

УДК: 482-56

Илюкина Л.В.*Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина***О НАИМЕНОВАНИЯХ ОБРЯДОВЫХ КУШАНИЙ
В ГОВОРАХ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Аннотация. Статья посвящена диалектной лексике. В ней исследуются особенности пищевой номенклатуры в говорах Рязанской области. В данном исследовании представлено этнолингвистическое описание наименований обрядовых кушаний. Работа является продолжением изучения рязанских говоров, которые служат важным материалом для развития системы языка. В ходе исследования автор проследил этимологию и ритуальное значение обрядовых блюд. Сбор материала проведён с применением метода полевого анкетирования. Сделанные наблюдения и выводы способствуют расширению и обогащению представлений о рязанских диалектах.

Ключевые слова: говоры, Рязанская область, Сараевский район, наименования обрядовых кушаний, ритуальное значение.

L. Ilyukina*S. Yesenin Ryazan State University***ON NAMES OF CEREMONIAL FOODS IN DIALECTS
OF THE RYAZAN REGION**

Abstract. The article is devoted to dialect vocabulary. In it, features of the food nomenclature in dialects the Ryazan region are investigated. The research presents the ethnolinguistic description of names of ceremonial foods. The work is a continuation of the Ryazan dialects study which serves as an important material for development of system of language. During the research the author tracked etymology and ritual meaning of ceremonial dishes. Collecting a material is carried out with application of a method of field questioning. The observations and conclusions help the expansion and enrichment of ideas of the Ryazan dialects.

Keywords: dialects, Ryazan region, names of ceremonial foods, ritual meaning.

Современной лингвистикой накоплен значительный опыт описания различных аспектов диалектной речи, отражающей мир крестьян, их семейный уклад, верования, труд, воспитание детей, оценку человека и т. д. Среди исследований, посвящённых этнографическому изучению пищи и таким образом дающих прекрасную основу для выявления связей языковой и культурной символики пищи, отмечаем работы Л.С. Лаврентьевой «Символические функции еды в обрядах», Н.В. Зориной «Русский свадебный ритуал», С.М. Толстой «Терминология обрядов и верований как источник реконструкции древней духовной культуры»,

© Илюкина Л.В., 2014.

Н.И. Толстого «Язык и народная культура» и др. Языковая характеристика региона, отражающая диалектное членение русского языка, подробно описана в статье Ю.Ю. Гордовой. Этнографическое исследование Рязанского края нашло своё отражение в работах историков-краеведов: С.А. Арутюнова, Н.И. Лебедевой, В.В. Селиванова, Е.А. Самоделовой, И.А. Кремлевой, И.С. Слепцовой, Л.А. Тульцевой и др., – внимание которых привлекли в том числе пищевой ассортимент и его номенклатура, особенности употребления блюд и связанные с ними обряды, что, бесспорно, является неоценимым источником различных сведений для современного исследователя.

Предметом нашего изучения является лексика рязанских говоров, относящаяся к наименованию пищи, поскольку пища является одним из самых древних и важных компонентов материальной культуры любого этноса, выполняя, помимо основной, массу социальных функций (например обрядовую). При описании наибольшее внимание уделялось наименованию обрядовых кушаний. Анализируемый языковой материал, бесспорно, интересный. Основная цель работы – проанализировать диалектную лексику в наименованиях обрядовых кушаний, зафиксированную в рязанских говорах, с точки зрения её употребления и происхождения. В ходе исследования были решены следующие задачи: проанализировать значение лексических единиц в рязанских говорах; выявить ритуальное значение обрядовых кушаний. Новизна исследования состоит в том, что впервые анализу подвергается лексика говора отдельного района Рязанской области. При работе с ин-

форматорами нами использовался социолингвистический метод. Мы вели опрос в соответствии с вопросником, разработанным институтом лингвистических исследований РАН.

