

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр дополнительного образования»

Особенности обрядовой кухни жителей г. Сасово и Сасовского района Рязанской области. Поминальное меню.

Автор:

Куркова Полина Алексеевна,
Обучающаяся объединения «Истоки»
МБУ ДО ЦДО

Руководитель: **Климакова Ольга Ивановна,**
Заместитель директора по УВР, п.д.о.
МБУ ДО ЦДО

Смерть человека всегда была окружена различными обычаями, обрядами, традициями, суевериями. Зачастую в каждом населенном пункте существовали свои варианты того или иного обряда. Со временем при укрупнении городов многие из них упрощались. Не обошло стороной это и поминальный обряд. В г.Сасово еще сохранились старые традиции по организации поминальной трапезы, которые старожилами чтятся строго. Жители мегаполисов, оказавшись на поминках в нашем городе, удивляются разнообразию и простоте подаваемых блюд. Однако в последнее десятилетие меню поминальной трапезы начинает трансформироваться. Поэтому в настоящее время остро стал вопрос о сборе и сохранении информации, пока еще живы люди, знающие старые рецепты и обычаи.

Цель моей работы: изучение особенностей поминального меню жителей города Сасово и сел Сасовского района Рязанской области.

Задачи:

- записать воспоминания местных жителей об организации поминального стола;
- записать интересные рецепты приготовления пищи;
- обобщить материал результатов бесед с информаторами.

Объект изучения: город Сасово, села Сасовского района Рязанской области: Новое Березово, Бастаново, Мыс Доброй Надежды, Устье.

Предмет изучения: организация проведения поминальной трапезы, рецепты приготовления обрядовых блюд.

Временные рамки: я вела записи от людей 1946-1975 годов рождения, что позволяет судить о обрядовой кухне жителей изучаемых объектов на протяжении второй половины XX – начала XXI века.

Методы исследования:

- опросный метод – беседы с информаторами, запись интересных фактов;
- описательный метод – фотографирование людей, вещей быта, связанных с исследуемой темой.

Обзор источников информации:

Выбрав тему, я начала изучение различных источников информации. В итоге поиск в сети интернет успеха не принес, в этнографической литературе я обнаружила лишь одну работу, рассматривающую особенности питания жителей села Мокрое Сасовского района[2]. Сотрудники краеведческого музея сообщили, что по интересуемой меня теме ранее не проводилось исследований, и они будут рады принять в дар обобщенные результаты моей работы. Таким образом, мне пришлось опираться в основном на устные источники.

Целевая аудитория:

Моя работа, в первую очередь, предназначена краеведческому музею г.Сасово. Так же она будет интересна широкому кругу читателей, интересующихся историей родного края или же тем, кто просто желает выполнить наказ своих близких похоронить их «как следует».

Общие сведения о проведении поминок.

Даты поминок считаются со дня смерти. (Если умер ночью до 24 часов, то на утро уже считается 2-й день.) Первые поминки устраиваются на 3-й день, затем на 20 и 40 дней, полгода, год. Большие, многолюдные поминки должны быть на 3, 40 день и в год. Полгода и 20 дней отмечают в тесном семейном кругу. Во время похорон, после того, как гроб засыпали землей, родственники предлагают всем присутствующим помянуть умершего. С этой целью с собой на кладбище берут водку, вино, любую закуску, (обычно колбаса и сыр), хлеб, печенье, конфеты и обязательно кутью и блины. Отказываться помянуть не принято. Хотя бы конфетку нужно взять, и пусть даже не есть, а положить в карман или сумку. При этом следует произнести слова-пожелания покойному «царство небесное» или «земля – пухом». Блины, обычно охотно съедают, а вот кутью пробуют только старые бабушки. Всю оставшуюся еду кладут на могилу у креста. Если похоронен человек, любивший выпить, то ему наливают в стаканчик водки и оставляют на могиле, положив сверху блин.

В это же время родственники приглашают всех на поминки, называя место их проведения. По прибытию к месту проведения поминок у дверей всех

встречает человек (или несколько в зависимости от количества прибывших) с ведром воды, ковшом (кружкой) мылом и полотенцем. В помещение людей не пускают, пока они не вымоют руки. За этим строго следят, обычно кто-то из устроителей поминок обходит всех, спрашивая «руки помыли»? Если поминать планируется в квартире, то моют руки перед подъездом. У нас каждый ребенок знает, что «после кладбища нужно мыть руки».

