

Т. А. Воронина

Особенности постного рациона вологодских крестьян в конце XIX века (по материалам Тенишевского бюро)¹

Временное воздержание от пищи различной степени строгости с духовной целью, или посты, соблюдаемые в определенные периоды и дни церковного календаря, было характерно для большей части жителей Российской империи. Питание русского народа в течение года в соответствии с религиозными установками разделялось на постные дни, когда запрещалось есть «скоромное» — мясные, молочные продукты и яйца (а в отдельные дни и рыбу), и «мясо-ед» — дни, когда употребление пищи по составу не ограничивалось. Из 365/6 календарных дней года на посты приходилось более 200 дней, т. е. большая часть года.

Частое соблюдение многодневных и однодневных постов оказало огромное влияние на формирование русской национальной кухни, включавшей немалое число постных блюд. Без преувеличения можно сказать, что русская национальная кухня зиждилась на чередовании поста и мясоеда. Очевидное преобладание мучных, крупяных блюд и в целом растительной пищи в народной системе питания отражало земледельческий хозяйственно-культурный тип как основной для русских.

Пища — важный компонент материальной культуры, она может служить этническим определителем, когда речь идет о сравнении культуры питания разных народов. Когда же исследуется характер питания одной этнической общности, то большой интерес представляют региональные отличия, поскольку именно они накладывают существенный отпечаток на культуру этой общности в целом.

Региональные особенности соблюдения поста были тесно связаны с географическими и хозяйственными условиями. Что же касается Русского Севера, который относился к северной зоне², то суровые климатические условия позволяли выращивать определенные зерновые и овощные культуры, характерные для всей системы питания русских, но в то же время ограничивали возделывание фруктов и некоторых овощей. Для того, чтобы нагляднее представить некоторые региональные отличия постного рациона русских, предлагается рассмотреть особенности питания вологодских крестьян в дни постов в конце XIX в.

Изучение особенностей характера питания во время постов как внешнего проявления религиозности в различных социальных средах остается по-прежнему актуальным, поскольку это позволит более полно охарактеризовать материальную культуру русских в прошлом. «Все своеобразие четырех длительных постов, еженедельных и особых постных дней со всей их местной сезонной, половозрастной и особенно духовной спецификой — обширное поле этнографического изучения»³. Исследование региональной практики поста позволит определить уровень религиозного сознания русского народа как одного из важных компонентов этнического самосознания. С этой точки зрения интересно исследовать специфику питания русских во время поста как на региональном уровне, так и в разных социальных группах и особенно среди крестьян, для которых соблюдение поста стало обыденной практикой.



¹ Исследование выполнено в рамках Программы фундаментальных исследований Президиума РАН «Традиции и инновации в истории и культуре».

² Липинская В. А. Пища // Русские. М., 1997. С. 372–382.

³ Громыко М. М. Православие у русских: проблемы этнологического исследования // Православие и русская народная культура. М., 1996. Кн. 6. С. 176–177.

Задача настоящей статьи — рассмотреть характер постного стола крестьянского сословия Вологодской губернии — самой крупной в северном регионе России — и выявить местную специфику приготовления постных блюд. Что касается степени изученности особенностей постного стола сельских жителей Вологодской губернии, необходимо отметить, что специальных обобщающих работ, посвященных названной теме, пока не существует.

В качестве основного источника использованы материалы Этнографического бюро князя В. Н. Тенишева — Тенишевского бюро, созданного в Петербурге в конце XIX в. В настоящее время они находятся в архивном фонде Российского этнографического музея (Фонд 7). Материалы представляют собой ответы на различные вопросы «Программы этнографических сведений о крестьянах Центральной России», охватывавшей многие стороны крестьянской жизни, особенно в отношении быта земледельцев, и включавшей около 500 пунктов. В них содержатся сведения о том, насколько строго соблюдали посты, из чего состояла ежедневная пища крестьян в дни поста, что ели в праздники, как изменялось питание по временам года.

