайному». В народе день перенесения называли также Спасом хлебным, ржаным. На этот праздник пекли пироги из нового хлеба, святили рожь на озимые, чистили к осени

целебные источники, пили подземную воду, обходили колодцы.

Русские, проживая по соседству с другими народами, перенимали друг у друга многие способы приготовления кушаний и обменивались продуктами хозяйственной деятельности. Значение межэтнических связей в современном питании наиболее ярко отражается в национально-смешанных семьях, где традиционными в равной степени считаются блюда русской, мордовской, татарской народной кулинарии. Увеличение в последнее время информации о важности пищи для здоровья человека (рациональность, раздельное питание, калорийность, содержание витаминов в овощах и фруктах) повсеместно привело в последние годы к возрождению национальной кухни, в том числе среди русских, татар и мордвы в Республике Мордовия.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Лузгин А. С. Жизнь промыслов. Промысловая деятельность крестьян Мордовии во второй половине XIX – нач. XX в. (Этнокультурные аспекты). Саранск: Мордов. кн. изд-во, 2001; *Заварюхин Н. В., Лузгин А. С.* Из истории заселения Саранского уезда русскими в XVII – нач. XVIII в. // Материалы по истории, археологии и этнографии Мордовии. Труды МНИИЯЛИЭ. Вып. 54. Саранск, 1977; *Вавилин В. Ф.* Из истории сельских поселений мордвы до второй половины XIX в. // Труды МНИИЯЛИЭ. Саранск, 1975; *Бусыгин Е. П.* Русская сельское население Среднего Поволжья (середина XIX – нач. XX в.). Казань, 1966; *Ямашкин А. А.* Физико-географические условия и ландшафты Мордовии. Саранск, 1998; Русское население в Мордовии / В. А. Балашов, Н. В. Шилов // Российская этнография. 1993. № 2.

<sup>2</sup> См.: Полевой материал автора (ПМА): Теплякова Фекла Андреевна, 1922 г. р., с. Берсенева Лямбирского района, записи 2006 г.

<sup>3</sup> Кулинарный календарь за 1994 год.

<sup>4</sup> См.: ПМА: Абузянов Семен Васильевич, 1929 г. р., с. Анненково Ромадановского района, записи 2006 г.

<sup>5</sup> См.: ПМА: Минеева Анна Андреевна, 1930 г. р., с. Унуевский Майдан Ковылкинского района, записи 2006 г.

<sup>6</sup> См.: ПМА: Малышева Мария Гавриловна, 1930 г. р., д. Сакаевский Майдан Теньгушевского района, записи 2006 г.

<sup>7</sup> См.: ПМА: Точилкина Любовь Емельяновна, 1919 г. р., д. Третьяково Темниковского района, записи 2006 г.

<sup>8</sup> См.: ПМА: Козлова Мария Александровна, 1927 г. р., с. Перцовое Ельниковского района, записи 2006 г.

<sup>9</sup> См.: ПМА: Тремаскина Надежда Васильевна, 1932 г. р., с. Мичурино Чамзинского района.; Кокнаева В. В., 1930 г. р., с. Мичурино Чамзинского района, записи. 2006 г.

<sup>10</sup> См.: ПМА: Тугарова Елена Петровна, 1965 г. р., с. Старые Авгуры Краснослободского района, записи 2006 г.

<sup>11</sup> См.: ПМА: Пряхина Нина Алексеевна, 1955 г. р., с. Сивинь Краснослободского района, записи 2006 г.

<sup>12</sup> См. ПМА: Голубева Валентина Тимофеевна, 1938 г. р., с. Новоселки Чамзинского района; Кечайкина Зинаида Ивановна, 1945 г. р., п. Николаевка Октябрьского района, записи 2006 г.

<sup>13</sup> См.: ПМА: Левина Анна Тимофеевна 1931 г. р., с. Пружанка Zubovo-Полянского района, записи 2006 г.