



**ТРОШИНА НАТАЛЬЯ ИВАНОВНА,
ЗАВЕДУЮЩИЙ ЭТНОГРАФИЧЕСКИМ ОТДЕЛОМ
БУК ВО «БЕЛОЗЕРСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КРАЕВЕДЧЕСКИЙ МУЗЕЙ»**

**ТРАДИЦИИ РОЖДЕСТВЕНСКОГО СТОЛА БЕЛОЗЕРСКОГО КРАЯ
КОНЦА 19 - НАЧАЛА 20 ВЕКОВ**

В настоящее время в России идет духовный подъём, поиск утраченных духовных ценностей и традиций. Сегодня названия таких блюд как соломата, печенье - кудри, взвар, солонина, пряженики, могут поставить в тупик многих кулинаров. А ведь все это исконно русские блюда, высоко ценившиеся не только в Белозерском крае, но и во всей Руси.

Время уносит с собой многое, в том числе названия и рецепты приготовления традиционных блюд, так исконно русское блюдо - тюря происходящее от слова «тереть», то есть «измельчать», «крошить», представляющее собой хлеб или сухарики, покрошенные в воде, квасе или молоке, в современном мире не является распространённым блюдом.

Актуальность данной темы заключается к возвращению современного общества к своим истокам. Изучение традиций рождественского стола является одной из форм сохранения культуры Белозерского края.

Начальным этапом в изучении традиций праздничного стола Белозерского края стало открытие в 2014 году выставки в этнографическом отделе «Традиционный праздничный стол Белозерья конца 19 - начала 20 веков», которой предшествовал анализ научных статей по данной теме, в том числе этнодиалектного словаря «Духовная культура Северного Белозерья», авторами которого являются Морозов И.А., Слепцова И.С., Островский Е.Б., Смольников С.Н., Минюхина Е.А.

В данную исследовательскую работу также входят этнографические материалы, собранные специалистами Областного научно-методического

центра в 2004 -2005 годах и Санкт – Петербургского университета в 1993-1995 годах в Панинском с/с, Георгиевском с/с, Гулинском с/с, Артюшинском с/с, Ануфриевском с/с, Шольском с/с, Куностьский с/с. Белозерского района Вологодской области. Собрали и описали объемный этнографический материал специалисты – этнографы: Кулев А.В., Теленков И.С., Щупак Г.Н., Гринькин Г.В., Самойлова Е.В., Каданцев А.Ф., Каданцева О.А., Соловьев Л.Г.

Источники позволили реконструировать традиции рождественского стола Белозерского края конца 19- начала 20 веков и выделить его локальные особенности.

Рождество – это второй по значимости православный праздник после Пасхи. Святой Иоанн Златоуст называет Рождество Христово: «честнейшим и важнейшим всех праздников», «материю всех праздников». В эти дни спиртных напитков не употребляли. В деревнях Белозерского края, в конце 19 - начале 20 века Рождество один из особо почитаемых семейных праздников, вся родня собиралась в доме родителей или старшего в роду, стол был накрыт всегда в духе традиций. (*Подпорочная Анна Прокопьевна, 1919 г.р. д. Митино Шольский с/с*). Считалось, что он обеспечит семье достаток в течение года. Обычно отмечали три дня, включая сочельник – день накануне Рождества. Стол посыпали сеном - в память о вертепе; и яслях, затем застилали белоснежную накрахмаленную скатерть. На праздник делали до 12 закусок... (*Орелёв Анатолий Васильевич, 1929 г.р д. Агеево Гулинский с/с*), по числу апостолов: сочиво, взвар, блюда из рыбы, картошки, постные щи, пироги, блины, каши, яблоки моченые, капуста квашеная, огурцы соленые, солонина (грибы), овсяный кисель.

Садись за праздничный стол только после вечернего богослужения в храмах и появления на небе первой звезды, которая оповестила когда-то волхвов о рождении Христа-Спасителя. По примете на праздник зажигали восковую свечу со словами: «Гори, свеча, праведное солнце, свети душечкам в раю и нам, живым грей землю – матушку, нашу скотинку, наши нивы».

Если огонек горит весело, то год будет благополучным и урожайным, если моргает и трепещется, придется затянуть пояса потуже. В деревне Анашкино, со слов информанта Бушковой М.И., 1931 г.р. на Рождество приносили из амбара в дом, дожиночный сноп, последний сжатый сноп с поля, и глава семьи, вытаскивая колосок, смотрел сколько на нем зерна, таков и будет следующий урожай.