Жизнь крестьянина, как прежде, так и теперь подчинена повторяемой смене времён года. Эта цикличность в круговороте природы определяла и определяет до настоящего времени уклад жизни человека, его трудовую и досуговую деятельность. Так, в Сочельник (ночь перед Рождеством) крестьяне *сочельничали*, то есть разговлялись всей семьёй постной пищей, так как ещё идёт пост. Главной едой Сочельника была разваренная пшеница, подслащённая мёдом. Такое блюдо обязательно готовили в селе Кривское, где этот праздник является престольным. А называлось это блюдо *сочиво*. Ритуальное значение рождественского блюда состоит в том, что оно должно способствовать получению хорошего урожая и приплода скота, а также акцентировать наличие тесной связи между живыми и мёртвыми.

Для угощения деревенских славильщиков во время празднования Авсенья (в Сараевском районе Авсенья славили под Старый Новый год, 13 января) – божества, покровительствующего, по языческим верованиям, весенним посевам, выпекали *орехи* – маленькие ржаные пышки, круглой формы (с. Телятники, с. Бычки, с. Высокое, с. Кривское). А также обязательно выпекали и другие мучные изделия: ржаные пышки и пироги. В селе Муравлянка *орешки* – маленькие круглые пышки – выпекали из пшеничной муки на молоке с добавлением масла. На территории современного Сараевского района до сих пор славят Авсенья: *Авсень*,

Авсень, // Подавай нам всем. // Кишку, ножку в заднее окошко. // Кто не даст пирога, // Мы корову за рога, // Кто не даст пышку, // Свинью за лодыжку. // Хозяина дома нет. // Он уехал в поле. // Зароди ему бог на нашу долю пирог.

Приметным днём крестьянского месяцеслова был день весеннего равноденствия – 22 марта. В православии этот день посвящён «Сорока мученикам», поэтому в народе он издавна называется *сОроками*. По давнему поверью, на *сороки* прилетают «из зимовья» сорок вешних птиц. Повсюду на *сороки* пекли и пекут сейчас обрядовое печенье в форме птиц. В сараевских селениях оно чаще всего называлось *птичками, жаворонками, сороками*. В сёлах Телятники и Муравлянка такое печенье называлось *жаворонки*, в селе Сысой – *сорОки*, в селе Троицкое – *птички*. Хозяйки тщательно вылепливали из теста фигурки птичек, стараясь, чтобы голова с клювом и крылышки были похожи на настоящие. По форме такое печенье было разным: с распластанными крыльями и со сложенными. Для крестьянина, выпекавшего весеннее печенье, эти изделия были наполнены большим смыслом. Ведь птица в народных верованиях – посредник между Богом и людьми. В.Е. Сарычева (1944 г. р.), уроженка д. Любимовка Троицкого с/с, рассказывала, как, будучи детьми, они влезали на *поветь* (край крыши двора), держа в руках *птичкаф*, весну закликали: *Жываронкя, жываронкя, // Приляти ка мне, // Приняси мне // Вясну – красну, // Зилёную трафку.*

Наступление середины Великого поста повсюду отмечалось выпечкой *хрестцов* (вариант: *крестцов*) и *крестов*. По этому поводу обычно говори-

ли: «*Пост ломается – половина поста; крест пекут*». В селе Телятники Сараевской волости *хрестцы* пекли из ржаной муки, кислые и пресные, в форме пышек, а на них клали перекладыны из того же теста, чтобы было 13 концов. Обрядовое печенье *хрестец* имитировало кладку снопов на жниве. В те времена, когда жали серпом, то вязали по 13 снопов; их укладывали колосьями вниз, и эта кладка была распространена по всему среднерусскому региону. В других селах Сараевской волости в 20-ые годы XX века *крестами* называли лепёшки из ржаного кислого или пресного теста, верх которых выложен крест из теста.

Пасха – самый большой христианский праздник. На Пасху сараевские крестьяне обязательно готовили *паску*. Так называется творожная масса, выложенная горкой на блюдо, а также кулич и крашеные яйца. Однако в некоторых сараевских селах *паской* называлась только творожная масса, приготовленная с добавлением яиц и позже изюма. Куличом, творогом и яйцами разговлялись и разговляются в пасхальный день во всех православных семьях.

