

4. Истории Курганской области. Курган, 1996. Т. 2.
5. Крупные города и центры субъектов федерации. Курган. URL: // [www. migratio. ru /towns/town_kurgan.htm](http://www.migratio.ru/towns/town_kurgan.htm).
6. Крупные города и центры субъектов федерации. Омск. URL: // [www. migratio. ru /towns/town_om.htm](http://www.migratio.ru/towns/town_om.htm).
7. Крупные города и центры субъектов федерации. Шадринск. URL: // [www. migra- tio. ru /towns/town_kurgan.htm](http://www.migratio.ru/towns/town_kurgan.htm).
8. *Крылова Н. В.* Из истории преподавания изобразительного искусства. Очерки культуры повседневности города Кургана XIX – первой трети XX века. Курган, 2009.
9. *Ларсен И. М.* Сибирское масло перед Британским судом // Материалы Всероссийской научно-практической конференции VI Зырянские чтения. Курган, 2008. С. 28–29.
10. *Николаев А. А.* Роль маслодельной кооперации Сибири в процессе модернизационного процесса. URL: [/http://history://history.nsc.ru/kapital/project/modern/025.html](http://history.nsc.ru/kapital/project/modern/025.html)
11. Тобольские губернские ведомости 28.12.1857.
12. *Шагинян М. С. В. Рахманинов* // Новый мир. 1943. № 4.
13. *Шмидт К.* Гимназическая педагогика. СПб., 1857.

Статья поступила в редакцию 10.11.2010 г.

УДК 393(470.345) + 392.8(470.345)

С. В. Попова

ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА У РУССКИХ МОРДОВИИ В КОНЦЕ XIX–XX ВЕКЕ

В статье прослеживаются этнические признаки ритуальной пищи, выявляется символическая роль еды в похоронно-поминальной обрядности. Смысловое значение и функции обрядовой пищи.

К л ю ч е в ы е с л о в а: обрядово-ритуальная еда, русские, щи, каша, лапша, кутья, блины, кисель.

Согласно народной традиции пища как в обыденной, так и в ритуальной практике, регламентируется определенными социальными нормами и традиционными обычаями. Погребение умерших совершается по устоявшимся правилам и традициям. Представляется, что устойчивость обряда обусловлена значимостью, которую он занимает в народном мировоззрении. Для нашего исследования большой интерес представляет поминальная пища, предназначенная для проводов покойного в потусторонний мир. Поминальными днями считались: день похорон, третий, девятый и двадцатый (не всегда), сороковой (обязательно) и годовые.

ПОПОВА Светлана Васильевна – соискатель отдела археологии и этнографии Государственного учреждения «Научно-исследовательский институт гуманитарных наук при Правительстве Республики Мордовия» (E-mail: sveta_porova - 1980@mail.ru).

© Попова С. В., 2010

Традиционно в Мордовии похороны завершались поминальным обедом. Обязательными поминальными блюдами были щи, гороховая или пшенная каша, лапша, квас, кисель, кутя. По последовательности подачи блюд поминальная трапеза носила форму обеда, где вначале подавались щи, потом лапша и каша, квас, кисель, кутя.

Щи, как правило, готовили из квашеной капусты¹. Но в с. Подгорные Селище Темниковского района на поминках сначала подавали мясные щи, причём если пост, то подавали «суровые щи» – похлебка из капусты и картофеля без мяса, затем пшенную кашу и обязательно квас с рыбой (окрошкой), а также блины со сладкой водой. Из напитков: манный или ржаной кисель².

Лапшу для помина старались приготовить самодельную. В с. Веденяпино Теньгушевского района её готовят так: крахмал, молоко, муку размешивают и жарят блины в печке, затем мелко нарезают и варят 5 минут на молоке. В этом же селе в постные дни поминальный стол включал преимущественно постные блюда, в скоромные дни в состав блюд традиционно входили мясные щи и куриная лапша. Если поминание усопшего было в будний день Великого поста, то переносили поминки на ближайшую субботу или воскресенье³.