Если количество людей на поминках больше посадочных мест, то поминают по очереди, в несколько «бесед». В каждой «беседе» обязательно за столом должен быть кто-то из близких кровных родственников. Подавать блюда должны либо дальние родственники, либо не кровные, либо друзья, знакомые.

На поминки специально приглашают «читалок» - женщин, которым разрешено читать специальные молитвы во время проведения обрядов.

«...Перед тем как есть – панихиду, как за стол сели – читают «Отче наш». Отпоминали – все встают, говорят: «Упокой, Господи, раба(у) божьего(ю) *имя*, прости все ему согрешения, вольные и не вольные и сотвори ему вечную память. Вечная память, вечная память, вечная память». А панихиду читает читалка...»[6].

Не всегда на поминках бывают «знающие» люди, в таком случае перед началом поминок говорят: «Помянем (называют имя либо родственную связь), царство небесное, вечный покой».

Основные блюда поминальной трапезы.

Блюда на поминках отличаются разнообразием. В меню могут быть включены различные салаты, горячие блюда, закуски, фрукты, десерты, любимые блюда покойного. Все зависит от платежеспособности родственников умерших. Однако среди всего изобилия должны присутствовать скромные незатейливые блюда, отсутствие которых осуждается. Старожилы придирчиво их дегустируют и потом долго обсуждают, если что-либо по их мнению было приготовлено не правильно. Различают постное и скоромное меню. Во время поста основные блюда должны быть обязательно постными. (На остальные блюда это правило не распространяется). Блюда должны сменять друг друга в

определенном порядке:

1. Блины и сыта (разведенный мед)
2. Кутья (рис с изюмом)
3. Квас
4. Щи
5. Лапша
6. Каша
7. Компот с булочкой
8. Кисель

Блюда подаются в общих тарелках, на несколько человек. Количество тарелок рассчитывается так, что бы все могли дотянуться. Из приборов на столе обязательны ложки. «На 40 дней» каждый забирал ложку, которой ел с собой на память (фото1). Одну ложку обязательно оставляли умершему. «...Раньше на 40 дней были обязательно деревянные ложки, потом, когда стала посуда дефицитом, стали покупать металлические. Иногда, что бы было удобно, ели обычными ложками, а потом раздавали деревянные. Сейчас деревянные очень дорогие, берут металлически, кому как денег хватит. Теперь вместо ложек часто раздают бокалы, но это не правильно»[5](фото2).

К началу поминок на столе стоит кутья, блины, сыта. Остальное подают по мере того, как съедаются предыдущие блюда. Блины подают стопками на тарелках, откуда каждый берет руками, окунает в сыту и съедает. В некоторых местах блины нарезают заранее на четвертинки, в других говорят, что резать блины нельзя, нужный кусок отрывают руками непосредственно во время еды. В пост пекут блины на воде, без яиц и масла. Обычно такие блины брали на кладбище для усопшего и ставили на стол для тех, кто постится. Остальным пекли обычные блины, т.к. постные уступают во вкусе. Сыта – разведенный до жидкого состояния мед – наливается в маленькие пиалы. Разводится сыта либо горячей водой[3,4,5], либо чаем[1,8]. В с. Мыс Доброй Надежды варили белый кисель и подавали вместе с сытой[1].

Кутью готовили из риса и изюма. Для этого варили рис, в конце варки

добавляли распаренный изюм, либо сваренный рис снимали с огня, добавляли распаренный изюм и закутывали в теплое одеяло «что б дошло»[3,5]. В с.Новое Березово сваренный рис промывали в воде, давали высохнуть и только потом смешивали с пропаренным и подсушенным изюмом. Иногда добавляли мед.[4]. В с.Мокрое делали «бедную» кутью – отваривали рис на воде без изюма. Рис с изюмом или медом назвался «богатой» кутьей[2].

