

ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Пальгов С.Ю., Шилкин В.А., Лавренова Н.И.

Меню поминального обеда погребально-поминального ритуального комплекса населения Волжского Понизовья и Подонья

Описание предоставлено Волгоградским областным центром народного творчества

Авторы описания: заведующий сектором нематериального культурного наследия отдела самодеятельного народного творчества ГБУК «Волгоградский областной центр народного творчества», кандидат исторических наук, профессор Сергей Юрьевич Пальгов, заведующий народным отделом МБУ ДО ДШИ № 11 г. Волгограда, специалист Областного центра казачьей культуры ГОБУК ВО «Волгоградский государственный институт искусств и культуры» Валерий Анатольевич Шилкин, преподаватель Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Московской области «Московский областной музыкальный колледж имени С.С. Прокофьева» Наталья Ивановна Лавренова.

КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА

Традиционные технологии / Приготовление традиционной пищи

ЭТНИЧЕСКАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ

Русские, малороссы

ЯЗЫК

Русский, «суржик»

КОНФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ

Православие

МЕСТО БЫТОВАНИЯ

Волгоградская область, город Волгоград

Волгоградская область, Городищенский район, село Орловка

Волгоградская область, городской округ город Михайловка, хутор Орлы

Волгоградская область, Котовский район, село Мокрая Ольховка

Волгоградская область, Руднянский район, село Осички

Волгоградская область, Чернышковский район, хутор Большетерновой

Волгоградская область, Даниловский район, станица Сергиевская, хутор Заполянский, хутор Горин

Волгоградская область, Дубовский район, село Давыдовка, село Карваинка

Волгоградская область, Кумылженский район, станица Слащевская, хутор Сарычёвский

Волгоградская область, Нехаевский район, хутор Кулички

Волгоградская область, Иловлинский район, хутор Озерки
Волгоградская область, Чернышковский район, хутор Большетерновой
Ростовская область, Шолоховский район, хутор Верхнекривской

Планомерное изучение обрядовой культуры населения России ведется с XVIII в. Среди отечественных ученых следует отметить И.М. Снегирева, А.М. Терещенко, М.М. Забылина, И.П. Сахарова и др., в работах которых содержится материал об обрядах жизненного цикла русского народа [1]. Описание похоронного обряда донского казачества, важную роль в котором отводится приготовлению традиционной ритуальной пищи, приводит в своем исследовании Т.Ю. Власкина [2]. Немаловажную роль в восприятии аутентичной культуры казаков Дона играют сведения полевых экспедиций.

Поминальный стол в хуторе Сарычѳвский Кумылженского муниципального района Волгоградской области

По христианской традиции поминки устраивались в день похорон, на девятый и на сороковой день после смерти человека. В день похорон на обед приглашают всех, кто пришел попрощаться с умершим на кладбище; на сороковой день было принято приглашать сорок человек.

«А на сороковой день приглашали сорок человек. На похороны не приглашают, а сам придѳт, ему надо проводить. А на сороковой уже приглашал хозяин сорок человек» [СЛА].

«С утра в этот день [40-й. – Авт.] был посыльный, он проходил весь хутор и заказывал на поминки. Сейчас по телефону, а тогда [Вероятно, речь идет о времени до 1980-х гг., когда в хуторах не было телефонной связи. – Авт.] со двора во двор человек шѳл и заказывал: “Вот у этих поминки, приходите, пожалуйста”» [ПМС].

Поскольку на поминки всегда приходило много народу, поминальные обеды включают два-три «стола». Как правило, за «первый стол» усаживают приехавших издалека гостей и представителей того же пола и возраста, что и покойный. За «второй стол» садились все остальные гости. За самый последний «стол» садились близкие родственники умершего и те, кто помогал хоронить, готовить трапезу и накрывал на стол.

«На похороны приходило очень много людей, на первый стол, на второй стол, на третий стол. Первый стол, если мужчина умер, приглашали в основном мужчин или кому далеко ехать. Если бабушку похоронили, женщин старых приглашали за первый стол» [МНУ].

«Поминки обычно в одиннадцать часов начинали и в два прихода, в два стола. Всегда говорили: “Вот поминки большие, хорошие, в три стола отвяли”. Три стола по

двенадцать-четырнадцать человек. Первый стол сажали чужих, но садился обязательно родственник кровный. С первым столом – родственник садился, со вторым столом необязательно, с третьим столом необязательно, а уж последний стол – тут уже стряпухи и родственники все садились» [ПМС].

В близлежащих хуторах и станицах поминальный стол отличался изобилием.

«На поминках столько блюд было, девять-десять перемен» [ПМС].

Порядок подачи блюд был строго регламентирован. В постные (*сухие*) дни — понедельник, среду и пятницу и во время постов — исключали мясные и молочные продукты, яйца (такой поминальный стол называли *сухие поминки / сухой помин*); в мясоед готовили скромный обед.

«Были скромные поминки и постные. Это скромные, где поминали мясом, молоком, сметаной, а постные – там другими блюдами» [МНУ].

