

ЛЮБОВЬ НИКОЛАЕВНА ЩАНКИНА

кандидат исторических наук, докторант, Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН (г. Москва)  
schankina@yandex.ruНАРОДНАЯ ПИЩА МОРДВЫ СИБИРИ:  
ТРАДИЦИИ, ЗАИМСТВОВАНИЯ, ИННОВАЦИИ

В статье впервые рассматривается традиционная пища мордвы Сибири. Основу статьи составляет полевой материал, собранный в 2003–2009 годах в населенных пунктах Сибири, где проживает мордовское население. Несмотря на то что в пище мордовского населения наиболее стойко сохраняются традиционные черты, заметно влияние и национальной кухни других народов (русской, украинской, татарской и др.).

Ключевые слова: Сибирь, система жизнеобеспечения, материальная культура, традиционная пища, напитки

Исследованиями антропологов и этнографов доказано, что наиболее специфической и консервативной оказывается та часть культуры жизнеобеспечения различных народов, которая составляет традиционное питание [16; 148]. Пища мордвы Сибири пока еще не была объектом специального изучения.

Мордва на территорию Сибири переселялась главным образом из Большеберезниковского, Дубенского, Зубово-Полянского, Инсарского, Старошайговского, Ковылкинского, Чамзинского и других районов современной Республики Мордовии, Самарской, Пензенской и других областей. В ходе миграций осуществлялось освоение новой природной среды и одновременно устанавливались культурно-бытовые контакты как с коренным населением региона, так и с пришлым, а это находило отражение в изменении традиционного для мордвы питания.

Ведущими отраслями хозяйства мордвы, проживающей в Сибири, как и на родине, являются земледелие и животноводство, которые обеспечивают население основными продуктами питания. Важным дополнением являются продукты садоводства, охоты и рыбной ловли.

Растительная пища издавна занимает ведущее место в питании мордвы. Она представлена мукой, крупой, различными овощами (лук, морковь, капуста, картофель и др.), а также некоторыми видами дикорастущих трав, ягод, плодов и грибов. Основными зерновыми культурами являются пшеница, рожь, овес, просо и др.

Главное место в питании мордовских переселенцев занимает хлеб (мокш. эрз. *киши*), который выпекали из ржаной и пшеничной муки. В неурожайные годы или весной, когда подходили к концу запасы, в муку добавляли картофель, свеклу, отруби, примеси из высушенных и истолченных растений (кора осины и дуба, желуди, лебеда, крапива и др.). По словам А. И. Солдатова из с. Нижние Сиры Таштыпского района

Республики Хакасии, «для печения хлеба использовали жмых (из подсолнечника и конопли). Такой хлеб ели в будничные дни с молоком, и то не всегда» [13]. В с. Краснополье Алтайского района Республики Хакасии, по словам Е. И. Грызиной, «при недостатке муки выпекали деруны. Их готовили из тертого картофеля с добавлением небольшого количества муки и ели горячими» [2]. В настоящее время хлеб в домашних условиях выпекают значительно реже, чаще всего на большие праздники.

Повсеместно широкое распространение получила разнообразная выпечка – пироги, лепешки, блины. Обычно для их приготовления использовали пшеничную муку. Любимым кушаньем мордвы были пироги (мокш. *пярякмат*, эрз. *прякмат*), разнообразные по размерам, начинке и способам приготовления. Для их приготовления используются овощные, мясные, рыбные, грибные, крупы, творожные, смешанные начинки. В сладкие пироги кладут варенье, повидло, ягоды, фрукты. К примеру, в с. Новороссийке Нововаршавского района Омской области в качестве начинки использовали вареную капусту, пшено и жареное сало [3]; в Калиновке Сорокинского района Тюменской области – картофель, смешанный со жмыхом из конопли [8]; в г. Стрежевом Томской области и с. Мишутино Зырянского района Томской области – картофельное пюре с творогом [6], [7]. Наряду с традиционными изделиями мордвой употребляются заимствованные от тюркских народов (беляши). Под влиянием городских традиций в сельской среде распространяется изготовление всевозможных тортов и других мучных изделий.