День накануне Рождества называется Сочельник. В этот день заканчивался Рождественский пост, и начинали вкушать после исполнения рождественского песнопения «Волхвы со звездой путешествуют» блюдо – Сочиво, которое берет свое происхождение от слов «сок» или «сочиться», представляет собой постное блюдо, которое обычно готовят из отваренных зерен пшеницы, предварительно вымоченных в воде в течение нескольких часов, с добавлением меда и мака. Сочиво не принято употреблять в больших количествах. Обычно его вкушают по одной чайной ложке. Сочиво является разновидностью голодной кутьи. Продукты, из которых оно готовится, имеют символическое значение. Зерно – символ воскресшей жизни, мед – здоровье, а мак олицетворение достатка в семье. Считалось, что чем вкуснее сочиво, тем урожайнее будет следующий год. Вот что пишет о кутье М.Г. Рабинович в книге «Очерки материальной культуры русского феодального города»: «Кутья упомянута впервые в начале XII в. (в летописном источнике «Повесть временных лет»).

Также в состав блюд в сочельник обязательно входит взвар – компот из сухих яблок и других сухофруктов, вместо сахара добавляли мёд. Самым популярным был яблочный взвар с добавлением сухих или мочёных ягод клюквы, брусники или малины.

Если внимательно изучить историю праздника с точки зрения кулинарии, то получается, что на Рождество хозяйки готовили два стола: постный к Сочельнику и обильно скоромный к утру Рождества.

Анализируя экспедиционный материал, я выявила традиционные блюда, которые готовили в Белозерском крае, на Рождество.

Не смотря на то, что ни одно застолье на крупные праздники не обходилось без пива, на Рождество его не варили. (*Подпорочная Анна Прокопьевна, 1919 г.р. д. Митино Шольский с/с*).

Главное блюдо на столе должно быть целым и неразделанным. Чаще всего это жареный молочный поросенок с хреном и гречневой кашей, или гусь с квашеной капустой или яблоками. Считается, что оно послужит гарантией целостности семьи в будущем году.

Соломата (заваруха, болтушка) - сладкая каша из толокна на молоке и сливочном масле. **Саламата** (саламат; саламаха, сиб. солоMAT; кулага; татарск. калужка, завариха) — мучная каша или мучной кисель из ржаной, ячменной или пшеничной прожаренной муки, заваренной кипятком и распаренной в печи иногда с добавлением жира, масла или сала. Варят до состояния жидкого киселя. Саламата на Вологодчине — овсяная крупа, поджаренная на масле или сале. [9]

СолоMAT заимствована русскими из тюркских языков. У восточных славян употреблялась повсеместно. Упоминается в «Указе о трапезе Тихвинского монастыря», XVI в. Саламата была как будничным, так и обрядовым и праздничным блюдом. Любопытно, что каша «солоMAT» использовалась в качестве походной пищи запорожских казаков. Об этом упоминает, например, Николай Васильевич Гоголь в повести «Тарас Бульба».

Готовят солоMAT следующим образом: ... овес испарят, перетрут, змачивают, сушат, толкут, освободят от чешуи, размолют, потом замешивают с водой. Каша вкусная, рассыпчатая, сладинькая. (*Бычкова М.А. Артюшинское с/с*). Разливали солоMATу в глиняную посуду – ладки. В рождество солоMATу на ночь выносили на крыльцо, а по утру смотрели, как она замерзла. Если горкой, то год будет сытым, если с углублением, то год будет голодным.

Особое место на Белозерье в ряду традиционных супов занимают щи. По предположению историков, это блюдо было известно на Руси задолго до

ее Крещения. Когда – то щами назывались все похлебки. Источники XVI донесли до нас такие названия: шти, шти капустны, шти борщовы, шти репяны. Позднее под щами стали подразумевать только капустные похлебки. Правда, и среди современных рецептов русской кухни встречаются, например щи из щавеля, крапивы.[3]

Обязательно готовили студни, в том числе и рыбные. Свежую рыбу клали в горшок, заливали холодной водой, солили, добавляли лук, душистый перец и ставили в печь. Когда рыба уваривалась, бульон разливали по мискам, клали в них куски рыбы и ставили в прохладно место. Белозерская кухня в качестве добавок к рыбным блюдам применяла разнообразные приправы. Так, расходная книга Кирилло – Белозерского монастыря сообщает: «...а рыба ясти с перцем и луком, с чесноком и горчицею, с уксусом». Любимой приправой к рыбе был также хрен, растертый с уксусом.