В основном русское население готовило на поминки пшенную кашу [1, 371]. К примеру, в с. Софьино Ельниковского района готовят пшенную кашу с тыквой. Для этого в чугунок наливают парное молоко, доводят его до кипения и опускают предварительно очищенную, мелко нарезанную дольками тыкву. Добавляют в чугунок и вымытое пшено, соль и сахар по вкусу. Оставляют её в хорошо протопленной печи до обеда, тогда она получается разбухшей и пропаренной⁴. В селах Большеберезниковского района самыми распространёнными тоже являются поминальные каши из пшена, но чаще из гороха⁵.

В с. Шалы Атюрьевского района, если поминки приходились на постный день, то поминали квасом, гороховой кашей и медом. В с. Шалы и д. Липовка Атюрьевского района готовят окрошку: в хлебный квас добавляют солёную вареную треску, горох, яйца и зелёный лук⁶. Помин, как правило, заканчивали киселем.

Поминальную окрошку готовят разными способами. К примеру, в с. Русское Маскино в домашний квас добавляют огурцы, яйца и зелёный лук; в с. Селище Краснослободского района квас заменяют на воду с добавлением сметаны⁷.

¹ Полевой материал автора (ПМА): Бекшеева Нина Ивановна, 1936 г. р., с. Унуевский Майдан Ковылкинского района, записи 2006.

² ПМА: Тяпкина Анна Николаевна, 1942 г. р., с. Подгорные селище Темниковского района, зап. 2007 г.

³ ПМА: Дудырина Валентина Петровна, 1946 г. р., с. Веденяпино Тьегушевского района.

⁴ ПМА: Арсентьева Зинаида Михайловна, 1924 г. р., с. Софьино Ельниковского района, зап. 2007 г.

⁵ ПМА Роганова Прасковья Ивановна, 1911 г. р., с. Судосево Большеберезниковского района, зап. 2009 г.

⁶ ПМА: Богатова Алеся Михайловна, 1993 г. р., д. Липовка Атюрьевского района, зап. 2008 г.

⁷ ПМА: Пряхина Нина Александровна, 1955 г. р., с. Селище Краснослободского района, зап. 2008 г.

В Инсарском районе в воду, забеленную сметаной, крошат яйца и соленую рыбу, зелень⁸.

Однако пища на поминках может варьировать и по составу блюд. По данным информаторов с. Берсеневка Лямбирского района, обязательным на поминках считались следующие блюда: щи, каша, блины с медом, овсяный кисель, сыта – сладкая кипяченая вода⁹. В с. Краси́но Дубенского района на скоромный день поминали «жарким из телятины», холодцом, яичницей, пирогами, а на постный – похлебкой из сухих грибов с постным маслом, солеными грибами. Холодец здесь готовили следующим образом: мясо с костями несколько часов варили на медленном огне, после остывания мясо отделяли от костей, мелко разрывали на кусочки, добавляли пряности, соль по вкусу, заливали бульоном и ставили в холодное место. Помин заканчивали обязательно пшенной кашей, а кисель из клюквы подавали с пирогами перед кашей¹⁰. Оставшуюся пищу никогда не выбрасывали, раздавали людям.

В дни поминовения умерших в Дубенском районе пекли лесенку – продолговатый открытый пирог, разделенный, подобно лестнице, перекладинами из теста, между которыми клали сладкую начинку. Лесенку брали в церковь на панихиду по умершему, а потом оставляли церковному причту либо относили на могилу. И сейчас по традиции в ряде русских селений (с. Гумны, с. Ст. Авгуры Краснослободского Ельниковского района) печется рыбный пирог, а также сладкий открытый пирог с перекладинами из теста и без них¹¹.

Во всех случаях в последнюю очередь подавался густой овсяный или ржаной кисель, который раньше ели с медом. Считалось, что киселем «торили дорожку покойному» [4, 163].

В с. Николаевка Большеберезниковского района готовили кисель таким образом: овсяную муку просеивали, размешивали с водой, добавляли крахмал, разведенный водой, сухие яблоки по желанию и варили на слабом огне, как остывает, резали на кусочки, запивали сладкой медовой водой¹². В с. Мичурино, пос. Красный Чамзинского района обязательным на поминки считался вишневый кисель, причем он должен был быть густым, его разрезали и ели ложками¹³.