Одним из популярных кушаний народа были блины (мокш. *пачат*, эрз. *пачалксьет*) из ржаной, пшеничной, пшеничной, гороховой муки. Среди мордвы-мокши оказались стойкими традиции приготовления пшеничных блинов – из размолотого пшена или на жидко сваренной пшеничной ка-

ше. Кроме традиционных блинов широкое распространение получили блинчики (мокш., эрз. *блинцият*) и оладьи.

Готовили также лапшу, преимущественно из ржаной муки, позднее из пшеничной и картофельного крахмала. Для мордовского населения характерно также употребление такого блюда, как лапшевник. Для его приготовления свежее молоко добавляли в крахмал, затем клали яйца, соль и жарили тоненькие блинчики. Блинчики складывали в чугун и сверху заливали. В качестве заливки использовали тщательно перемешанную сметану, яйца, молоко и соль. Эта лапша являлась поминальной пищей, она наиболее характерна для мордвы, проживающей в д. Листянка Куйтунского района Иркутской области, с. Сарагаш Боградского района, Краснозерное и Солнечное Алтайского района Республики Хакасия. В последних двух селах такую лапшу называли *модамарень лакиат*.

Повсеместно мордовское население как в Сибири, так и в Мордовии готовило салму (мокш., эрз. *салмат*) – бульон с кусочками теста. Куски пресного теста в форме шариков бросали в кипящую воду. Готовое кушанье заправляли жиром, молоком или яйцами, сбитыми с молоком. В с. Новороссийке Нововаршавского района Омской области их называли затирками [3]. Аналогично готовили галушки из густого теста, которое раскатывали, разрезали на кусочки и варили в кипящем бульоне.

У мордвы Сибири большое распространение получили пельмени и вареники. В качестве начинки употребляли рубленое мясо, ливер, картофель, творог и ягоды. Например, в с. Калиновке Сорокинского района Тюменской области вареники готовят из соленой селедки. Для этого берут филе рыбы, добавляют кусочек сливочного масла, а некоторые еще кладут перец. Также в качестве начинки используют небольшие кусочки сала [8].

Важное место в питании мордвы занимали каши. Кашу готовили из пшена, полбы, гороха, чечевицы. Наиболее древней и традиционной была пшеничная каша, входившая в праздничную и обрядовую пищу. Кроме крутых и рассыпчатых каш мордва готовила кашицы (мокш. *шонгарям*, эрз. *вещаям*), которые считались праздничным блюдом. Из зерна нового урожая мокшане Красноярского края варили кашу (мокш. *почам*). Зерно размалывали, бросали в кипящую воду и варили до густоты, после чего сдабривали конопляным маслом и подавали к столу [18; 190].

Распространенным кушаньем были кисели (мокш. *ксяль*, эрз. *кснавонь куслят*). Их готовили из ржи, гороха и особенно овса. Например, в с. Калиновке Сорокинского района Тюменской области овсяный кисель является обрядовым блюдом [8]. В пос. Кузедееве Новокузнецкого района Кемеровской области варили кисель с черемухой,

заимствованный от соседних, проживающих с мордвой народов Сибири. Для его приготовления ржаную муку размешивали в воде и кипятили, постепенно добавляя черемуховую муку, которую предварительно толкли в ступе, затем добавляли сахар [11]. Заимствованным блюдом для мордвы являются также клюквенный и облепиховый кисели, популярные среди народов Сибири.

Питание мордовских переселенцев существенно обогащалось за счет овощных блюд и различных добавок к блюдам, приготовленных из круп и мяса. Для большей части населения повседневной пищей служила растительная. Огурцы, помидоры, капуста, чеснок и другие овощи употреблялись в большом количестве как сырыми, так и в виде различных солений, маринадов.

Картофель стал «вторым хлебом» для всех земледельцев России. Блюда из картофеля готовятся практически ежедневно. Повсеместно картофель варят, запекают, тушат, жарят, используют для приготовления супов, пюре и запеканок, начинок для пирогов и вареников. Любимым блюдом у мордвы Красноярского края, Тюменской области, Республики Хакасии были *модамарень шеняят*. Для их приготовления натирали на мелкой терке картофель, добавляли немного муки, яйца (на 1 кг картофеля 4–5 яиц), солили. Из этой массы жарили блины, остужали, резали на небольшие кусочки. Затем складывали их в чугун, добавляли сливочное масло и держали несколько часов в печи.