«В пост холодец рыбный, сухие щи [т. е., щи без мяса. – Авт.], рыбка варёная, а не жареная, вареники с сушкой [т. е., с сухофруктами. – Авт.], с яблоками или грушей, кисель» [ПМС].

По традиции во время поминальной трапезы было положено есть только деревянными ложками, использование вилок было категорически запрещено.

«Вилки на поминках не применяли, только ложки деревянные» [ПМС].

«Поминали деревянными ложками» [МНУ].

подавали кутью, окрошку, холодец (мясной/рыбный), щи (мясные/рыбные), мясо, молочную кашу, пампушки с подливой (*соком*) из толченых тыквенных семечек, молочную лапшу, вареники, блины, взвар, пироги, кисель. До 1970-х гг. на поминках не подавали картофельное пюре с мясной подливой.

«Кутья, потом окрошка, щи, на второе какое-то мясо, тогда не делали подливы, это сейчас стали. А потом начинается вареники, блинцы, каша молочная, компот, кисель обязательно» [СЛА].

«Холодец скромный, потом шли щи, потом мясо любое, курятина или свинина, потом шли блины, потом шла каша,

вареники с творогом или с яблоками, или ещё с чем, потом шёл кисель, пироги и компот, взвар назывался» [ПМС].

По словам местных жителей, до 1970-х гг. на поминальный стол категорически запрещалось ставить водку.

«Водка вообще не положена на поминках» [СЛА].

«Потом пошла мода на водку – это неправильно» [МНУ].

Перед началом поминальной трапезы все присутствующие молились. Первой на стол подавали кутью — ритуальное блюдо из пшеницы с добавлением меда или сахара. После молитвы каждый приглашенный должен был отведать по три ложечки кутьи.

«Раньше кутья обязательно. Кутья первая из пиана, риса не было» [СЛА].

«Ставили кутью. На столе обязательно должна быть кутья. Каждый поминающий должен взять из этого три раза. Когда хозяин сажает всех, усаживал и говорил: “Помяните моего родственника чем Бог послал”. Все молились, вставили старые люди. Встают в передний угол, молятся и садятся, и сначала кутью. Пшеницу в ступке обмолачивали пестом, потом её варили в печке, она разваривается. Мёд клали в кутью, мёд всегда был, сахар» [МНУ].

«Кутья обязательно ставили первым блюдом. Раньше, когда риса не было, подсушивали пшеницу в печках, потом её в ступках деревянных толкли, ошкуривали, потом на ветру провевали и вот пшеницу ставили в вольный дух в печку. Пшеницу в чугунок, заливали водой и ставили в вольный дух. Печка истопилась, там, где-то двести – двести пятьдесят градусов, и она до самого вечера стоит, она распаривалась» [ПМС].

После кутьи летом могли подать окрошку (квас).

«Окрошку – это летом» [СЛА].

«Окрошка, её квасом называли, а вообще окрошка – это картошка, луковица, редиска, огурец» [МНУ].

Обязательным блюдом поминального стола у хопёрских казаков был холодец, в мясоед его готовили из свинины, перед подачей на стол резали на кусочки и добавляли в него квас, хрен и горчицу.

«Сели за столы, помянули кутьёй, потом подавали холодец с квасом. Скоромный ещё подавали холодец свиной, но он с квасом подавался. Холодец кладут кусочками в тарелку и заливают квасом. Квас делали сами люди из муки ржаной. Её заваривали, запаривали, её квасили, потом наливали водой. Он отстаивался, туда клали или мяту, или чёбр [чабрец. – Авт.]. Вот заливался он, и туда горчицу, хрен. Хрен делали свой. Корень хрена высушивали, потом его натирали, толкли, распаривали» [МНУ].

«Холодец, если скоромный день – вторник, четверг, суббота, воскресенье, – это мясной делали. В мясной квас добавляли, так холодец не ели» [ПМС].

В постные дни холодец готовили из сушеной рыбной чешуи; как и в мясной холодец, после того как его нареzáли кусочками, в него добавляли квас и солёные огурцы.

«Холодец варили не из рыбы, а рыбу чистили, собирали шелуху, промывали, сушили и ждали до этого случая. Отваривали эту шелуху, густо чтоб было, шелуху сливаешь. Потом его мелко резали, крошили туда огурец солёный, заливали квас. Это когда в пост» [СЛА].

«В постном помине та же самая кутья, но холодец подавали рыбий. Чистят рыбу и эту шелуху собирали, высушивали. Потом из неё варили. Он густой получается, то же с квасом» [МНУ].

«А если сухой день – понедельник, среда и пятница – делали рыбный. Это чешуя, головки, всё собиралось. Обычно сухая чешуя. Люди чистили рыбку, потом собирали чешую, сушили и по сумочкам. Этот холодец застывал очень хорошо. Потом, когда ставили на стол, резали в него солёный огурчик и квасом заливали. Две чашки на стол» [ПМС].

Потом на стол ставили щи: в мясоед – мясные, в постные дни в них добавляли маленькие кусочки сушеной рыбы, которую заготавливали сами.

