

**ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ**  
**Шилкин В. А., Воронченко Н. А.**

**Культура питания и традиционная пища  
сельских жителей Еланского муниципального района  
Волгоградской области**

Описание предоставлено Волгоградским областным центром народного творчества.

Автор описания: методисты отдела нематериального культурного наследия ГБУК «Волгоградский областной центр народного творчества» Шилкин Валерий Анатольевич, Воронченко Надежда Анатольевна.

**КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА**

Традиционные технологии / Приготовление традиционной пищи

**ЭТНИЧЕСКАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ**

Обрусевшие малороссы, русские

**ЯЗЫК**

Суржик, русский

**КОНФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ**

Православие

**МЕСТО БЫТОВАНИЯ**

Волгоградская область, Еланский муниципальный район, сёла Вязовка, Тростянка, Дубовое, Крайшево, Терса, Морец, Большой Морец, Журавка, Березовка, Таловка.

Система питания является ценным источником информации о мировоззренческих установках, образе жизни, межэтнических контактах. Ее составные части обусловлены природно-географической средой и хозяйственной деятельностью, мировоззрением и мировосприятием того или иного этноса, национальными традициями.

Повседневный рацион сельского населения Волжского Понизовья и Подонья был весьма однообразен, ввиду большого объема работ по хозяйству, который не оставлял хозяйкам времени на готовку разнообразных блюд. Соответственно пища в приготовлении была очень проста. Основу повседневного меню составляли жидкие блюда, приготовленные на воде или мясном бульоне (суп, борщ, щи и т. д.), тушеные блюда из картофеля и овощей, выращенных на своих огородах, а также разнообразные каши из злаковых или бобовых культур. В постные дни все яства готовились на воде иногда с добавлением растительного масла (конопляного, подсолнечного или горчичного). Зато в праздничные дни, всякая хозяйка старалась пополнить стол различными кушаньями, накрыть стол как-то по-особому. Для праздничного стола готовили блюда из молочных продуктов, а также из мяса домашних птиц и животных. Отличным дополнением к столу как в постные,

так и в праздничные дни служили всевозможные плодово-ягодные заготовки. Квашеная капуста, соленые огурцы и помидоры, моченые яблоки и арбузы, разносортные фруктовые и ягодные варенья и сухофрукты, арбузный мед (нардек) – всего этого было вдоволь у каждой трудолюбивой хозяйки.

Ритуальная еда сельского населения Волжского Понизовья и Подонья в целом довольно близка общеизвестной обрядовой еде. К примеру, традиционная выпечка: блинов с разнообразными начинками на масленицу, обрядового печенья в виде крестов на Средокрестие, жавронков на Сороки, печеных лесенок на Вознесение, куличей и пасхальных хлебов на Пасху, не имеет каких-либо особых отличий. Возможно, отличны лишь названия тех или иных блюд. Так, обычные пирожки печеные на масленицу в селе Краишево Еланского муниципального района Волгоградской области получили название «каныши».

Являясь одним из важных компонентов нашего образа жизни, культура потребления пищевых продуктов определяет в значительной степени образ жизни человека. Одной из отличительных черт культуры каждого этноса является кухня.

Пища в условиях натурального, крестьянского хозяйства являлась результатом производственной деятельности земледельца. Деревенская еда – это выращенные собственным трудом полевые и огородные культуры, а также лесные ягоды, грибы, орехи. Покупные продукты питания в рационе сельских жителей были редкостью.

### **Обрядовая пища**

#### ***Календарные праздники***

В русских и украинских сёлах Еланского муниципального района Волгоградской области, как и почти по всей России в **канун Рождества Христова**, на **старый Новый год** и в **канун Крещения** было принято готовить специальное обрядовое блюдо – кутью.

В селе Краишево на **святки** молодые девушки готовили витушки-специальные витые печенья, которыми украшали стены дома.

На «**Крещение Господне**» (**19 января**) в сёлах пекли обрядовую выпечку в форме креста. В такую выпечку могли запекать различные предметы: зерно – для урожая, монету – для богатства, соломинку – чтоб сено было.

На праздник **Сороки (22 марта)** было принято готовить обрядовую выпечку в форме птички. В птичку запекали различные предметы (копейка, соломинка, ягодку), которые должны были предугадать дальнейшую судьбу.

В селе Большой Морец на **масленицу** пекут блины из разной муки.

В селе Краишево Еланского муниципального района Волгоградской области на масленицу помимо блинов пекли «каныши» – пирожки с начинками из картофеля, паслена, яблок, капусты.

Во время **поста**, в целях сохранения, надоенное молоко собирали в деревянные кадушки и заквашивали. Оно имело несколько названий: «кислое», «квашенное», «откидное». Из молока делали масло, сыр и хранили их в погребках до Пасхи.

На Средокрестие, когда пост ломается пополам (среда четвертой недели поста), пекли кресты (хрясты) по количеству членов семьи. В них запекали пшеничное зерно, монетку или щепку. Верили: кому попалась монетка – тот разбогатеет, кому зернышко – к хорошему урожаю пшеницы, а щепка – к смерти.

На Вознесение повсеместно пекут ритуальное печенье – лесенки как знак восхождения Христа на небеса. В селе Краишево Еланского муниципального района помимо обрядового печенья пекли и блины (ануцы) (один из атрибутов поминальной трапезы).