Для мордвы блюда, приготовленные из капусты, являются одними из самых любимых. Из свежей капусты не только варятся щи и готовятся вторые блюда, она используется для приготовления салатов и закусок, начинок для пирогов. В районном центре Кыштовка Кыштовского района Новосибирской области капусту солили вместе со свеклой и употребляли как салат [15]. Ранее это не было характерно для мордвы, проживающей в Мордовии. В настоящее время употребляют в питании и цветную капусту. Например, в с. Нововаршавке Нововаршавского района Омской области вареную капусту едят со специальным соусом, который называется белый. Для его приготовления лук обжаривают на сливочном масле, добавляют одну столовую ложку муки и обжаривают до золотистого цвета. Затем заливают один стакан кипятка, тщательно помешивают, добавляют полстакана сметаны, соль, перец по вкусу и еще немного кипятят [5].

Под влиянием украинского населения в рационе мордвы появился борщ. Как вспоминала А. А. Одышева из с. Покровка Сорокинского района Тюменской области, «рядом с нами проживает украинское население, и мы переняли у них рецепт приготовления украинского борща, который стал повседневным блюдом на нашем столе» [9]. По словам М. М. Бахмач из того же села,

«из-за того что муж украинец, старалась готовить ему их национальное блюдо – борщ» [1].

Обилие сочных трав в Сибири способствовало развитию животноводства, что отразилось на системе питания мордвы. Народы Сибири употребляли больше мясной пищи, чем жители других регионов России. Наиболее популярной была свинина, затем говядина и мясо домашней птицы. Определенное место занимают продукты, полученные в результате охотничьего промысла (мясо лося, оленя, зайца, боровой дичи). Из мяса готовили как первые (суп, щи), так и вторые (жареное, тушеное мясо) блюда. Мордва Сибири сохранила традицию приготовления селянки из парного мяса (из сердца, печени и грудинки) с добавлением картофеля и лука [18; 193].

Скотоводы Сибири умели делать блюда типа колбасок, начищенных кровью и вареной крупой. Для этого предварительно очищенные кишки животного начиняли крупой, мясом или субпродуктами, мешали с кровью, добавляли лук с чесноком, молотый перец и варили в большой кастриюле. Перед употреблением жарили на сковороде с добавлением масла. Приготовление домашней колбасы характерно для мордовского населения, проживающего в Новосибирской, Омской, Томской областях, Республике Хакасия. Такую колбасу мордва с. Новороссийки Нововаршавского района Омской области готовит и в настоящее время. Согласно собранным от информаторов сведениям, существуют отличия в приготовлении такой колбасы, что зависит от входящих в ее состав продуктов. Кроме того, готовят еще и ливерную колбасу, в качестве начинки используют субпродукты домашних животных.

Повсеместно готовили холода (студен). Для него в печи в чугуне варили мясо, содержащее много соединительных тканей, которое затем измельчали, добавляли к нему лук и чеснок, разводили бульоном до густоты сметаны, разливали в блюда и ставили в холод.

В традиционном питании мордвы Сибири широко представлены молочные продукты. Молочная пища была разнообразна: молоко пили в сыром и кипяченом виде, использовали для приготовления различных каш, лапши, картофельного пюре. Разнообразием отличаются молочные и кисломолочные продукты и способы их переработки. Мордва всегда отдавала предпочтение кислому молоку (мокш. *шапамо лофа*, эрз. *чапамо ловцо*). Примечательно в этом отношении высказывание исследователя культуры мордовского народа В. Н. Майнова: «Мордвин не пьет обычно свежее молоко, так как очень любит кислое, он считает, что в таком виде оно не может повредить здоровью» [17; 130]. Мордовские женщины имели большой опыт в приготовлении кислого молока. Его обычно готовили из снятого кипяченого или топленого молока, которое охлаждали до температуры парного и смешивали с

закваской – старой простоквашей. Выдержанное заквашенное молоко в теплом месте до загустения, выносили его в погреб, где хранили в кадушких. Его заготавливали в больших количествах. Летом, во время полевых работ, оно было единственной пищей, а в разбавленном виде его пили как освежающий напиток. Кислое молоко ели с хлебом, картофелем, кашами, подавали к блинам.

