

Диана НИКОГЛО

Традиции питания потомков русинов на территории Молдавии

Культура любого этнического образования уникальна и неповторима. Некоторые ее элементы утрачиваются, иные модифицируются в направлении редукции, другие сохраняются практически в первозданном виде. Исследователи полагают, что к одному из наиболее консервативных элементов культуры, доносящих до нас отголоски прошлых эпох, относятся традиции питания. Это не случайно. Пища является первой витальной (жизненной) необходимостью и составляет наряду с жилищем и одеждой систему жизнеобеспечения. Однако жилище и одежда в силу своей мобильности в гораздо большей степени подвержены изменениям, чем традиции питания. Пища, утверждают специалисты, "ее состав, способы приготовления, застольный этикет - все это связано с этническим и социальным мировоззрением того или иного народа"¹.

Хотя традиции питания каждого народа отличаются этническим своеобразием, тем не менее, они содержат ряд общих черт. Это обусловлено единой моделью питания, единым хозяйственно-культурным типом, единой конфессиональной принадлежностью и единой территорией проживания разных по происхождению народов. Объектом нашего исследования являются потомки русинов, проживающих на территории современной Республики Молдова. Настоящее исследование проводилось в селах, расположенных в центре и на севере Молдовы, - Балцата и Маркауцы. Старожилы данных сел называют себя "руськи люди". Двуэтническое село Маркауцы Бричанского района подразделяется жителями на две части - "русскую" и "молдавскую". Причем под термином "русская" понимается идентичность потомков русинов.

Традиции питания русинов Бессарабии раскрыты в трудах этнографов XIX - начала XX в. А.С. Афанасьев-Чужбинский, характеризуя пищу русинов (руснаков), кроме общих элементов, выделял и некоторые локальные особенности. Мясо, отмечал он, является редким гостем на столе крестьянина, а главным употреб-

ляемым продуктом была кукуруза. "Я не видел в Бессарабии других кушаний, - пишет ученый, - как борщ (не похожий на малорусский) и мамалыгу; первый же, однако, попадаетея редко. Разве у резешей да у зажиточного крестьянина ..."2 Однако, указывая на специфичность некоторых блюд, автор не указал их отличительные особенности, что затрудняет применение сравнительно-исторического метода. Тем не менее, эти материалы важны, поскольку в них содержатся сведения, свидетельствующие о том, что пища зависела от социального положения населения.

Видным исследователем интересующего нас вопроса был и член Русского географического общества П.А. Несторовский. В труде "Бессарабские русины" он отметил такие блюда как "соломаха" - аналог молдавского "муждея", "коливо", приготовляемое на Рождество, указывает на четырехразовый режим питания, описывает застольный этикет, связанный с употреблением водки, а также поведение девушки во время праздничного застолья3. Ценные сведения о хозяйственных занятиях русинов (хлебопашестве, огородничестве и садоводстве) содержатся в труде Л.С. Берга4.

На основании приведенных исследований можно сделать вывод о том, что модель питания потомков русинов на территории Бессарабии можно квалифицировать как зерно-молочно-овощную. Мясной компонент в данной модели представлен довольно слабо, поскольку его наличие зависит от материального положения населения. В семьях с высоким материальным достатком мясо встречалось гораздо чаще. Общее потребление мяса возрастало во время календарных праздников и ключевых событий в жизни семьи.

В современной этнографической литературе вопрос о традициях питания потомков русинов на территории Молдовы не освещался, поэтому в данном исследовании мы будем пользоваться собственными полевыми материалами, собранными в 2003-2004 гг. во время посещения указанных сел. Несмотря на сходство в технологии приготовления, наблюдаются локальные различия в терминологии видов пищи, поэтому по ходу изложения материала мы будем указывать населенный пункт, где было зафиксировано то или иное название.

Мучные и крупяные виды пищи

Традиции питания потомков русинов изобилуют разнообразными мучными изделиями, которые готовят в основном из пресного теста. Из дрожжевого теста, как правило, готовят только в том случае, когда в доме выпекается хлеб.