31 августа крестьяне праздновали Фролов день – день мучеников Фрола и Лавра. Этот день во многих отношениях был особенным. Рязанские крестьяне воспринимали Фролов день как «лошадиный» праздник. Среди обязательных обычаев Фролова дня была выпечка ритуальных хлебцев, которые чаще называли *копыта, копытки, кони*. В селе Сысой *копыта* выпекали из ржаной муки. После водосвятия у сельской часовни животных встречали у ворот дома с печёными *копытами*. Лошадям их давали только из рук. М.Б. Мордвина (1946 г. р.), урожен-

ка села Сысой, объясняла: *«Делалось это для того, чтобы скот не болел и не падал. Этот обычай передавался из поколения в поколение, старики этому молодёжь учили. Фролов день – это лошадиный праздник, поэтому в этот день не работали: давали лошадям отдохнуть».*

Приход зимы в крестьянских святцах связан с праздником Введения Пресвятой Богородицы (4 декабря). В день Введения Пресвятой Богородицы в Рязанской губернии был распространён обычай запекать монеты в блины. В сараевских сёлах в блины запекали монету, как правило, достоинством в 1 копейку. Кому достанется такой блин, тот будет удачлив и счастлив. В.Е. Сарычева вспоминала, как она на свет проглядывала праздничные блины, чтобы счастливый блин достался именно ей, а *бабаня* её за это была по рукам.

Семейные обряды и праздники также предполагали наличие блюд, имевших особое, часто символическое значение. Многие из них отличались простотой изготовления. Например, *кисель* – напиток из заквашенной овсяной, пшённой, ржаной и пшеничной муки, а также картофельного крахмала. Карпова Мария Дмитриевна (1927 г. р.), жительница села Сысой, рассказывала, что её мама варила *«густой афсянный кисель, каторай резали кубикими, падавали на тарелках и ели палочками, каторьи стругали из палена. Падавалси такой кисель на поминках».*

На поминки обязательно готовилась *кутья*. В селе Можары это ритуальное блюдо представляло собой пропаренную пшеницу, подслащённую мёдом, а в богатых семьях – сахаром. В шестидесятые годы в других сара-

евских сёлах *кутьёй* стали называть ритуальное блюдо, представляющее собой варёный рис, перемешанный с изюмом. Ингредиенты кутьи несут определённую смысловую нагрузку: зерновая основа – символ постоянного обновления жизни, сладкая добавка – символ будущего вечного блаженства. Появление кутьи связано с народным представлением о том, что для спасения души умершего необходимы не только различные заупокойные службы, но и поминальная трапеза как проявление любви, уважения и поклонения памяти усопшего. *Сыта* – напиток из мёда, разбавленный водой, – ещё одно обязательное блюдо поминального стола в Сараевском районе. Начинали поминальную трапезу обязательно с обмакивания в сыту блинов, которые также являются обязательным блюдом на поминках. На поминки почти во всех сараевских сёлах подавали щи, домашнюю лапшу, кашу пшённую, в послевоенное время в богатых семьях подавали кашу *крупяную* (гречневую), квас и блины *толстые*.¹ Толстые блины во многих сёлах Сараевского района выпекаются также на родительскую субботу и непременно на Масленицу, на Прощёный день.

Другие блюда, например, связанные со свадебным обрядом, должны были подчеркнуть важность, значительность совершающегося события, а потому отличались щедростью. К ним относится, например, *тройка* – блюдо, состоящее из 3 больших отварных кусков мяса: свинины, говядины и баранины. Такое блюдо подавалось на сва-

¹ Подобное меню на поминках до сих пор имеет место в селе Напольное Сараевского района. Холодные закуски в Напольном подаются только после перечисленных блюд.