С целью увеличения сроков хранения молока его замораживали, что нехарактерно для мордвы, проживающей на территории Мордовии. Предварительно молоко разливали в чашки и выносили на холод, затем заледеневшие куски складывали в холщовые мешочки и хранили в холодном месте. Сохранились и традиционные способы переработки молока – изготовление творога (мокш. *мичке*, эрз. *топо*) и масла (мокш. *вай*, эрз. *ой*). Творог готовили из прокисшего молока, которое ставили в теплую печку, чтобы оно створожилось. Затем этой массой заполняли мешок из редкой ткани и подвешивали, чтобы стекла сыворотка. Для получения масла молоко оставляли в глиняных горшках, а затем деревянной ложкой снимали сливки. Сбивали масло в деревянных маслобойках. Оставшуюся после отделения масла пахту (мокш. *пифтем лофа*, эрз. *пивтезь ловцо*) также употребляли в пищу: на ней ставили тесто. Готовое масло промывали в холодной воде. Сливочное масло не выдерживало длительного хранения, поэтому его перетапливали [18; 194–195].

У мордвы Сибири, как и на родине, было развито домашнее птицеводство, благодаря которому пищевой рацион пополнялся мясом и яйцами. Сырыми яйцами сдабривали тесто и начинку к различной выпечке, использовали их в качестве приправы к супам. Ели также вареные, запеченные, реже сырье яйца.

В рационе питания мордвы Сибири особое место занимали продукты охоты и рыболовства. Одним из древнейших и любимых занятий мордвы, связанных с лесом, является охота. В народе бытовала поговорка: «Не охотник, не рыбак, какой же ты сибиряк». Промышляли крупных зверей, таких как лось и медведь, и пушных – зайцев, лис, куниц, белок. Любовь к мясу дичи объясняется древними традициями мордвы. В отличие от мордвы, проживающей в Поволжье, сибирская широко использовала в пищу медвежатину, лосятину [18; 195].

Благодаря обилию рек и озер рыбный промысел получил большое распространение у мордовского населения. Из речных и озерных рыб наиболее употребляемыми были караси, чебаки, лещи, окунь, щуки и др. В повседневном меню часто присутствовали уха и жареная рыба. Здесь применялись все известные способы обработки рыбы: варение, жарение, сушка, соление. Заимствованными являются квашение и приготовление рыбы с травами и ягодами, что было нехарактер-

но ранее для мордвы. На территории Сибири мордва стала заниматься и копчением рыбы (пос. Уян Куйтунского района Иркутской области, с. Чердаты Зырянского района Томской области). Копчением занимаются, как правило, сразу же после ловли рыбы недалеко от какой-либо реки, где располагаются коллективные коптильни. В некоторых хозяйствах имелись и индивидуальные. В качестве топлива использовали березовую, чесноковую гнилушки, а также гниль из дикой смородины и др. Со второй половины XX века с поступлением в продажу большого ассортимента морской рыбы и рыбных консервов рацион питания значительно расширился.

Мордва, проживающая в Сибири, сохранила любовь к пчеловодству. Данный промысел получил здесь широкое распространение. Переселенцы часто прибывали со своими пчелами и выбирали более удобное место для занятия пчеловодством. Мед содержит полезные природные вещества и обладает бактерицидным действием. Он был одновременно излюбленным лакомством и ритуальной пищей, его использовали при приготовлении обрядовых и необрядовых блюд и напитков.

Дополнением к повседневной пище были продукты собирательства. Окружающие леса были богаты брусникой, земляникой, малиной, облепихой, рябиной, смородиной и др. Ягоды ели свежими, сушили на зиму, использовали как начинку для пирогов. Широко в быту использовали калину, из нее готовили начинку для пирогов, клали в кашу, добавляли в квас, кулагу и кисель. Мордва Кемеровской области особенно много заготавливала клюквы, которую собирала в основном в конце августа – начале сентября, хранила в деревянных корзинах, коробках, в амбара или на чердаках [14]. На зиму заготавливали много рябины, калины и ранеток, которые считали лакомством.