В Вологодской губ., как и в других северных губерниях Российской империи — в Санкт-Петербургской, Архангельской, Олонецкой, Новгородской, Псковской, а также в северных уездах Костромской и Ярославской губерний, постный рацион носил на себе отпечаток суровых климатических условий жизни, что не позволяло возделывать некоторые зерновые и огородные культуры, но, тем не менее, практика соблюдения постов и здесь имела общие черты, характерные для Европейской части России.

Пищевой рацион в дни поста тесно связан с доминирующим хозяйственно-культурным типом и с особенностями сельского хозяйства. А поскольку крестьяне Вологодской губернии занимались в основном земледелием и выращивали озимые и яровые зерновые культуры, то на первом месте в пищевом рационе стояли хлеб и мучные изделия. Важная роль принадлежала культивированию ржи, овса и ячменя. Хлеб из ржаной муки был основой крестьянского стола, а в тяжелое время он иногда даже составлял единственную пищу. В годы неурожая пекли

непросеянный хлеб с добавлением к муке мякины и отрубей.

Широко распространенными огородными культурами были репа и брюква, которые составляли большую часть годового запаса продуктов. Из них варили суп *репницу*; блюдо из вареной свеклы называлось *росол*, а из свежей репы, запаренной в печи — *пареница*. Блюды из овощей было довольно много: *печонка* — репа или брюква, запеченные в золе, ее ели с постным маслом; *морковница* — морковь, запеченная с разными крупами; *брюковница* — то же из брюквы. Холодное сладкое блюдо — *кислуха* включала репу, репчатый лук, бруснику или мелконарезанную свеклу, морковь, брюкву, запаренные в печи. Редьку ели с квасом. Горох употребляли распаренным в печи, а из гороховой муки варили каши, кисели, пекли хлеб. Картофель, который поначалу внедрялся по особому распоряжению властей, к концу XIX в. получил повсеместное распространение и наряду с блюдами из зерновых составлял основу постного стола. Постный рацион дополняли съедобные дикорастущие растения, которые были доступны практически всем⁴.

Характер питания в дни постов зависел от зажиточности семьи, поскольку в разных семьях были и разные экономические бюджеты. Там, где преобладали зажиточные семьи, еда была разнообразнее.

В Тотемском уезде стряпала постоянно сама хозяйка дома. Завтрак был в 8–10 час. утра, обед — в 12 час., *паужна* — в 4 часа и ужин — около 8–10 час. вечера. За стол садились все члены семьи вместе. Есть начинали только тогда, когда глава семьи вытащит первый кусок из общей миски и скажет: «Задевайте, крещоны!» В Грязовецком уезде стряпала постоянно старшая в доме. В каждом семействе Вельского уезда имелась женщина, которая занималась выпечкой хлеба, стряпала, варила и подавала на стол. Обычно это была мать семейства или жена старшего сына⁵.

Соблюдению постов среди крестьян Вологодской губ. в немалой степени способствовало и то, что наиболее традиционными были блюда из овса. Овес мололи на *заспу* (крупу), крупку и толокно. Из овсяной крупы делали каши. Они различались по густоте: блюдо пожиже называлось *каша*, погуще — *творог*, или *крутая каша*. *Овсяный творог* варили из заспы, из нее

⁴ Воронина Т. А. Использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера (XIX — начало XX в.) // Альманах «Традиционная культура». 2012. № 2. С. 84–94.

⁵ Архив Российского этнографического музея (далее — АРЭМ). Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 16–17; Д. 172. Л. 33; Д. 111. Л. 12.

же делали жидкую похлебку — *заспеницу*. Для приготовления *затирухи* овсяное толокно замешивали на квасе, иногда добавляли толченую бруснику. Из ячной муки делали *бурдук-кашу*; из ржаной — *товстую кашу*. Почти повсеместно первым блюдом были постные — *молосные* щи, которые варили с ячной или овсяной крупой, отсюда их название *крупянка*. Щи ели в горячем и холодном виде. В тех районах, где поблизости были водоемы, в постные дни варили с мелкой вяленой рыбой — *снетком*. Помимо щей готовили различные похлебки. Самая простая похлебка, из накрошенного в воду хлеба с растительным маслом, называлась *тюря*, или *мурик*.