По традиции от хлебного теста отделяют часть и выпекают из нее изделия с начинкой или без начинки: "паляныцы" с творогом, картошкой, тыквой (Маркауцы, далее - М.), вертуты с брынзой и шкварками, с маком (М.), "пательня" - пирожки треугольной формы с яйцом и укропом (М.), "коржи" - пресные лепешки из пресного теста, которые макают в приправу, приготовленную из конопляного молока (М., Балцата, далее - Б.), "плачинты" - изделия круглой формы с различной начинкой (Б.).

Помимо терминологических существуют и локальные различия в технологии приготовления некоторых блюд. В Маркауцах термином "струдли" обозначается мучное изделие из пресного теста с начинкой из варенья и мака⁵. В Балцате блюдо с аналогичным названием ("скрутли") - это сложносоставное блюдо, особенность приготовления которого состоит в том, что в поджаренные кусочки сала помещается нарезанный картофель, а сверху кладутся кусочки теста с завернутой в него начинкой из брынзы, после чего все заливается водой и доводится до готовности⁶.

Весьма популярным является мучное изделие под названием "шуфляныки" - круглые кусочки выпеченного дрожжевого теста с начинкой из вареной конопли. Как правило, это изделие обмакивали в "шуфлу" - приправу из конопляного молока с жареным на растительном масле луком с добавлением растертого творога⁷.

Большой процент в системе питания занимают лапшевно-галушечные блюда. К ним относится "баба" - подслащенная лапшевная запеканка (М., Б.), "вареница" - отварное тесто в форме квадратов, посыпанное брынзой и луком (М.), "щипанци" (М.), или "затирка" (Б.) - клецки из пресного теста. Перечисленные блюда находят аналогии в традициях питания другого населения Пруто-Днестровского междуречья - молдаван, гагаузов, болгар⁸.

Из крупяных блюд готовят голубцы из смеси риса и кукурузной крупы (Б., М.). В прошлом были распространены голубцы из смеси гречневой и рисовой крупы (М.). Из кукурузной муки готовят "малай", мамалыгу со свеклой (М., Б.). Ежедневно в пищу употребляются различные каши: гречневая, рисовая, пшеничная, каша из пшена, ячневая, кукурузная. Иногда их готовят на молоке.

Молочные виды пищи

Молочные виды пищи не отличались локальными особенностями, а потому и способы обработки и их хранения носили универсальный характер. В пищу употреблялось кислое молоко ("завдаванное/завдаванка"), простокваша ("кисляк"), творог ("сыр"), творог, приготовленный после производства брынзы ("урда").

Овощные виды пищи. Бобовые

Данная категория так же, как и предыдущая, представлена в традициях питания в унифицированном виде. Возможно, на этом этапе нам не удалось зафиксировать локальных различий. Население обоих сел готовит "квасыныну", - соленья из огурцов, помидоров, капусты, фаршированных перцев и баклажанов. Данные виды солений присущи культуре питания всего населения Бессарабии и имеют отличительные зональные признаки. Так, в южной части фаршированные помидоры и баклажаны заливают соленым раствором, а на севере и в центре - растительным маслом⁹. Как отмечают информаторы, в прошлом соленья из фаршированных перцев и баклажанов не готовили¹⁰. В меню населения входят бобовые - отварная и тертая фасоль, политая жареным луком и приправленная чесноком. Выжимки из сахарной свеклы ("бадеурка") добавлялись в борщ и подмешивались в мамалыгу (Б.)¹¹.

Пряности и приправы

В ассортимент пряностей и приправ входят петрушка, укроп, сельдерей, мята перечная, леуштян (любисток), черный и красный перец. По свидетельству респондентов из с. Балцата, паста из красного перца, свойственная южным регионам Бессарабии, появилась здесь сравнительно недавно, примерно 5-7 лет назад, а на севере страны (в Маркауцах) она вообще отсутствует¹².