«Первым подавали квас, а потом щи с мясом. Щи варили раньше, маленькую рыбку чистили, солили, а потом высушивали в печке. Потом её добавляли в эти щи. Кусочками её ломали и добавляли. Она такая вкусная и приятная. Это получалось постные щи» [МНУ].

Следующим блюдом поминального стола было мясо (свинина, баранина, птица), которое обжаривали небольшими кусочками и подавали на общей тарелке.

«За ними [щами. – Авт.] мясо кусочками обжаривали, подавали, просто мясо. Мясо любое, была баранина, или свинина, или птица. Ну, это у кого достаток был. У кого не было достатка, неизвестно чем поминали, просто хлебом» [МНУ].

«Раньше не было моды котлеты жарить. Живое мясо кусочками резали и каждый ложкой подздявал два-три кусочка из общей тарелки» [ПМС].

В мясоед подавали пшеничную молочную кашу, которую поливали сметаной или маслом, добавляя сахар.

«За этим подавали кашу молочную пшённую, на молоке в́аренную, потом блинцы» [МНУ].

«Кашу готовили, обязательно пшённая. В скоромный день сметанкой поливали сверху или маслом. Растапливали масло коровье и поливали сверху и сахарком присыпали. Но в общей чашке всё это было. Стол, ставили две чашки, накладывали каши. Она молошная всягда была, водяную её не делали» [ПМС].

Еще одним блюдом была домашняя молочная лапша.

«Могли подать лапшу молочную. Сами делали. Яйцо с мукой замешивалось, потом раскатывалось и резалось, как лапша, мелко и с молоком в́аренное» [МНУ].

Далее на стол могли подать блины или пампушки («ленивки») с кислым молоком или сметаной, а также вареники с различными начинками.

«А ещё блинцы подают, ставили кислое молоко, тоже общую чашку ставили на стол. И ещё пампушки, мы их называли “ленивки”, такие кругленькие, на кислом молоке с яйцом или на простокваше. Яйцо, сода, простокваша или кислое молоко и мука. И вот они, чтоб как оладья. Небольшие их пекли в печке – это “ленивки” назывались. Их тоже со сметаной подавали» [МНУ].

«Потом шли блины, вареники с творогом или с яблоками, или ещё с чем-нибудь» [ПМС].

«Во время поста блины подавали просто с постным маслом» [МНУ].

Дальше шли открытые пироги, которые готовили из сдобного теста с различными начинками, и взвар из сухофруктов (яблоко, груша, вишня).

«Могли подать ещё пироги, на сковороде открытый пирог. Начиняли сухофруктами: яблоки, груши. Это всё отваривалось, перекручивалось, и сахар добавляли. Пышку такую большую раскатывали, но тесто делали сдобное. Туда добавляли и масло растительное, могли положить молоко, сметану и яйца. И потом сверху на пышку начинку, а по краям листочки вырезали, как ёлочкой. Скатывали маленький прутик, а потом её разминали и ёлочкой резали и укладывали. Пирог подавали с взваром из сухофруктов. Варили тоже груши, яблоки и вишня сухая. И в общей таре, в такую большую чашку наливали и ложками деревянными. Были пирожки с картошкой, с капустой» [МНУ].

«Взвар наливали в общую чашку, там яблочки, груши сушёные, не по стаканам, а в общую чашку, и хлябали ложками. Сухие пироги или скоромные пироги, это опять же по дню, когда помин будет. Пироги с рисом и яйцом или рыбой» [ПМС].

Завершал поминки крутой фруктовый кисель, который резали на небольшие кусочки и посыпали сверху сахаром. Его готовили из сушеных вишни, яблок и груш, но самым «нарядным» считался кисель из сушеной ежевики.

«И кисель ещё обязательно. Кисель был крутой. Его могли варить, у кого что было, была вишня сушёная. Он крутой, чтоб его резать ножом, сверху сахаром посыпался. Его варили без сахара, а сверху посыпали сахаром. Крахмал делали сами из картошки. Тёрли на тёрке вместе с кожурой, потом промывали и оставляли. Он оседал, воду сливали, а внизу был крахмал. Его сушили на сковородах» [МНУ].

«Кисель. Тогда вишенку сушили, яжавичку сушили, яблоки и груши сушёные были. Обязательно накладывали по тарелкам, он затвердевал, его резали кусочками, сахарку сверху и вот ели. Если хозяйка добрая – яжавички, он нарядный был, красный кисель, а из груши и яблок он мутный» [ПМС].

В меню постного поминального обеда обязательно входили небольшого размера пампушки (мн. ч. оладья), выпеченные из дрожжевого теста. Готовые оладья клали в тарелку и заливали соком из растертых тыквенных или подсолнечных семечек, залитых кипятком с добавлением сахара и муки.

«Оладья – это когда сухой помин, толкли семечки. Из тыквенных семечек делали, типа халвы делают, сок тыквенный» [СЛА].