Особым лакомством были грибы и ягоды, заготовленные на зиму впрок. Сушеные грибы использовали для похлебок: из белых или рыжиков готовилась *голомудка*; из сухих грибов, отваренных с овсяной крупой — *губница*. Бруснику, клюкву на зиму обычно замачивали в воде. Во время поста их добавляли в разные блюда или ели в чистом виде⁶.

Пища, употребляемая в дни, когда поста не было, называлась *скоромной*. Синонимом прилагательного «скоромный» служило слово *молосный* — производное от *молочный*, означавшее всякую молочную, т.е. скоромную пищу. Возможно, это слово происходило от церковнославянского «мелзти» (мельзити) — доить⁷.

В крестьянском быту употребительным было слово «промежговенье» («межговенье», «мясо-ястье») означавшее «зимний мясоед», начинавшийся с Рождества Христова и продолжавшийся до Великого поста, точнее до масляницы, т.е. «Рождественский мясоед». Посту противопоставлялся «мясоед», под которым понималось время употребления мясной пищи или скоромного. Отсюда пошло выражение «мясное заговенье», означавшее канун масляницы.

Пищевой рацион отличался в многодневные и однодневные посты. В. И. Даль в «Толковом словаре живого великорусского языка» дал обобщенную характеристику повседневного питания жителей северных губерний России, обратив внимание на зависимость питания крестьян от времени года⁸.

Великом посту предшествовала масленица, которую отмечали широким застольем в кругу родных и знакомых. Их угощали прежде всего овсяными блинами с брусникой или рыжиками, пирогами — *пряженниками* и *снядками*. С окончанием масленицы в Вологодской губ. оставшуюся скоромную еду «очищали»: с жареного картофеля смывали масло и подсушивали в печке, а у пирогов обрезали верхнюю и нижнюю корку и в пищу употребляли только его середину⁹.

С началом Великого поста священники обычно ездили с «постной» молитвой по своим приходам, т.е. совершали молебны на дому. За исполнение подобной требы с каждого дома полагалось внести по 2–5 коп. на ведение «духовной росписи», или «исповедной росписи» прихода, в которой отмечалось, кто был или не был на исповеди, соответственно, постился перед этим и после исповеди причащался. Помимо денег было принято отдавать в пользу храма что-нибудь из съестных припасов. Крестьяне обычно охотно давали причту еще и каравай хлеба.

В среду на четвертой, или «крестопоклонной» неделе Великого поста — в «сердохрестье» женщины пекли «кресты» — печенье из пресного пшеничного теста. 9 марта¹⁰ из такого же теста пекли печенье в виде птичек — *жаворонков*.

На Страстной седмице пост соблюдали особенно строго. Многие пожилые люди ели один раз в день только хлеб или сухари с водой. Наиболее же благочестивые старались, по возможности, ничего не есть всю неделю, разрешая себе только воду.

Петров, или Апостольский пост («Петровки») установлен в память святых апостолов Петра и Павла, которые постились, готовя себя для Евангельской проповеди (Деян. 13, 3). Он начинался через неделю после дня Святой Троицы и в зависимости от даты празднования Пасхи длился от 8 дней до 6 недель, но всегда оканчивался в день святых апостолов Петра и Павла (29 июня). С началом Петрова поста также совершался сбор продуктов — он назывался «ругой» и был заведен с давних пор. Крестьяне чаще давали скоромные продукты — сметану и яйца, зерно или «новь» — обмолоченное жито последнего

⁶ Воронина Т. А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Арёалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78–101.

⁷ Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4-х т. Т. 2. СПб.; М., 1889. С. 334.

⁸ Даль В. И. Указ. соч. СПб.; М., 1889. Т. 1. С. 364; Т. 3. С. 345–346, 495.

⁹ Иваницкий Н. А. Материалы по этнографии Вологодской губернии // Известия Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии (далее — ИОЛЕАЭ). Т. XIX. Труды этнографического отдела. Т. XI. М., 1890. С. 128; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 9–10.

¹⁰ Здесь и далее даты приводятся по старому стилю.