Важным элементом питания мордвы Сибири были грибы. Наиболее ценными считались белые грибы, рыжики, волжанки, грузди, опята, маслята и др. Грибы ели в жареном, соленом виде, их использовали в качестве начинки к пирогам, а сущеные – для щей и супов. Большую часть грибов заготавливали впрок посредством сушки, замораживания и засола. Их сушили на солнце, а также в печи, на противне или в чугуне. Сушили в основном трубчатые грибы – белые, маслята и др., из пластинчатых – лисички и опята. Для засола собирали грузди, рыжики, валуи, волнишки и сыроежки. По сведениям переселенца из пос. Уян Куйтунского района Иркутской области, белые грибы встречались очень редко, за ними ездили в Карымский лесхоз за 60 км от поселка Уян. Примерно в 1990-е годы мордва стала употреблять шампиньоны. Как говорят, они переняли это у армян, которые проживали в этой местности и работали в строительных

бригадах. Шампиньоны жарили на горячей плите, их клали верх плодоножкой, солили [4].

Из дикорастущих трав мордва часто употребляла щавель, крапиву, дикий лук и чеснок, чеснок (колбу), проростки папоротника-орляка и др., которые солили на зиму и использовали в качестве приправы к мясу и рыбе. Чаще их ели весной, когда подходили к концу зимние запасы и резко ощущалась нехватка витаминов, и в нерожайные годы.

Важную часть питания человека составляют напитки (мокш. *симомбяльхть*, эрз. *симемапельть*), в изготовлении и потреблении которых ярко отражены национальный колорит и исторически сложившиеся традиции народа. Из национальных безалкогольных напитков у мордвы Сибири бытовали кислое молоко, хлебный квас (мокш. *шапама ведь*, эрз. *чапамо ведь, чепеведь*). Популярными хмельными напитками оставались *pure* из меда и брага (мокш., эрз. *поза*) из ржаной муки или сахарной свеклы, которые играли важную роль в обрядовой жизни [18; 198].

Популярным напитком мордвы был чай, нередко заваренный на листьях смородины, малины, душицы, зверобоя, липовом цвете и других растениях. Как сообщает информант В. А. Резайкина, проживающая в г. Чите, «употребление чая в прошлом не было характерно, а с переселением в эту местность оно для нас стало новым» [12]. Следует отметить, что некоторые растения на территории Сибири не произрастают, поэтому для переселенцев их присылают родственники с исконных мест проживания. К примеру, переселенцам из с. Победа Нововаршавского района Омской области зверобой присылают из Самарской области [10]; в г. Стрежевой Томской области привозят с «Большой земли». Н. М. Марисова чай заваривает следующим образом: заливает кипятком зеленый чай, листья клубники и душицы; сначала в стакан наливает молоко и только потом заварку и кипяток. Такой способ приготовления чая она переняла у казанских татар, так как является переселенкой из с. Куакбаш Лениногорского района Республики Татарстан [7]. Летом используются плодово-ягодные морсы, соки и их концентраты, газированные напитки, минеральная вода. В весенний период заготавливается березовый сок (с. Верх-Тарка Кыштовского района Новосибирской области, с. Калиновка Сорокинского района Тюменской области). В с. Победа Нововаршавского района Омской области березовый сок мешают с вишневым, кипятят, наливают в бутылки и опускают в подвал с водой [10]. Все более широкое распространение получают такие напитки, как кофе, какао и др.

Сегодня система питания мордовского населения Сибири претерпела определенные изменения, важную роль в этом сыграли исторические, социально-экономические и другие факторы.

Изменился ассортимент повседневных и обрядовых блюд.

Ведущую роль в рационе питания продолжает играть продукция земледелия и животноводства. В пищу используются всевозможные овощи: капуста, свекла, лук, огурцы, помидоры. Из традиционных блюд сохраняются квашеная капуста, соленые грибы, свиное сало, холодец. Их дополняют соленые помидоры, маринованные грибы, разнообразные салаты, винегреты, сыр, колбасы и консервы.

Из горячих первых блюд популярны щи из квашеной и свежей капусты, а также борщ. Перед подачей на стол их обязательно заправляют сметаной или сливками. Из холодных супов в летний период повсеместно распространена окрошка на хлебном квасе, свекольном отваре, простокваше или просто подкисленной уксусом воде. В состав окрошки входят свежие огурцы, редис, зеленый лук, петрушка, вареные яйца, колбаса.