Поминальная трапеза начиналась и заканчивалась кутьей и блинами. Это не случайность, так как именно зерновые культуры были основой традиционной системы питания в крестьянской среде и вместе с тем являлись универсальной пищей, поскольку широко использовались и в будни и в праздники. Общеизвестно, что кутья обязательная принадлежность похоронного обряда и поминок. Она

⁸ ПМА: Еремеева Зоя Александровна, 1945 г. р., г. Инсар Инсарского района, зап. 2006 г.

⁹ ПМА: Кирксова Антонина Александровна, 1929 г. р., с. Берсеневка Лямбирского района.

¹⁰ ПМА: Жалмина Нина Николаевна, 1936 г. р., с. Краси́но Дубенского района, зап. 2008 г.

¹¹ ПМА: Сутугина Анна Игнатьевна, 1935 г. р., с. Старые Авгуры Краснослободского района, зап. 2006 г.

¹² ПМА: Нелина Клавдия Ивановна, 1922 г. р., с. Николаевка Большеберезниковского района, зап. 2006 г.

¹³ ПМА: Кутынина Мария Ивановна, 1942 г. р., с. Мичурино Чамзинского района, зап. 2006 г.

представляет собой отваренные зерна крупы (пшеницы, риса) с медом (изюмом). Зерна служат символом воскресения, а мед – сладости, которой наслаждаются праведники в царстве Божием. Кутью нужно было взять ложкой три раза. По уставу кутья должна освящаться особым чином во время панихиды; если нет такой возможности, надо окропить ее святой водой. Можно предположить, что кутья знаменует собой постоянное возрождение жизни, несмотря на смерть. Кутья раздавалась по несколько ложек и в самом конце поминального обеда [2, 108].

Наиболее интересным рецептом приготовления кутьи поделилась жительница с. Н. Селище Большеигнатовского района. Любую крупу (рис или же пшеницу), предварительно очистив от мусора, на ночь замачивали в воде. Утром ее отваривали, промывали, поливали медом, оставляя пропитаться не менее четырех часов. На стол подавали предварительно полив еще любым вареньем и обязательно окропив святой водой¹⁴.

То же самое свойство приписывается блинам. Раньше подавали блины только на 9 и 40 день¹⁵. Сейчас блины, пироги обязательный атрибут поминального стола. В зависимости от того, на какой день приходится похороны и помин, готовятся постные или скоромные блины. Блины разносятся всем соседям в день поминовения на Родительские субботы. На обед приходили все, кто участвовал в похоронах. На связь блинов с похоронным культом указывал А. А. Терещенко, В. Ф. Миллер. Последний отмечал: «Специальное кушанье – блины, как известно, – один из специальных символов поминок» [5, 329]. Возможно, это связано с обычаем, отдавать первый испеченный блин «для родителей». Как отмечает А. А. Коринфский, пожилые женщины кладут его на слуховое оконце и приговаривают: «Честные наши родители! Вот – для вашей души блинок!» [3, 154].

Н. М. Учетова из с. Стандрова Теньгушевского района дала такие способы приготовления блинов: 1) из 1 стакана толченого пшена варила кашу на воде или молоке, добавляла 2 стакана пшеничной муки, все это затевала с вечера и добавляла дрожжи и оставляла до утра. Утром добавляла остальную часть муки, сливочное масло, яйца и пекла в русской печи, обычно на нескольких сковородках; 2) блины пшеничные с манкой делала так: из пшена на молоке варила кашу, а перед этим варила в воде мелко нарезанную очищенную тыкву, и все это добавляется в молоко, когда молоко закипит, добавляется пшено. Как остынет, добавляет дрожжи, манку, соль. Утром, когда тесто подойдет, кладет растительное масло, яйца, сахар. Если тесто получилось слишком густое, разбавляет молоком и добавляет немного пищевой соды, перед тем как начать печь блины. В с. Старые Авгуры Краснослободского района чаще готовят манные блины, а в с. Сивинь этого же района для того, чтобы придать пышность и мягкость блинам, добавляют немного манки и крахмала¹⁶. Блины ели с «медяной сытой», «медовщи-

¹⁴ ПМА: Петкина Надежда Андреевна, 1955 г. р., с. Н. Селище Большеигнатовского района зап. 2008 г.