Мясные виды пищи

Из мясных блюд популярен холодец из свинины или смешанный холодец из петуха и свинины, "свижанина" - поджарка из свиного мяса и потрохов, мясные блюда на соусной основе, приправленные сметаной или томат-пастой и луковой поджаркой, "чигири" - печеночные котлеты, завернутые в нутряную пленку, каши с мясом в виде плова. В храмовые праздники и на пасху готовят ягненка, фаршированного домашней лапшой, перемешанной с потрохами.

Жидкие блюда

Из жидких блюд готовят борщи (со свеклой, капустой), кислые супы с домашней лапшой и рисом, молочные супы с лапшой и крупами с добавлением соли и сахара.

Напитки

Из напитков употребляют вино, водку, самогон. По предварительным наблюдениям, в отличие от южных регионов, в рационе

питания населения северных и центральных областей Бессарабии предпочтение отдается водке и самогону. Вино занимает не последнюю, но скорее всего второстепенную позицию, поскольку общеизвестно, что на севере и в центре виноградарство развито в меньшей степени¹³.

ОБРЯДОВАЯ ПИЩА

Хлеб в обычаях и обрядах

Обрядовая пища русинов отличалась большим разнообразием.

Определенные обрядовые хлеба выпекались на свадьбу ("жевыны" от молд. "жемне") (М.). Для свадебных обрядов потомков русинов, как и для другого населения Бессарабии, характерным является обряд разламывания калача. У большинства молдаван, гагаузов, болгар, украинцев, как правило, калач разламывается над головами молодоженов после венчания. Куски калача раздаются гостям "на счастье"¹⁴. Считается, что девушка, отведавшая кусочек свадебного калача, выйдет замуж. В Балцате аналогичный обряд представлен в ином варианте. По традиции друзья жениха верхом на конях, украшенных цветами и лентами, держат калач с обеих сторон. Задача жениха состоит в том, чтобы изловчиться и верхом на коне дважды проскакать под калачом, а на третий раз сломать его. Те же самые действия исполняет невеста. Затем куски калача раздаются всем присутствующим¹⁵.

Изобилует хлебами похоронно-поминальная обрядность, которая в наибольшей степени через культ предков связана с идеей плодородия. В Маркауцах выпекали 12 калачей («подурь»), которые раздавали по дороге на кладбище. Другие 7 калачей делили на кладбище у могилы, 3 из которых вкушали до погребения, а 4 - после. На крышку гроба по дороге на кладбище клали 5 калачей, один из которых располагался в центре и предназначался священнику, 4 других - по краям - для тех, кто несет покойника. В с. Балцата количество калачей, раздаваемых по дороге на кладбище, ("мосточки") определить не удалось. У разных респондентов оно варьировалось от 12 до 24. Аналогия прослеживается в том, что калачи раздавались, когда похоронная процессия останавливалась у колодцев или на перекрестках.

На Рождество выпекали калач "Крачун" в виде незавершенной восьмерки. По традиции его помещали в углу под иконой и затем кормили скотину, птицу, больных животных и только что отелившихся коров, считая, что он обладает целительной силой и предохраняет от болезней. Данный элемент широко распространен у многих народов, основным занятием которых является земледелие.

Состав обрядовых блюд

В настоящее время, несмотря на сильное влияние городской культуры и появление многочисленных инноваций, состав обрядовых блюд остается достаточно консервативным. Обязательными блюдами на свадьбе являются борщ, холодец, тушеный картофель с мясом, голубцы, баба. На похороны готовят борщ, фасоль, картофель с мясом, тушеную капусту (М., Б.). На Рождество - коливо с маком, орехами и изюмом и 13 блюд (вареники, холодец, баба, мучные изделия и др.).