Квасом называется и блюдо (типа окрошки), и пенная жидкость, которая является основой этого блюда. Если говорят «собрать квас» – речь идет о блюде. А если услышите «сделать квас» – о напитке. Для приготовления кваса необходима закваска. Горожане покупали «тесто» на местном хлебозаводе. В с.Новое Березово делали закваску сами, периодически «омолаживая квас». Информаторы отмечают, что для приготовления молодого кваса нужна старая гуща. Как обойтись без нее даже не задумывались: «Закваска всегда в селе была, ни у одной соседки, так у другой. Сделаешь квас, кто спросит – дашь гущу, потом тебе дадут»[4].Собирали квас по-разному: разнятся и технологии приготовления и ингредиенты. Общим остается одно: в пост не используют мясо, колбасу, яйца, сметану.

Следующим блюдом были щи. К их приготовлению не предъявлялось строгих требований. Хозяйке предоставлялся простор для фантазии. Большой похвалой кулинарным способностям считалось услышать: «Ох, и вкусные щи!» В пост варили щи без мяса, с грибами. Грибы использовали сушеные, соленые, жареные (домашние заготовки).

По мере смены блюд, уменьшали размер порций. Лапшу было обязательно доедать всю, поэтому много не накладывали. Если кто-то просил, приносили добавки. Говорили, что «лапша строит лестницу в небо». (Возможно, из-за сходства с перекладинами лестницы). Горожане лапшу покупали в магазине. Информаторы отмечают, что раньше «настоящая» плоская лапша продавалась в магазине напротив церкви. Ее использовали только на поминках, обычно же ели разные макаронные изделия. Вермишель для приготовления поминальной лапши не использовали[3,5]. Обычно варили

куриную лапшу, а в пост – грибную.

В с.Мыс Доброй Надежды готовили лапшу сами, теперь покупают в магазине. В с.Новое Березово варили молочную крахмальную лапшу. Лапшу для этого и по сей день делают сами из муки и крахмала. В пост варили грибную лапшу, для этого покупали лапшу в магазине, сами не делали[4].

Кашу везде варили гречневую. Посыпали сахарным песком, если не было поста, клали сливочное масло. Кашу следовало всю доесть, поэтому накладывали совсем мало. В последние годы в с.Новое Березово стали иногда варить пшеничную кашу с тыквой. После каши подают в порционных стаканах(бокалах) компот с булочкой. Компот варится из сухофруктов.

Горожане раньше заказывали булочки печь на хлебзавод, т.к. их не было в продаже, либо пекли сами. Часто булочки забирали с собой после поминок.

Последним подавали кисель. Кисель варился ягодный, настолько густой, что застывал в тарелках и не тек. Ели его ложками. Подача киселя – сигнал, что поминки окончены.

Конечно, было на поминальном столе и спиртное. По воспоминаниям информаторов, было время, когда все было по талонам, при предъявлении справки о смерти, можно было купить два ящика водки на проведение похорон[3,5]. На поминках использовали различные виды вино-водочных изделий: красные и белые вина, водку, спирт, самогон. В честь памяти человека, на поминальный стол ставится рюмка алкоголя, а на рюмку хлеб с солью. Выпивали за упокой «не чокаясь», приговаривая «земля пухом», «царство небесное», «вечный покой». Положено наливать при смене блюд на столе. Последний раз наливали «под лапшу». Крылатое выражение «Под кашу не наливают» говорит само за себя.

Несмотря на то, что спиртное широко используется на поминках, всегда говорили: «Поминают не вином, а блинами».

Отдельно хочется отметить, что хотя и считается, что на поминках нужно попробовать каждое поданное кушанье, все же выделяются «обязательные» блюда. Все за столом следят, что бы эти блюда отведал каждый. Блины, кутья,

квас, лапша, каша, кисель – главные блюда поминального застолья.

Рецепты

Предлагаю вашему вниманию некоторые рецепты. Лексика сохранена авторская.

Квас

Режется зелень, картошка, вареный горох, мясо(если пост, то рыба или грибы) перемешивается и заливается квасом.

Закваску с хлебзавода разводят с теплой водой, немного сахара, как закиснет квас готов.