В качестве второго блюда готовят мясные и рыбные блюда с гарниром из овощей или каши. Популярны гуляш, котлеты, голубцы, плов. Свежее мясо на стол поступает из личного хозяйства. Этот источник сохраняется в сельской местности и до настоящего времени. В сельских районах держат домашний скот – в основном коров, свиней, телят, овец, запасая таким образом мясо для себя и для продажи.

Пельмени – одно из самых популярных блюд.

Одним из незаменимых продуктов питания мордовского населения остается молоко. В настоящее время наблюдается расширение ассортимента молочнокислых продуктов. Это ряженка, простокваша, кефир, бифидок, йогурт и др. В сельской местности молоко употребляют чаще в свежем виде, для приготовления различных блюд и выпечки. Путем переработки в домашних условиях делают творог, масло, сыр.

Охота и пчеловодство утратили первостепенное значение как источник питания. Сохраняются традиции, связанные с собирательством. В лесных районах собирают ягоды и грибы.

Таким образом, изучение пищи мордвы, проживающей в Сибири, свидетельствует о том, что ее состав зависел прежде всего от направленности хозяйственной деятельности этноса и этнокультурных связей. С интенсивным развитием средств массовой коммуникации, усилением миграции населения, увеличением числа межнациональных браков, ростом количества предприятий общественного питания особенно возрастает возможность обмена культурной информацией, в частности в сфере пищи. Со временем пищевой рацион мордвы значительно расширился за счет заимствования блюд контактирующих народов (пельмени, борщ, беляши и т. п.). Интенсивность замены традиционных блюд городскими также зависит от состава и типа семьи, от возраста и т. д.

#### ПОЛЕВОЙ МАТЕРИАЛ АВТОРА

1. Бахмач Мария Михайловна, 1938 г. р., с. Покровка Сорокинского района Тюменской области, записи 2009 г.
2. Грызина Елена Ивановна, 1934 г. р., с. Краснополье Алтайского района Республики Хакасии, записи 2008 г.
3. Ефимова Нина Филипповна, 1939 г. р., с. Новороссийка Нововаршавского района Омской области, записи 2009 г.
4. Кугушев Николай Павлович, 1948 г. р., пос. Уян Куйтунского района Иркутской области, записи 2008 г.
5. Магера Наталья Алексеевна, 1954 г. р., с. Нововаршавка Нововаршавского района Омской области, записи 2009 г.
6. Мальцева Мария Михайловна, 1920 г. р., с. Мишутино Зырянского района Томской области, записи 2009 г.
7. Марисова Нина Матвеевна, 1947 г. р., г. Стрежевой Томской области, записи 2009 г.
8. Мирошкина Вера Васильевна, 1948 г. р., с. Калиновка Сорокинского района Тюменской области, записи 2009 г.
9. Одышева Анна Алексеевна, 1931 г. р., с. Покровка Сорокинского района Тюменской области, записи 2009 г.
10. Осипов Александр Филиппович, 1941 г. р., с. Победа Нововаршавского района Омской области, записи 2009 г.
11. Посторова Ефимия Васильевна, 1927 г. р., пос. Кузедеево Новокузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
12. Резайкина Валентина Алексеевна, 1947 г. р., г. Чита Читинской области, записи 2008 г.
13. Солдатов Алексей Иванович, 1936 г. р., г. Абакан Республики Хакасии, записи 2008 г.
14. Суняйкина Мария Герасимовна, 1927 г. р., пос. Родниковый Ленинск-Кузнецкого района Кемеровской области, записи 2003 г.
15. Цыщенко Тамара Алексеевна, 1947 г. р., районный центр Кыштовка Кыштовского района Новосибирской области, записи 2009 г.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

16. Григулевич Н. И. Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2001. С. 147–194.
17. Майнов В. Н. Один день среди мокши // Древняя и новая Россия. 1878. Т. 3. № 10. С. 117–134.
18. Шанкина Л. Н., Якунчева И. Г. Пища и утварь // Мордва юга Сибири. Саранск: Красный октябрь, 2007. С. 188–208.