На Троицу молодёжь на природе (в лесу, на поляне, у реки) или у кого-нибудь во дворе устраивала гулянья. Традиционным блюдом была приготовленная на костре яичница.

У ворот дома жениха их встречали родители с иконой и караваем. Один из родителей держал икону, другой – на блюде с рушником «хлеб-соль» (каравай). Каравай был украшен «веточками», украшенными разноцветными лоскутками, бумажными цветами и конфетами. Впоследствии этот каравай ставили на стол молодоженам.

А на **Пасху**, в этом же селе, красят яйца луковой шелухой иногда, чтобы получить другой оттенок, добавляют разные травы.

### *Семейно-бытовые праздники*

#### *Свадьба*

#### **Свадебный стол**

На свадебный стол готовят большое количество различных блюд: блины, пирожки, кислое молоко, мясо, вареники, лапшевник. В селе Большой Морец обязательным блюдом является требуха (тербуха). Праздничный стол так же накрывают испечённым хлебом, квашеной капустой, огурцами и помидорами. Обязательно варят густой кисель (молочный или фруктовый). Подают его в чашках, нарезанным на кусочки.

В селах Берёзовка, Морец и Большой Морец на второй день свадьбы родня невесты готовили «утку» – специальный пирог, который украшали перьями, клали яйца. Либо запекали или варили утку целиком, так же украшали перьями и обкладывали яйцами. Её разламывали, раздавали и съедали на второй день свадьбы.

На второй день свадьбы едут «к теще на блины». Молодые приходят праздновать в дом невесты. С ними могут ходить крёстные и друг с подружкой.

Угощением третьего дня свадьбы является куриная лапша. Празднуют у жениха. Все гости приходят с курами.

В селе Журавка так же на свадьбу пекут розы, кренделя и плюшки, а главной закуской являются щи.

#### *Поминальный стол*

На поминальном столе, как правило, подают вначале борщ на бараньем бульоне или щи без свёклы, на-второе картошка с котлетами, далее – лапша, затем компот с пирожками. Так же могут подавать блины. Обязательным блюдом в сёлах Дубовое и Тростянка, по утверждению информаторов,

является кутья, а в селе Тростянка пшённая каша. В селе Берёзовка кутьи нет, но обязательно подают окрошку на кислом молоке и без мяса и колбасы.

**Повседневная пища**  
***Хлебобулочные изделия***

«Курник».  
«Плюшки».  
«Пряники».  
«Бублики».  
«Кисель».  
«Лапшевник».  
«Окрошка».  
«Соленья»  
«Кулага».  
«Макуха».  
«Хмельные дрожжи».  
«Мамалыга».  
«Блины».  
«Молоканская картошка».

**Информанты:**

Батракова Мария Васильевна 1941 г. р. С. Вязовка Еланского муниципального района. ПЗ В. А. Шилкина, В. Ю. Голубкова 22 сентября 2022 года.

Бондарева Таисия Ивановна 1945 г. р., (урож. с. Родинское Еланского муниципального района); Подопрigorova Тамара Ивановна 1942 г. р. С. Тростянка Еланского муниципального района. ПЗ В. А. Шилкина, Н. В. Скунцева 24 сентября 2022 года.

Борисов Владимир Федорович 1938 г. р.; Полехина Таисия Федоровна 1941 г. р. С. Терса Еланского муниципального района. ПЗ В. А. Шилкина 23 сентября 2022 года.

Голева Анна Митрофановна 1941 г. р.; Дубовченко Антонина Федоровна 1938 г. р.; Киренкина Мария Ефимовна 1930 г. р. С. Дубовое Еланского муниципального района. ПЗ В. А. Шилкина, Н. В. Скунцева 23 сентября 2022 года.

Молодцова Полина Егоровна 1941 г. р. С. Краишево Еланского муниципального района. ПЗ С. Ю. Пальгова, Н. В. Скунцева 22 сентября 2022 года.

Молодцова Т. М. 1925 г. р. С. Краишево Еланского муниципального района, ПЗ С. Ю. Пальгова 29 и 30 июля 1995 г.

Воронкова Лидия Ивановна 1948 г. р.; Колганова Мария Ефимовна 1940 г. р.; Максикова Людмила Рудольфовна, 1959 г. р. С. Большой Морец Еланского муниципального района. ПЗ В. А. Шилкина 08 июля 2023 года.

Володина (Мариевская) Антонина Алексеевна 1953 г. р. (урож. с. Громки Руднянского муниципального района); Володина (Крупко) Надежда Владимировна 1956 г. р. (урож. с. Морец); Володина (Толстова) Надежда Ивановна 1958 г. р. (урож. х. Щелоковка Еланского муниципального района); Долгова (Толстова) Любовь Ивановна 1956 г. р. (урож. х. Щелоковка Еланского муниципального района); Макарова (Долгова) Таисия Васильевна 1976 г. р. (урож. х. Щелоковка Еланского муниципального района). С. Морец Еланского муниципального района. ПЗ С. Ю. Пальгова, Н. В. Скунцева 23 сентября 2022 года.

Попова Валентина Яковлевна 1942 г. р. С. Журавка Еланского муниципального района ПЗ Шилкина В. А. 06 июля 2023 года.

ГБУК "ВОЦАП"