«Ещё важное было – это из тыквенных семечек делали сок. Из тыквы выбирают семечки, потом их высушиваешь. Как они высохли, их можно чуть обжарить. Точно так же толкли в ступке, просеивали, и там получалась мука такая из зёрнышек. Потом её заваривали кипятком, мучицу добавляли и сахарку, и получалась такая халва. Маленькие пекли пампушечки, чуть больше ноготка большого пальца, то же пекли в печке из простого хлебного теста. Этим соком их поливали и подавали» [МНУ].

«Оладья с семечками с соком. Пекли из дрожжевого теста оладья маленькие, кругленькие, по три сантиметрика, а сок варили из семечек. Жаренные семечки тыквенные и подсолнечные толкли, отведали. Когда варили, добавляли мучицы, потом семечки потолчённые и сахарку и наливали водички, смотря сколько семечек натолкут. Его помешивают, закрутевало, чтоб было полужидкое. В общие чашки оладушки кладут, этим соком заливали, и каждый ложкой ел» [ПМС].

Каждому пришедшему на поминки на сороковой день давали завернутые в платочек покупные конфеты и печенье – бурсачки и сушки.

«Пекли бурсачки, сорок штук из хлеба и их вместе с конфетами и платочки. Раньше платочки покупали сорок штук носовых. В эти платочки заворачивали. А вообще нужно испечь такой бурсак, он как квадратик. Раскатывается рулик большой, а потом режется на равные части, и получается бурсак. В печи пеклось» [МНУ].

«Домовитая хозяйка пекла сушечки, в магазинах ничего не было. В таком случае обходилась хозяйка сушечками. Сушечки на соде, а не на дрожжах, может, скромннку маслица добавит в эту сушку, у кого сахарку. Сушки квадратненькие, и вилкой протыкают дырки, чтоб они не поднимались, а то на соде тесто поднимается, отделяется верх от низа. Положили пышку на сковороду, его на квадратики на сковородке порежут и в каждую сушечке дырочки делают» [ПМС].

«В платочки заворачивали, бурсачки пекли, бурсак обязательно клали» [СЛА].

С 1970-х гг. начинает меняться весь уклад жизни, что сказывается и на культуре питания. Так, хозяйки отказываются от долгой и трудоемкой работы

по изготовлению традиционных блюд, многие продукты покупают в магазинах. Квас, который раньше делали из ржаной муки, начинают делать из хлеба.

«А потом, впоследствии, квас стали делать из хлеба. Просто хлеб, вода и сахар» [МНУ].

Вместо сушеной рыбы в постные щи добавляют покупные рыбные консервы.

«В позднее время щи варили с килькой в томате» [МНУ].

Для приготовления кутьи используют рис вместо пшеницы.

«Потом, когда рис появился, уже из риса делали кутью» [МНУ].

Сок изготавливают не из тыквенных семечек, а из купленной в магазине халвы.

«А щас делают этот сок из халвы. Халву толкут, проваривают с сахаром» [ПМС].

В день погребения покойного справляли поминки.

«Обязательно поминки. Щи обязательно, каша тыквенная, кислое молоко, оладья, пирожки, обязательно взвар. Прежде чем поминать каждый по разу возьмёт кутью, а потом уже поминают. Ложками, только деревянными. Ходили у кого нет, давали люди. Разносили (поминки) свои. Родственники в последнюю очередь поминают» [БЗД].

«Щи всегда, второе, каша обязательно, кислое молоко, блины. Кислая лапша раньше была. А ещё постные дни бывают, там совсем другое» [ШГВ].

«Если в пост умрёт человек, то постным поминали раньше, ни в коем случае скоромным не поминали, это великий грех будет. Раньше Боже упаси, чтоб на столе была выпивка» [ФАЯ].

«На поминки. Всегда раньше щи варили и лапшу. Сначала щи, потом лапши наливают. Кашу молочную, круглые пироги и взвар» [ХЛЯ].

«А потом оттуда приходят, столы накрывают и поминают люди. Девять дней поминали, сорок дней поминали и год. Кутью варили. Паштеты, если пост, постные. Пироги постные пекли. Квас делали с рыбой. Щи горячие, а второе – картошка, паштеты. Пироги делали

сладкие. Что у людей было и то делали. Это на сорок дней дают, платочки, конфеты. Когда человек умирает старушечке ложечку и чашечку подадут. Когда поминали, ставили стакан воды, ложечку кладут и кусочек мягкого хлеба. На сорок дней меняют воду, кусочек хлеба. Лампадка горела, а свечку пшеницу насыпали в чашку, и свечки ставили. Кто приходил, свечку приносил, зажигали, ставили. На сорок дней свечи тушат, пшеницу раскидывают курям. Молитвы были, певчие пели» [СВС].

«Поминки, помню, делали. Раньше покойник три дня лежит. Кутья у него в изголовье. Свечка горит. Делали обед три дня, двенадцать дней, сорок дней, полгода и год. Раньше хоронили покойника и до сорока дней ставили воду, ложку. Горела свечка. Воду меняли каждое утро. Выливали в нехожее место – косяк или пятка. На обедах обязательно наливали в чашку щи, ложка. Стопка, если с водкой поминали. Стакан с компотом и хлеб на компоте. Второго не было. Некоторые, когда поминали, под клеёнкой на углу клали ложку для покойника» [КТИ].