Раньше делали так: брали закваску, делили её на 3 части заливали тёплой водой и укутывали в марлю. На следующий день ещё добавляют и опять укутывают, потом еще и опять укутывают, только этот квас делался 3 дня, это очень долго.

Сейчас делают с яблочным уксусом 6% , разводят с водой и заливают этой кислой жидкостью[3].

Зелень (лук, укроп) потолочь деревянным пестиком), картошка, огурец свежий, яйца, колбаса или мясо (в пост – рыбу), можно лук-репку добавить, все порезать кубиками. Добавить квас. Забелить сметаной, если кисло, то молоком. В пост не забеливать[1].

Ржаную муку просеиваем 4 совка заливаем кипятком, песок 2 совка (можно меньше, по вкусу), замесить тесто, как на оладьи без комков. Дать постоять, пока кипятится другая кастрюля. В другой кастрюле (10-литров) скипятить воду, бросить мяту, поварить. Когда мята сварится, процедить, остудить, что б не кипятком было, но горячее. Вылить в тесто, размешать, оставить постоять, что б охладилась до температуры парного молока, можно

чуть горячее. Добавить старую закваску, оставить в тепле. Через 2-3 часа поднимется, бушует пена, можно уже пить.

На 2-ведерный бачок - 1л закваски

Когда «молодой квас» пробушует, пена осаживается, убрать в холод.

Квас делаем с рыбой, если в пост, то не кладем яйца.

Рыба, яйца, зеленый горошек, свежий огурец (натереть), зелень – петрушка, укроп, лук, соль. Майонез - если постный. Молоко – если скоромный. Залить квасом. Сначала мешаем с майонезом, потом квас добавить. Молоко добавляется после кваса[4].

Лапша крахмальная

3 ст. муки, 1ст. крахмала, щепотка соли, вода (остывшая кипяченая), растительное масло для смазки.

Замесить тесто, испечь блинчики. Блинчики разложить по одному, что б не слиплись, пусть остывают. Складывают по 3шт, нарезают соломкой ножом или ножницами, помельче. На противень раскладывают, один слой положили – дать заветрить, на него – второй слой. Оставить сохнуть. Вечером сделали – утром варить. Можно утром сделать, тогда варить вечером, что б засохло уже.

Скоромную лапшу варят молочную, не густую и не жидкую, чуть-чуть сахар и соль добавить[4].

Лапша

3-4 яйца, соль, мука – замесить крутое тесто. Мни, раскатывай, суши. Должен получиться тонкий слой, раскатывать от середины, подсыпать муки. Раскатать, дать подсохнуть чуть-чуть, потом скатать рулетом, подсыпая муки, что б не слиплось. Нарезать тонкими кольцами и варить[8].

Кутья

Рис длинный отварить, промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь, выложить на полотенце (такое, что б хорошо впитывало, можно на вафельное).

Изюм залить кипятком, постоит, посушить (на полотенце или в дуршлаге). Полежит, собираем вместе, добавляем мармелад «лимонные дольки» или слоеный 3-цветный, режем его соломкой не очень крупно. Можно добавить курагу (пропарить и соломкой нарезать), грецкие орехи (измельчить). Можно сахар по вкусу добавить, кто сладкое любит. Кто-то мед добавляет вместо сахара. Я ничего не добавляю. От мармелада и так сладко. Так стали делать примерно лет 20 назад. До этого делали просто рис с изюмом[4].

Белый поминный кисель

20 ст. ложек муки с горкой развести в одном литре тёплой воды. Вымесить, чтоб не было комочков. Получится тесто. Три литра кваса (кислого, свежеприготовленного) поставить на огонь. Перед закипанием начать вводить тесто порциями размешивая до однородной массы. Мешать без остановки до конца варки. Варить до готовности (как будет похож на зеркало). Пригорит к дну в любом случае, не переживать. Можно во время варки попробовать. И если нетерпиче кислый, то положить чуточку соды прямо в варево.

Разлить в смоченные водой тарелки. Есть с сытой (мёд, разведённый по вкусу в слабом чае). В тарелках порезать на квадраты и полить сытой. Чем слаще, тем лучше, потому как кисель кислый[1].