дебный стол в селе Телятники. Другим обязательным свадебным блюдом на телятниковской свадьбе была *свиная голова*, украшенная баранками. Баранки вешали на уши. *Вареный круг* – это также свадебное блюдо, представляющее собой часть свиной шеи и верхней части туловища. Это блюдо подавали в Борце, Можарах, Желобове, Кутловых Борках, Муравлянке, Троицком и других сёлах. В Высоком и Теляниках на свадьбы готовили также *ососину* – молочного поросёнка, зажаренного в печи целиком. *Холодец*, или *студень*, – обязательное блюдо, которое готовили сараевские крестьяне и интеллигенция на свадьбы, а также на престольные праздники. «*Варили халадец в чугунах, в пячи, из свиных и авечьих нош-каф и галоф, тамилси долга*», – вспоминает Рыжова Мария Игнатьевна (1927 г. р.), уроженка села Можары. Мясные блюда на свадьбах были обязательными и считались символом богатства, достатка и благополучия. Т.Г. Фролова (1928 г. р.), уроженка с. Муравлянка, вспоминает: «*Купленного на свадебных столах ничего не было, но столы ломались от угощений. Люди готовились к свадьбе тщательно и заблаговременно*».

Блины, кравайцы, пироги также в сараевских сёлах считаются свадебными обрядовыми блюдами. Повсеместно сараевские хозяйки на свадьбы готовили *курники* – пшеничные или ржаные пироги, в которых запекалась целая курица, считавшаяся символом плодородия. Поэтому курник предназначался исключительно жениху и невесте. По свидетельству Е.П. Осиповой, в настоящее время в большинстве рязанских говоров *курником* называют любой пирог, приготовляемый в

праздник, а не только на свадьбу. Процесс деэтимологизации слова связан с разрушением старинного свадебного обряда, диалектоносителями забываются магические свойства, приписываемые участию курицы в свадебном обряде [2, с. 255].

У сараевского люда всегда в почёте были различные каши. Собственно, свадебный стол без каш в предвоенную пору представить было трудно. Об этом свидетельствовали все информаторы сёл Телятники, Озериха, Можары, Высокое. Думается, что каша как традиционное блюдо на каждый день должно было символизировать ежедневный достаток молодой семьи. Каши подавались – неперенный ритуал свадебного стола, – как правило, к концу застолья. Подача каши на стол говорила «гулевым», что пора и честь знать. Такая каша называлась *разгонной*. И толковалась как «разгон» гостей по домам. Е.А. Самоделова отмечает, что «каша являлась обрядовой едой на свадьбе, и это название блюда перешло в обозначение всего обряда» [3, с. 244].

Итак, анализируя значения лексических единиц в наименованиях обрядовых кушаний, приходим к выводу, что для многих из них характерно образование новых значений путём переноса по сходству (метафоризация): *орехи, копыта, кресты, жаворонки* и т. д. Важная роль в системе жизнеобеспечения человека принадлежала праздникам и сопровождавшим их обрядам и кушаниям. Ритуальное значение обрядовых кушаний подчиняется самому обряду или празднику. Блюда для семейных обрядов и праздников отличала простота приготовления. Ритуальное значение блюд из крупы (пшеницы, риса) заключается в спо-

собствовании получению хорошего урожая и приплода скота, а также акцентированию наличия тесной связи между живыми и мёртвыми. Мясные блюда на свадьбах – символ богатства, достатка и благополучия.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Гордова Ю.Ю. Роль лингвистических данных в изучении древнейшей ономастики регионов (На материале Среднего Поочья) // Вестник Московского государственного областного университета. Серия «Русская филология». № 5. – 2011. – С. 7-11.
2. Осипова Е.П. О некоторых названиях пищи в рязанских говорах // Лексический атлас русских народных говоров (Материалы и исследования) 2001-2004/ Институт лингвистических исследований. – СПб.: Наука, 2004. – С. 251-255.
3. Самоделова Е.А. Рязанская свадьба. Исследование местного обрядового фольклора // Рязанский этнографический вестник. – Рязань: Рязанский областной центр народного творчества, 1993. – 326 с.