Обрядовые трапезы

Специфичен порядок рассаживания за столом, а также приема пищи во время обрядовых застолий. За свадебным столом жених садится по правую, невеста - по левую сторону. Со стороны жениха сидит "нанашка", со стороны невесты - "нанашко". Гости невесты располагаются со стороны невесты, гости жениха - со стороны жениха. Первым блюдом на свадьбе является борщ, последним - чернослив с орехами, называемый молдавским термином "скулате", т. е. "встающий" в значении "уходящий". Самогон пили из одного стакана, предлагая гостям по очереди.

За поминальным столом мужчины и женщины сидели по разные стороны. На столе обязательными блюдами были коливо, фасоль, картофель. Для покойника отводили отдельное место и оставляли угощение, состоящее из одного холодного блюда, и двух стаканов - с водой и водкой (самогоном). Старший по возрасту член семьи читал молитву, затем все ели коливо, выпивали чарку водки и приступали к трапезе. По традиции перед тем, как приступить к трапезе, покойника приглашали к столу следующими словами: "(имя покойного), приходи сегодня, мы поставили тебе вечерю, бери своих родственников (имеется в виду тех, кто уже умер), и приходите!"

Коллективная трапеза ("обид") устраивалась по поводу строительства колодца. В этот день, как говорят информаторы, "обид" устраивали "в честь извара", т. е. "чествовали водичку". На праздник готовили различные блюда и выпекали 30- 40 калачей, которые давали тем, кто копал колодец. Данный обряд основан на архаичных верованиях почитания воды как источника жизни¹⁶. Подобная трапеза устраивалась на "клаку" - коллективные работы по строительству и ремонту домов.

Данное исследование является первой попыткой изучить обозначенную тему и не претендует на полноту освещения. На дан-

ный момент пока трудно выделить самобытные русинские элементы. Однако можно предположить, что к специфическим блюдам относятся "шуфляньки", местный вариант приготовления блюда "струдли" в с. Балцата. Мы обнаруживаем здесь и молдавское влияние (заимствованные термины: жевны, скулате, плачинты, нанашка, подурь и т. д.) и более позднее проникновение элементов южнобессарабской модели питания (паста из красного перца). К архаичным восточно-славянским чертам можно отнести традицию приготовления борща и бабы на свадьбу и поминки, употребление конопляного молока. Таким образом, традиции питания потомков русинов на территории Бессарабии представляют собой многослойное, исторически сложившееся явление, в котором специфические черты сочетаются с элементами, заимствованными из других культур.

ЛИТЕРАТУРА

1. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва, 2001. С. 10.
2. Афанасьев-Чужбинский А.С. Поездка в Южную Россию. Очерки Днестра. Санкт-Петербург. 1863. Ч. 2. С. 12-13.
3. Несторовский П.А. Бессарабские русины. Варшава, 1905. С. 51-63, 139-140.
4. Берг Л.С. Бессарабия. Страна-Люди-Хозяйство. Кишинев, 1993. С. 102-103.
5. С. Балцата: Нистряню К.Г., 1928.
6. С. Маркауцы: Кистол О.С., 1924.
7. С. Балцата: Нистряню К.Г., 1928, Нистряню В. Г., 1924.
8. Никогло Д.Е. Система питания гагаузов XIX - начала XX в. Кишинев, 2004. С. 83-84.
9. Никогло Д. Е. Там же. С.47. с. Балцата, Маркауцы. Информаторы те же, а также Батыр Е. З. 1920 (М.), Оливская К.П. (Б.).
10. С. Балцата: Нистряню К.Г., 1928, Нистряню В.Г., 1924.
11. С. Балцата: Нистряню К.Г., 1928, Нистряню В.Г., 1924.
12. С. Маркауцы: Кистол О.С., 1924, Горбатая З.М., 1936.
13. Берг Л.С. Бессарабия. Страна-Люди-Хозяйство. Кишинев, 1993. С. 102-103.
14. Никогло Д.Е. Система питания гагаузов XIX - начала XX в. С. 125.
15. С. Балцата: Нистряню К.Г., 1928, Нистряню В.Г., 1924, Оливская К.П.
16. С. Маркауцы: Медвецкая А.И., 1938.