Каждый день уходят из жизни люди, унося с собой ценнейшую для истории информацию. Нужно успеть сохранить то, что помнят еще наши бабушки и дедушки. Цели моего исследования достигнуты. Я рада, что проделанной работой внесла свой маленький вклад в общее дело сохранения истории родного края.

Список источников и использованной литературы

1. Варлахина (Кочкарева) Ирина Алексеевна, 1975, род.с. Мыс Доброй Надежды, проживает г. Сасово, информатор

2. Жулина Н.Ф.,Климакова О.И. Питание жителей с.Мокрое Сасовского района//Материалы и исследования по рязанскому краеведению. Том34. Рязань 2013С.157.
3. Куркова (Аникина) Тамара Сергеевна, 1955,род.с.Большое Подовечье Милославского р-на, проживает г. Сасово, информатор
4. Логинова (Ромашкина) Лидия Ивановна,1971, род. с. Новое Березово, проживает г.Сасово, информатор
5. Прасолова (Плешакова) Надежда Ивановна, 1953, род.с.Бастаново, проживает г. Сасово, информатор
6. Родивилова(Слуянова) Нина Алексеевна, 1949,род. с.Устье, проживает г. Сасово, информатор.
7. Ромашкина (Дрынова) Зоя Васильевна,1947, с.Новое Березово, информатор
8. Ушаков Василий Степанович, 1946, род. с.Манко Казахстан, проживает с. Мыс Доброй Надежды, информатор

Опросный лист №1

1. Область, район, город, село, деревня, посёлок: Рязанская область, г. Сасово.
2. Фамилия имя отчество информатор: Куркова (Аникина) Тамара Сергеевна
3. Дата рождения информатора: 1.10.1955
4. Место рождения информатора: Ряз. область. Милославский район, село Большое Подовечье. В Сасово с 1972 года.
5. Место работы (учёбы), специальность, должность: пенсионерка
6. Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна
7. Образовательное учреждение (краеведческое объединение): МБУ ДО ЦДО, «Истоки»
8. Класс: 8
9. Дата проведения беседы: 05.11.2017
10. Место проведения беседы: г. Сасово
11. Темы беседы: организация поминок, рецепты приготовления блюд.

Опросный лист №2

1. Область, район, город, село, деревня, посёлок: Рязанская область, г. Сасово.
2. Фамилия имя отчество информатор: Родивилова (Слуянова) Нина Алексеевна.
3. Дата рождения информатора: 4.02.1949.
4. Место рождения информатора: Рязанская область, Сасовский район, село Устье.
5. Место работы (учёбы), специальность, должность: пенсионерка
6. Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна
7. Образовательное учреждение (краеведческое объединение): МБУ ДО ЦДО, «Истоки»

8.Класс: 8

9.Дата провидения беседы: 05.11.2017

10.Место провидения беседы: г. Сасово

11.Темы беседы: правила проведения поминальной трапезы

Опросный лист №3

1.Область, район, город, село, деревня, посёлок: Рязанская область, г.Сасово

2.Фамилия имя отчество информатор: Прасолова (Плешакова) Надежда Ивановна

3. Дата рождения информатора: 5.03.1953.

4. Место рождение информатора: Рязанская область, Сасовский район, село Бастаново.

5. Место работы (учёбы),специальность, должность: пенсионерка

6.Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна

7.Образовательное учреждение (краеведческое объединение): МБУ ДО ЦДО, «Истоки»

8.Класс: 8

9.Дата провидения беседы: 05.11.2017

10.Место провидения беседы: г. Сасово

11.Темы беседы: организация поминок христианского населения с.Бастаново, организация поминок в г. Сасово, рецепты блюд.

Опросный лист №4

1.Область, район, город, село, деревня, посёлок: Ряз. обл., Сасовский р-н, с. Новое Березово

2.Фамилия имя отчество информатор: Логинова (Ромашкина) Лидия Ивановна

3. Дата рождения информатора: 06.04.1971

4. Место рождение информатора: с. Новое Березово Сасовского района Рязанской области

5. Место работы (учёбы), специальность, должность: Тех.служащая МБУ ДО

ЦДО

6.Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна

7.Образовательное учреждение(краеведческое объединение):МБУ ДО ЦДО,
«Истоки»

8.Класс: 8

9.Дата провидения беседы: 17.11.2017

10.Место провидения беседы: г.Сасово

11.Темы беседы: организация поминок в с. Новое Березово, рецепты блюд.

