

# ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Воронченко В. С.

## **Меню поминального обеда похоронно-поминального ритуального комплекса населения села Громки Руднянского муниципального района Волгоградской области**

Описание предоставлено Волгоградским областным центром народного творчества.

Автор описания: главный специалист отдела нематериального культурного наследия ГБУК «Волгоградский областной центр народного творчества» Владислав Сергеевич Воронченко.

### **КАТЕГОРИЯ ОБЪЕКТА**

Традиционные технологии / Приготовление традиционной пищи

### **ЭТНИЧЕСКАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ**

Русские

### **ЯЗЫК**

Русский

### **КОНФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ**

Православие

### **МЕСТО БЫТОВАНИЯ**

Волгоградская область, Руднянский муниципальный район, село Громки

Село Громки было основано великороссами в середине XVIII века. На протяжении нескольких столетий из уникальной «синей» глины, добываемой на этой земле, громковские гончары изготавливали изделия, которые пользовались большим спросом.

Поминальные обеды в селе Громки традиционно устраивались в день похорон, на девятый день, на сороковой день и в годовщину смерти. В поминальном обеде первого дня принимали участие все пришедшие проститься с усопшим, а на поминальный обед, проводимый на девятый, сороковой дни и годовщину смерти приглашались родственники покойного.

В связи с большим количеством участников поминального обеда приём пищи разделяли на три части («три стола»). Первыми за стол («Первый стол») приглашали певчих и мужчин, копавших могилу. Перед каждой следующей сменой блюд во время «первого стола» певчие исполняли песнопения.

### **Меню поминального обеда.**

**Первое блюдо. Канун.** Первое традиционное блюдо православного поминального обеда «канун» – отварной рис с добавлением изюма.

**Второе блюдо. Окрошка.** Вторым блюдом обязательно была окрошка. Для приготовления окрошки использовали:

- квас на хмельных дрожжах,
- картофель, отваренный «в мундире»,
- речная солёная рыба, дополнительно отваренная и разобранная на кусочки,
- грибы опята,
- свежие (летом) или солёные (зимой) «бочковые» огурцы,
- зелёный лук,
- перемолотый хрен,
- свежий (в летнее время) или солёный (в зимнее время) арбуз.

**Третье блюдо – щи.** Щи приготавливались на говяжьем или бараньем бульоне. Свинину в приготовлении блюд поминального обеда не использовали. «Пережарка» для щей готовилась на бараньем жиру.

**Четвёртое блюдо – лапша.** Следующим блюдом поминального обеда в селе Громки являлась изготовленная «вручную» лапша. Для приготовления непосредственно лапши делался замес из девяноста яиц в пропорции – на одно яйцо полскорлупки воды. Раскатанное и запечённое на противне тесто сворачивали и тонко нарезают. Вся мелко нашинкованная лапша высушивалась и часть её, не использованная на первом поминальном обеде, сохранялась для поминального обеда в сороковой день. Приготавливалась лапша на бараньем, утином или курином бульоне. Готовили на топлёном коровьем масле. Блюдо по консистенции обязательно было очень густое.

**Пятое блюдо – каша.** Пятым блюдом поминального обеда являлась каша. Каша изготавливалась на молоке из пшена и риса. Заправка для каши приготавливалась следующим образом: разбивали яйца, сыпали манную крупу, добавляли сахар, соль молоко.

**Компот.** После основных блюд подавался компот.

**Пироги.** Подавались на стол пироги.

**Хлеб.** Хлеб для поминального обеда, даже при наличии в селе пекарни, изготавливался «вручную», в русской печи.

С хлебом был связан определённый ритуал. По окончании поминального обеда хлеб разделяли на четыре части. Эти кусочки хлеба раздавались участникам поминального обеда, пришедшим из четырёх разных частей села.

**Конфеты, печенье.** На поминальный стол клали печенье и конфеты.

**Информаторы:**

Шабаршова Наталья Геннадьевна 1962 г. р. С. Громки Руднянского муниципального района Волгоградской области. ПЗ Пальгова С. Ю. 7 июля 2023 г.

Шушпанова Анна Дмитриевна 1935 г. р. С. Громки Руднянского муниципального района Волгоградской области. ПЗ Пальгова С. Ю. 7 июля 2023 г.