«В пост с рыбой щи, картошку всмятку, оладушки, блины, кашу варят тыквенную. Тогда не пили в старые времена» [КНА].

«Постное все в пост. Вареники, блины, до двенадцати перемен. Двенадцать блюд на поминках: пышечки, постные, делали сок семечки тыквенные толкут и варят с сахаром» [МВВ].

«Мы ходили на поминки и в нашей семье до сих пор сохранился обычай 12 блюд поминальных. Никакой водки не было. Поминали и дети, и взрослые. Сначала кутья ставилась, каждый по ложечке, по две возьмёт. Потом мёд и калачи делались. Калач отламывали и съедали с мёдом. Потом был суп куриный – лапша, ушник по-казачьи. Потом щи давали, потом мясо, потом блины, вареники были, потом кисель казачий густой, который резали. Потом пирожки были. Если летом не разливали в стаканы компот, а наливали в чашки глубокие и прихлёбывали компотом. Кислое молоко могли подать, кашу. Вот так поминали» [РОГ].

«На поминки щи обязательно варили и лапша с гусятиной, потом блины ставили с каймаком и кашу молочную варили, если это скоромный обед, а если постный кашу из тыквы варили, взвар, сухие пирожки. Щи на постном масле делали. Пиряжарка с солёными помидорами. Их хорошо перямнуть, шкурки убяруть и получался томат из солёных помидор» [ВАС].

Первым подаваемым блюдом была приготовленная из риса, с добавлением изюма и сахара, кутья.

«Кутья первым долгом, кутья, обязательно кутью помянуть. С рису, узюм, сахар» [СЗС].

«Делаешь эту кутью. Вот первой на кладбище обходят з этой кутьёй, приезжают и на столе положат. Три ложечки ты должен съесть кутью» [СФА].

Обязательным горячим блюдом были борщ, щи, суп-лапша. Если поминки выпадали на время поста, то борщ был постным с грибами или фасолью, а щи – с рыбой.

«Борщ на первое. Если попадешь в пост, то мясное нельзя, всё постное: борщ постный с грибами, с фасолью. Мясное – Боже упаси! Никогда не помянаем. А если поминки в такие дни, тама мясоед, разговление, после Пасхи опять – пожалуйста, готовь мясное, там борщ мясной» [СЗС].

«Борщ или лапша там, суп-лапша или гуляш там» [ЛЗП].

«Ну, вот как от пост – постное всё варим: с рыбой щи, картошка там атмятку сделаем – пере, по-молодому называется» [СФА].

Вторым блюдом было картофельное пюре с мясным гуляшем или жареным луком (в постовые дни вместо гуляша).

«И картошка-пюре, с луком, пережарить с постным маслом» [СЗС].

Варили тыквенную кашу с медом. Пекли блины, оладья.

«Кашу варють тыквенный, мед. Поминають. Оладушки хто пекёт, хто блины пекёт» [КНА, ПЕТ].

Варили компот из сухофруктов. Спиртных напитков не употребляли.

«Из напитков – компот из сухофруктов. Спиртнова не положено, не положено спиртное – Боже упаси! Да и сроду никада не поминали. Никогда спиртнова не было у нас» [СЗС].

«Пили че? Компот эт када поминаем компот, а водку щас пють за всех» [КНА, ПЕТ].

По старинному обычаю, для покойного ставили на стол еду.

«Когда садились за стол, так же наливают супчику или щей в тарелочку. Ставят компот, хлебушек кусок и ложку» [ЛЗП].

«Да када вот садимси. Чашечка, борщ там и ложечка. И сварять: “Эт от для Анны (примерна ее звать). Эт для Анны”. И стоит, пока пообедаем. А вот куда эт все дывается, я ня знаю» [КНА, ПЕТ].

После окончания поминального обеда раздавали носовые платочки, в которые заворачивали нитки, пшено, конфеты, пряники. Родственники ходили на могилу усопшего и оставляли там пряники и конфеты. Поминальные обеды (с вышеизложенным меню) устраивались после погребения на шестой, девятый, двадцатый, сороковой дни после смерти, через полгода и год. Одежду раздавали после сорокового дня.

«Сорковой день поминають. Энт приглашаю я. Тада раздаем платочки, а в платочки кладем, там пшеньца сыпим, конфетку, нитков обязательно. На девять собираешь. Пообедаем. И конфетки, там пряники раздают» [КНА, ПЕТ].

«Девятый день поминают, можно поминать шестой, третий можно поминать. А можно просто раздать, там булочки, пирожки. Девятый день поминают, и поминают двадцатый день, тоже можно раздать булочки, пирожки. На сороковой день обязательно надо поминать» [ЛЗП].