Разнообразны были хлебобулочные изделия:

- Знаменитые Белозерские рыбники были обязательным кушаньем на праздничном столе. Пирог с большой щукой, которую не разрезали на куски, а запекали целиком, так, чтобы с одной стороны торчала голова, а с другой – хвост. *(Павлова Евдокия Егоровна, 1923 г.р., Егорова Екатерина Константиновна, 1923 г.р., д. Катилово Бечевинский с/с).*

- Выпекали колоб – пирог с соломатой. В словаре В.И. Даля дано следующее определение колоба - скатанный ком, шар, грудка; небольшой круглый хлебец из пресного теста ино на молоке, круглый пирог с толокном.

- Также пекли «мяконники». ... *соломаты намешают на масле да и таку корочку выстряпают – это – то назывались «мяконники».* ...*(Христофорова Елена Петровна, 1912 г.р. д. Артово, Ивановского с/с).*

- Не обходились праздники и свадебные пиры без печенья «кудрей» - в настоящее время хворост. Этим же печеньем чествовали жениха и невесту.

- К чаю выставляли пироги: ягодники, творожники, булочки - «лапочки», колобки из ячневой муки. *(Кирикова Лидия Ивановна, 1921 г.р. д. Анашкино Панинский с/с).*

- Пекли житные, гороховые пироги – житное или гороховое тесто клали на сочни. *(Трофимова Лидия Алексеевна, 1926 г.р., род. - д. Гусево Карповского с\с, Трофимов Владимир Александрович, 1930 г.р., род. – д.Кукина Гора Ухтомьярского с\с).*

- Подавали ватрушки, крендели ягодные и слоёные пироги, раньше пекли мясные пироги, пироги с медом, пекли сочни с гороховым тестом, из житной муки. *(Степанова Анна Степановна, 1931 г.р. д. Панинская, Панинский с/с).*

- Рогульки делали с картошкой, пшеном, ячневой крупой, творогом. Тоболки – в сочни клали толокно, смешанное со сметаной, маслом, и загибали. *(Шлепакова Таисья Константиновна, 1928 г.р., Розина Александра Васильевна, 1923 г.р., д. Митино Шольский с/с).*

- В Гулинском с/с д. Кема на Рождество из теста пекли фигурки животных.

Любили готовить на Белозерье и овсяные блины, приправляли льняным маслом, их ели с молоком, со сметаной, с грибами, пекли на 2 сковородах, для того чтобы они соскальзывали со сковороды, по середине хлопали и края блина загибались, с овсяными блинами ели суп. *(Степанова Анна Степановна, 1931 г.р. д. Панинская, Панинский с/с).*

Пекли «скородумки» - блины на кислом молоке.

... принесут сковороду: на низу блины в сковороде, а наверху олашки наложены. Она вот так намажет вот эти блины маслом, вот так вот разрежет эти блины на четыре части. А потом наверх этих олашек. Олашки там в масле омаслят, дак тоже масляные. Сначала олашки йидят, а потом блины дойидают...(Христофорова Елена Петровна, 1912 г.р. д. Артово, Ивановского с/с).

На Белозерье каша испокон веков занимала важнейшее место в питании народа, являясь одним из основных блюд, как бедных, так и богатых людей. Ассортимент каш очень разнообразен, различно их место в меню – они подавались на второе, а также на десерт. «Каша заменяют пирожное, и

без каши обед не обед» - так писала в середине прошлого века К.А. Авдеева. И в Белозерском крае на рождественский стол варили каши, свидетельством тому служат рассказы информантов: Осиповой Ульяны Александровны, 1918 г.р. д. Опрячкино, Шалго – Будуновского с/с: «... *Каша яшная – из яшной крупы крутую кашу наварят. Потом пшенна, на молоке. Ну, там греци не бывало...*» и Чекалёвой Таисии Ивановны 1933 г. р. д. Урицкое Панинский с/с: «...*Из пшена с молоком и маслом делали «колотухи...».*

Делали жаренену из разных круп... жаренину делали из помолотой на ручном жернове крупы, перед тем, как подавать на стол клали в нее сливочное масло... (*Иванова Александра Васильевна, 1932 г.р. д. Бечевинка Бечевинский с/с*).