¹⁵ ПМА: Гусева Анна Тимофеевна, 1941 г. р., пос. Дачный Теньгушевского района, зап. 2006 г.

¹⁶ ПМА: Тутарова Екатерина Павловна, 1965 г. р., с. Старые Авгуры Краснослободского района, зап. 2008 г.

ной», представлявшей собой мед, разведенный в кипяченой воде в любой (в зависимости от вкуса и достатка) пропорции или же с киселем.

Совместное длительное проживание русских рядом с таким народом, как мордва и принадлежность к единой религии обусловили схожесть пищевого комплекса поминальной трапезы этих народов. При одинаковом наборе поминальной пищи русских и мордвы необходимо отметить определенные заимствования. Так, русские Мордовии заимствовали у мордовского народа пшеничные блины в качестве поминального блюда.

В поминальные дни посещают службу в церкви, навещают могилы умерших, поминают обязательно блинами и кутьей, яйцами, киселем, пирогами. Обязательно оставляют угощение на могиле. В некоторых местах Мордовии сохранились обрядовые действия, выходящие за рамки христианской обрядности. К примеру, обилие крепких напитков на поминальном столе уходит своими корнями в далекое языческое прошлое, напоминая о ритуальной роли опьяняющих напитков.

Отношения с душами умерших продолжались и после похорон. Исследователи похоронной обрядности выделяют два их типа: нормативные, т. е. повторяющиеся и находящиеся в пределах нормы, и окказиональные – по тому или иному случаю. Нормативные осуществлялись в основном в рамках календарной обрядности: общение с душами умерших в поминальные дни. К такому типу относится посещение кладбища на второй вторник Пасхи – праздник Радоницы, когда родные приносят яйца и оставляют их на могиле, этот обычай распространен повсеместно у населения Мордовии и называется «христосоваться» с покойным¹⁷. Окказиональные контакты, осуществляемые по случаю, могли быть желательными и нежелательными. Покойник мог присниться во сне и что-нибудь попросить или предупредить о беде или о грозящей опасности. Существовали разные способы защитить живых от умерших: положить на порог острый предмет – нож или топор, сходить в церковь и обязательно помянуть душу усопшего, купив сладости детям¹⁸.

Таким образом, погребальная обрядность на современном этапе сохраняет практически все структурные элементы, видоизменив отдельные обряды под влиянием времени и изменившихся жизненных условий. Меньше стало магических действий при проведении погребения усопшего и поминок, все большее распространение получает христианские обряды данного цикла. Но любая разновидность пищи (зерно, мука, хлеб, вино, мясо и т. д.) в поминальном цикле в той или иной обрядовой ситуации не только не утрачивает своего специфического значения, но и ее функции начинают подчиняться общим функциям данной обрядности – воздаянию почестей умершему и проявлению заботы о нем.

¹⁷ ПМА: Шилова Зинаида Алексеевна, 1928 г. р., д. Демина Поляна Краснослободского района, зап. 2009 г.

¹⁸ ПМА: Акаева Мария Николаевна, 1937 г. р., с. Берсеневка Лямбирского района, зап. 2008 г.

-
1. Бусыгин Е. П. Русское население Среднего Поволжья. Казань, 1966.
 2. Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. М.: Сов. Россия, 1990.
 3. Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. Смоленск: «Русич», 1995.
 4. Лузгин А. С. В Тесном соседстве: хозяйство и материальная культура русского населения Мордовии: историко-этнографические очерки. Саранск: Мордов. кн. изд-во, 1987.
 5. Терещенко А. В. Быт русского народа. М.: Русская книга, 1999.

Статья поступила в редакцию 10.11.2010 г.