Остатки еды отдавали домашнему скоту. *«Скотине. Собакам нельзя, ни в коем случае, ни положено было, а скоту – пожалуйста» [СЗС].*

Поминальный обед жителей с. Мокрая Ольховка Котовского муниципального района Волгоградской области

Поминальный обед жителей с. Мокрая Ольховка Котовского муниципального района Волгоградской области, состоящий из пяти ритуальных блюд: кутьи, щей, лапши, каши и компота с булочкой, на протяжении десятилетий остался без изменений. Способ приготовления ритуальной лапши (третье блюдо) узколокален и отличается своеобразием.

Меню поминального обеда в селе отличается стабильностью и неизменностью. Как нигде, здесь придерживаются традиций прошлых поколений. По словам местных жителей, как и что готовили на поминки их прадеды, так готовят и сейчас. Меню поминального обеда состоит из пяти ритуальных блюд: кутьи, щей, лапши, каши и компота с булочкой. В постовые дни меняется лишь способ их приготовления.

Первым на стол подаётся кутья. Ритуальная сладкая каша является неотъемлемым ритуальным блюдом не только в погребально-поминальном комплексе, но и в календарной обрядности. Казачки Михайловского муниципального района Волгоградской области в рождественский сочельник до первой звезды ничего не ели, варили кутью и ею разговлялись [3, с. 176]. Известно, что в рождественский и крещенский сочельники существовала традиция обходить дворы односельчан, поздравлять их с праздником и угощать кутьей [3, с. 185]. Дети волжских малороссов накануне Рождества Христова носили ритуальную кутью («вечерю») родственникам. В крещенский сочельник перед вечерней трапезой хозяин дома брал в руки горшок с кутьей и трижды обходил с ним вокруг избы. Возвратившись в дом и, широко открыв дверь, бросал во двор несколько ложек кутьи, приглашал мороз на кутью и просил не губить посевы.

Способ приготовления кутьи со временем претерпел изменения лишь в составляющем компоненте блюда. Если раньше её готовили из пшеницы с добавлением изюма и мёда, то в настоящее время пшеницу заменил более доступный и простой в использовании рис. Рецепт блюда не меняется ни в постовые, ни в обычные дни. Люди, пришедшие с кладбища на поминальный обед, обязательно должны отведать хотя бы одну ложку кутьи.

Следующим на стол подавались щи. В обычные дни щи варили с мясом, в постные – с фасолью. Существовали некоторые послабления в петровский, рождественский и успенский посты. В щи разрешалось добавлять рыбу. В советский период особо популярно стало добавлять в постные щи рыбные консервы. Эта традиция сохранилась и по сей день. Отличительной особенностью «поминочных» щей от «повседневных» является то, что в них использовали только квашеную капусту, которую предварительно обжаривали на растительном масле. Это придаёт блюду особый вкус.

«Только када пост великий, всё делается на подсолнечном масле. Щи варятся с фасолью, без мяса. Кашу варят тыквенную, а лапша обыкновенная: пережарка – лук, моркошка и подсолнечное масло. Эт када пост. Вот есть пост великий, а есть филипповский, рождественский иль петровский. Тада есть разрешается рыбу. Тада щи варять с консервами и даже жарят рыбу. Щи поминочные так же готовят, как всегда, но картошку там мнут и несколько картошек оставляют нематые. Капусту и кислую кладут, и свежую. Обжаривают капусту кислую и туда. Когда промывают ее и жарят, бывает такое. Но свежей всегда добавляют» [ДАС].

Мокроольховский способ приготовления лапши не встречается ни в одном населённом пункте области. Здесь лапша представляет собой не привычное в нашем понимании горячее жидкое блюдо (первое), а густое горячее (второе). Блюдо готовят исключительно на поминки и никогда в повседневной жизни.

Тесто замешивают на основе яиц, муки, соли и воды. В постные дни яйца не добавляют. Тесто раскатывают скалкой тонким слоем и дают немного подсохнуть, затем сворачивают в несколько раз и нарезают тонкими полосками. Готовую лапшу ещё немного подсушивают, пока тесто не затвердеет, а затем обжаривают на противне в печи. В настоящее время домашнюю лапшу часто заменяют готовой, купленной в магазине, вермишелью, которую тоже предварительно обжаривают в духовке. В кастрюлю с кипящей водой кладут большое количество сливочного или топленого масла, сваренные вкрутую и нарезанные кубиками яйца, лапшу, которая быстро густеет. Кастрюлю снимают с огня и закутывают в одеяло, где лапша «доходит». В постные дни яйца и сливочное масло заменяют луком и морковью, предварительно обжаривая их на растительном масле.

«Вот равное количество. Яйца два и столько же воды. Натирают тесто, раскатывают тонко-тонко-тонко. Потом ее чуть-чуть подсушивают, она маленько схватится, и режут. Вот эт лапша была. А сейчас вермишель покупают, поджаривают ее так же точно. Как вода закипела, бросают сливочное масло. Яйца крутые режут и бросают туда. Потом бросают лапшу. Все время помешивают, пока она варится. Делается сразу крутая, пока ложка не станет. А потом ее сымают с огня, закутывают в фуфайки и оставляют. И она распаривается до самого конца. Эт делают лапшу так» [ДАС].