Опросный лист №5

1.Область,район,город,село,деревня,посёлок: Ряз. обл., Сасовский р-н, с. Новое Березово.

2.Фамилия имя отчество информатор: Ромашкина (Дрынова) Зоя Васильевна

3. Дата рождения информатора: 15.05.1947

4. Место рождение информатора: с. Новое Березово Сасовского района
Рязанской обл.

5. Место работы (учёбы), специальность, должность: пенсионерка

6.Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна

7.Образовательное учреждение(краеведческое объединение):МБУ ДО ЦДО,
«Истоки»

8.Класс: 8

9.Дата провидения беседы:10.11.2017

10.Место провидения беседы: г.Сасово

11.Темы беседы: рецепты блюд поминального стола.

Опросный лист №6

1.Область, район, город, село, деревня, посёлок: с. Мыс Доброй Надежды
Сасовского района рязанской обл.

2.Фамилия имя отчество информатор: Варлахина (Кочкарева) Ирина
Алексеевна

3. Дата рождения информатора: 16.07.1975

4. Место рождения информатора: с. Мыс Доброй Надежды, Сасовский район, Рязанская область.
5. Место работы (учёбы), специальность, должность: учитель МБОУ СОШ №3 г. Сасово
- 6.Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна
- 7.Образовательное учреждение(краеведческое объединение):МБУ ДО ЦДО, «Истоки»
- 8.Класс: 8
- 9.Дата проведения беседы: 21.11.2017
- 10.Место проведения беседы: г.Сасово
- 11.Тема беседы: организация поминок в с. Мыс Доброй Надежды Сасовского района, рецепты блюд.

Опросный лист №7

- 1.Область, район, город, село, деревня, посёлок: с. Мыс Доброй Надежды, Сасовский район, Рязанская область.
- 2.Фамилия имя отчество информатор: Ушаков Василий Степанович
3. Дата рождения информатора: 12.09.1946
4. Место рождения информатора: с Манко, Казахстан
5. Место работы (учёбы), специальность, должность: пенсионер
- 6.Ф.И.О. проводящего опрос: Куркова Полина Алексеевна
- 7.Образовательное учреждение(краеведческое объединение):МБУ ДО ЦДО, «Истоки»
- 8.Класс: 8
- 9.Дата проведения беседы:24.11.2017
- 10.Место проведения беседы: г.Сасово
- 11.Темы беседы: рецепты поминальных блюд в с. Мыс Доброй Надежды Сасовского района.

Фото1. Ложки с поминок из домашней коллекции автора.



Фото2. Бокалы с поминок из домашней коллекции автора.



Фото3. Фото из архива Н.И. Прасоловой(1-я слева). Поминки. Октябрь 2014.



Фото 4. Информатор Т.С. Куркова.



Фото 5. Информатор Л.И. Логинова.

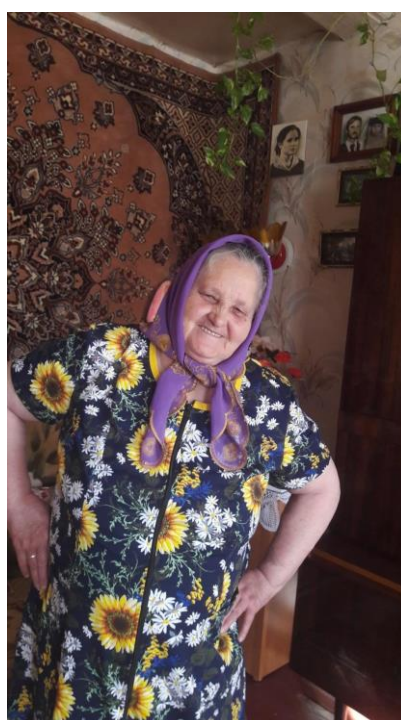


Фото 6. Информатор З.В. Ромашкина.



Фото7. Информатор В.С. Ушаков.



Фото8. Информатор И.А. Варлахина.