В праздники и будние дни готовили из ржаной и овсяной муки кисели. Благополучно, пережив века, дошел кисель и до наших дней. Однако в последние годы его редко можно увидеть:

«... на праздники и в будни варили из картофельного крахмала и свекольного сока кисель.» (*Трофимова Лидия Алексеевна, 1926 г.р., род. - д. Гусево Карповского с\с, Трофимов Владимир Александрович, 1930 г.р., род. – д.Кукина Гора Ухтомьярского с\с*).

Порядок подачи на стол различных яств мог различаться в разных деревнях, однако в большинстве случаев основной их состав совпадал. Даже за праздничным столом обычно ели из одного или нескольких общих блюд.

- на первое блюдо - «под холодное» – в большом блюде крошили вареную картошку, луковицу и холодец, добавляли сметану и квас и ели с хлебом и с «опарниками» – из пшеничной муки.

- на второе блюдо был мясной суп.

- на третье – «тушёнка» – тушеная картошка с мясом.

- затем «запарная каша» – крутая каша из овсяной крупы со шкварками.

- блины, присыпанные манной крупой с творогом.

- оладьи на сале.

- последним блюдом был кисель овсяный и клюквенный.

(Степанова Анна Степановна, 1931 г.р. д. Панинская, Панинский с/с)

Как уж кисель принесут, так и скажут: «ну, кушайте, гости, больше потчевать нечем, угощайтесь!» *(Осипова Ульяна Александровна, 1918 г.р. д. Опрячкино, Шалго – Будуновского с/с).*

Вывод: Многие традиции, связанные с празднованием Рождества в Белозерском районе, оказались забытыми. Не все хозяйки знают и придерживаются кулинарных традиций рождественского стола, да и не все рецепты блюд сохранились. В наши дни не многие соблюдают пост и ждут первой звезды до трапезы. Не собираются многочисленными семьями, что указывает на замкнутость в общении между не только родными, но и людей в целом, а также утрату исторических ценностей православной веры о всепрощении.

Обряды и обычаи, праздники русского народа были всегда направлены на сохранение вечных человеческих ценностей: мира в семье, любви к ближнему, сплочённости, нравственного добра, скромности, красоты, истины, патриотизма.

Надеюсь, что мой доклад будет полезным для тех, кого волнует сохранение традиций. Ведь вековые традиции и обычаи должны стать нашим стилем жизни, нашим образом мысли, главным связующим мостом между поколениями.

Список литературы

1. Громов И.А. Православные и народные праздники.- М.: Дрофа – Плюс, 2005.
2. Календарные обряды и праздники Белозерья II – по материалам фольклорных экспедиций Санкт-Петербургского университета в Белозерский район 1993 – 1995 годов.
3. Ковалев В.М., Могильный Н.П. «Русская кухня: традиции и обычаи». – М.: Сов. Россия, 1990.

4. Морозов И.А, Слепцова И.С. Духовная культура Северного Белозерья. Этнодиалектный словарь.- М.: 1997.
5. Панкеев И.А. Обычаи и традиции русского народа.- 2-е изд., испр. М.: ОЛМА – ПРЕСС, 1999.
6. Русский дом /сост. А.А. Халин, Н.С. Сунин/,- издательство «Нижний Новгород», 1993.
7. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб. : Типография М. О. Вольфа, 1880—1882.
8. Экспедиционный материал ОНМиЦ (экспедиции 2004 г и 2005 г.)
9. Интернет –ресурс: <https://ru.wikipedia.org/>

Рецепты белозерских блюд:

1) Блины – скородумки.

Ингредиенты: 5 полных с горкой столовых ложек муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2-3 столовые ложки растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать, добавить растительное масло, еще раз все тщательно перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом; далее делать этого не нужно, так как тесто содержит достаточное количество масла. Блины-скородумки быстры и просты в приготовлении, их можно подавать к чаю, а также к другим горячим напиткам с вареньем или сметаной.

2) Соломат.

Молоко доводят до кипения, вводят в него при непрерывном помешивании муку, сметану, а когда масса снова закипит, заправляют сливочным маслом и солью. Подают сразу в горячем виде.