Следом за лапшой на стол подают кашу. В обычный день это пшённая или рисовая молочная каша с маслом, в постный – тыквенная каша с пшеном.

Завершает поминальную трапезу компот из сухофруктов с булочкой.

Все пришедшие на поминальный обед селяне едят только деревянными ложками, но сегодня чаще используют железные. По окончании обеда раздают завернутые в носовой платочек или салфетку печенье, конфеты для поминовения усопшего.

Ритуальная пища сельского населения Волжского Понизовья и Подонья дополняет общую систему питания. Кутья, щи, лапша, каша, компот с булочкой – традиционное меню поминального обеда погребально-поминального ритуального комплекса жителей русского поселения Волгоградской области. Отметим, что способ приготовления третьего блюда обеда – лапши – отличается своеобразием и уникальностью от других известных нам. Местные стряпухи на протяжении многих десятилетий трактовали и трактуют это блюдо как второе густое (альтернатива общераспространенному картофельному пюре с мясным гуляшом).

«Всемирний обід» («всесвітній обід») в годы Великой Отечественной войны волжских малороссов Нижнего Поволжья

В годы Великой Отечественной войны в украинских поселениях Нижнего Поволжья организовывали поминальный обед, который носил название «всемирний обід» («всесвітній обід»).

Поминальные тризны по погибшим в сражениях воинам были неотъемлемой частью духовной жизни человека во все века [4]. В ходе фольклорно-этнографических экспедиций мы встречались с людьми, рассказавшими о поминальных обедах, проходивших в местах их проживания (украинские села Нижнего Поволжья) в годы Великой Отечественной войны.

Поминальный обед («всемирний обід», «всесвітній обід») устраивался по инициативе сельчан, у которых погибли родственники, военнослужащие в ходе активных военных действий. Для приготовления ритуального обеда каждый житель приносил имевшиеся у него продукты питания («ссыпка»). Не оставались без участия и представители местных администраций, поселковых и сельских советов, директора совхозов и колхозов, понимая, что их помощь в организации и личное присутствие на совместной трапезе сплотит в горе людей. Они выделяли мясо для первого и второго блюда и муку для выпечки хлеба. «Всемирный обед» мог проходить в общественной колхозной столовой, куда приглашались жены и вдовы участников войны, вернувшиеся с фронта покалеченные мужчины. Работники столовой сами готовили обед из продуктов, выделенных директором колхоза. «Всемирный обед» мог быть организован и самими селянами, решившими провести поминальный обед по погибшим солдатам-родственникам. В ходе «ссыпки» селяне приносили продукты в дом к выбранным поварихам, которые и готовили пищу. Всех оповещали о дате, месте и времени проведения обеда.

«Помню ще в нас оце в війну “всемирний обід” собирали. Ну, это такі старі, пожили, як мати була. Вся Баранниківка сходилися, ну, у кого убиті. “Всемирний обід” – вони так и називались. Даже з колхозу виписали им муки, давали там м’яса, різали там шо. Это лично в нас. Оце обід готовили. Один раз за всю війну. Оце собралися, ну, чі кумовья моих родителів. Собралися, ну, поговорили, посоветивались: “Кума, давайте соберем... И брата убили”. Те картошки несе, те капуста. Колхоз мучечки виписал і м’яса. Помню це, “всемирний обід” готовили по солдатам по убитим» [БМИ].

Зная любовь украинцев к своим лирическим песням, уверены, что на «всемирном обеде» они звучали. Поражают красотой мелодической линии, гармоническим сопровождением баллады о смерти любимого «Ой, там на горі», о возвращении служивых домой «Край села стоит хатина».

Обрядовая (ритуальная) еда полиэтнического населения низовьев Волги и Дона дополняет общую систему питания славянских народов. В целом этническая специфика питания выражена традиционным составлением меню,

включающего хлеб, первое горячее блюдо, каши, блюда из продуктов растительного происхождения.

Список информантов

БЗД – Бондарь З.Д. 1930 г. р. Х. Заполянский Даниловского муниципального района ВО. ПЗ Шилкина В.А., Павловой О.Г. 13 октября 2017 г.

БМИ – Белоусова М.И. 1931 г. р. С. Осички Руднянского муниципального района Волгоградской области [Далее – ВО]. Полевая запись [Далее – ПЗ] Пальгова С.Ю. 11 января 1996 г.

ВАС – Выприжкина А.С. 1950 г. р. Х. Верхнекривской Шолоховского района Ростовской области. ПЗ Шилкина В.А. 6 июля 2016 г.

ДАС – Дьякова А.С. 1954 г. р. С. Мокрая Ольховка Котовского муниципального района ВО. ПЗ Дьяковой Н.И. 5 января 2015 г.

КНА – Кузина Н.А. 1930 г. р. Х. Орлы городского округа города Михайловка. ПЗ Пальгова С.Ю., Цибарт М.В. 17 января 1997 г.

КТИ – Кушнарера Т.И. 1949 г. р. С. Давыдовка Дубовского муниципального района ВО. ПЗ Пальгова С.Ю. 24 января 2015 г.

ЛЗП – Лапина З.П. 1937 г. р. Г. Волгоград. ПЗ Шилкина В. А. 15 сентября 2008 г.

МВВ – Макарова В.В. 1948 г. р. (уроженка ст. Слащевской Кумылженского муниципального района ВО). Г. Волгоград. ПЗ Шилкина В.А. 27 мая 2015 г.

МНУ – Макарова Н.У. 1945 г. р. Х. Сарычëвский Кумылженского муниципального района Волгоградской области. ПЗ Шилкина В.А. в 2021 г.

ПЕТ – Пономарëва Е.Т. 1929 г. р. Х. Орлы городского округа города Михайловка. ПЗ Пальгова С.Ю., Цибарт М.В. 17 января 1997 г.

ПМС – Потапова М.С. 1938 г. р. Х. Сарычëвский Кумылженского муниципального района Волгоградской области. ПЗ Шилкина В.А. в 2021 г.

РОГ – Ровенская О.Г. 1955 г. р. Х. Кулички Нехаевского муниципального района ВО. ПЗ Шилкина В.А. 24 февраля 2010 г.

СВС – Скворцова В.С. 1939 г. р. С. Караваинка Дубовского муниципального района ВО. ПЗ Пальгова С.Ю. 21 июня 2014 г.

СЗС – Самойлова З.С. 1931 г. р. С. Орловка Городищенского муниципального района Волгоградской области. Полевая запись Бахваловой В.А. 16 июня 1996 г.

СЛА – Сечина Л.А. 1938 г. р. Х. Сарычëвский Кумылженского муниципального района Волгоградской области. ПЗ Шилкина В.А. в 2021 г.

СФА – Симурзин Ф.А. Х. Большетерновой Чернышковского муниципального района ВО. ПЗ Цибарт М.В. 22 июня 1997 г.

ФАЯ – Федотова А.Я. 1929 г. р. Х. Горин Даниловского муниципального района ВО. ПЗ Федотовой Н.Л. 12 января 1996 г.

ХЛЯ – Ханова Л.Я. 1945 г. р. Х. Озерки Иловлинского муниципального района ВО. ПЗ Шилкина В.А., Павловой О.Г. 18 декабря 2016 г.

ШГВ – Шеломанова Г.В. 1938 г. р. Ст. Сергиевская Даниловского муниципального района ВО. ПЗ Шилкина В.А., Павловой О.Г. 30 сентября 2017 г.

Литература

1. Снегирев, И.М. Русские простонародные праздники и суеверные обряды / И.М. Снегирев. – М., 1838. Вып. 2; Терещенко, А.В. Быт русского народа / А.В. Терещенко. – СПб., 1848; Забылин, М.М. Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия / М.М. Забылин. – М., 2003; Сахаров, И.П. Сказания русского народа / И.П. Сахаров. – СПб., 1885.
2. Домашний мир на сломе эпох. Очерки традиционной культуры донских казаков (конец XIX – середина XX вв.) / Т.Ю. Власкина; [отв. ред. Н.Л. Пушкарёва]. – Ростов н/Д.: ЮНЦ РАН, 2011.
3. Пальгов С.Ю. Традиционная культура сельского населения Волжского Поволжья и Подонья. Монография. – Волгоград: Волгоградская консерватория им. П.А. Серебрякова, ООО «МИРИА», 2014. – 256 с.
4. Седакова, О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян / О.А. Седакова. – М.: «Индрик», 2004.

По данной теме опубликованы научные статьи:

1. Пальгов С.Ю., Дьякова Н.И. Меню поминального обеда погребально-поминального ритуального комплекса населения Волжского Поволжья и Подонья // Перспективы развития научных исследований в 21 веке: сборник материалов 6-й международной науч.-практ. конф., 31 октября, 2014 г., (г. Махачкала, 31 октября, 2014 г.). – Махачкала: ООО «Апробация», 2014. – С. 70-71;
2. Пальгов С.Ю. «Всемирный обід» по погибшим воинам в Великой Отечественной войне // Научный поиск в современном мире: сборник материалов 8-й международной науч.-практ. конф., (г. Махачкала, 31 января, 2015 г.). – Махачкала: ООО «Апробация», 2015. – С. 60-61;
3. Пальгов С.Ю., Дьякова Н.И. Меню поминального обеда жителей с. Мокрая Ольховка Котовского района Волгоградской области // Инновации в науке / Сб. ст. по материалам LI междунар. науч.-практ. конф. № 11 (48). Часть II. – Новосибирск: Изд. АНС «СибАК», 2015. – С. 74-78.
4. Шилкин В.А. Поминальный стол в хуторе Сарычевский Волгоградской области // «Живая старина». № 1 (113) 2022. – М.: Изд-во Гос. республик. центр рус. фольклора, 2022. – С. 57-59.
5. Шилкин В.А. Экспедиция в хутор Озерки (Иловлинский район Волгоградской области) // «Живая старина». № 3 (95) 2017. – М.: Изд-во Гос. республик. центр рус. фольклора, 2017. – С. 54-58.