урожая. Необходимо отметить, крестьяне вообще старались как можно меньше употреблять молоко и молочные продукты в пищу, хотя коров держали. Не пили они молоко «из-за боязни греха».

Если учесть, что большая часть года приходилась на постные дни, когда употребление молочных (т.е. скоромных) продуктов запрещалось, то за это время крестьяне старались сделать как можно больше запасов творога и масла и выгодно их продать. Молочные продукты (творог, масло, сыр, простокваша), сэкономленные за время постов, чаще всего становились эквивалентом денег: их обменивали на хлеб, муку и другие предметы первой необходимости. Чаще всего копили масло во время Великого и Петрова постов. В отдельных хозяйствах на Ильинской неделе его накапливали от 30 фунтов до одного пуда¹¹.

Петров пост приходился на начало лета, когда доедали старые запасы продуктов, но зато появлялся зеленый лук. «Вот плохо бывает — в летние посты, особенно в петровки, когда еще и овощи не поспели, и грибное еще не родится, а молоко есть грех, — не полагается... Вот тогда уж действительно мудрено сказать — с чего жив, чем питается крестьянин... Хорошо еще, если зеленого лука уродилось вволю, да не надо за ним на базар бежать и покупать, а свое на огороде. Зеленый лук — неоцененное подспорье в пище мужика: хорошо его есть просто с солью и с хлебом, хорошо потолочь и развести с квасом, а по нужде и водой»¹².

В Грязовецком уезде летняя ежедневная постная пища тоже включала перья зеленого лука, толченые с водой; редьку с квасом, толокно с квасом, грибы. К скудной пище относили толокно с квасом, щи из крупы. Когда поспевал картофель, его ели с квасом и луком в жареном, отварном, или в толченном виде. В Бережнослободской вол. Тотемского у. крестьяне тоже любили есть зеленый лук, который называли *травой*. Вместе с картофелем и пареной брюквой (*галанкой*) он составлял их основную пищу. Второе по важности место занимали капуста, морковь и горох¹³.

Большая разница между пищей богатого и бедного крестьянина Вельского уезда особенно ощущалась весной и в начале лета. У бедного было всего вдоволь только осенью и в начале зимы, а

потом он испытывал недостаток даже в ржаном хлебе, а в семье богатого хлеб ели целый год. Были и семейства, которые занимали середину между богатыми и бедными, у таких «средняков» ржаного хлеба своего урожая хватало на круглый год и оставалось еще зернового хлеба для будущего посева. Зато у них недоставало мяса и других продуктов.

В Вельском у. с наступлением весны большие изменения происходили в питании всех крестьян, особенно бедных. В постные дни и богатч принимался за *крупянку*, горох и даже редьку, так как запасы грибов и ягод к этому времени уже истощались. Особенно много уходило овсяной муки для приготовления блинов и кваса, овсяного толокна, которое шло на *тяпушку* — блюдо из толокна, замешанного на квасе, а также гороховой муки на кисель. Повседневным напитком был квас, варили также овсяный и гороховый кисель.

Для бедных крестьян весна была самым тяжелым временем года, крайний недостаток ощущался во всем. В этом случае они брали рожь из общественного амбара — «магазеи» с условием вернуть ее осенью. Могли также занять муку у зажиточного соседа с условием расплатиться потом либо деньгами, либо сеном во время сенокоса и жатвы, либо поработать несколько дней, смотря по тому, сколько отпущено муки. Зачастую на обед они ели *хлебную кашу* из разваренных в воде кусков черствого хлеба и посыпанных сверху ржаной мукой¹⁴.

Для жителей Кадниковского уезда весна тоже считалась самым голодным временем года, поскольку к концу зимы все имевшиеся в домашнем хозяйстве запасы истощались и приходилось покупать ржаную муку. В это время можно было легко отличить зажиточного крестьянина от среднего и бедного, но зато, как только поспевал зеленый лук, сразу принимались его есть. Перья лука толкли и ели с квасом. Питание улучшалось, когда появлялись первые ягоды и грибы¹⁵.

В Вологодском у. с весны до Успеньева дня почти все время ели постные блюда: редьку с квасом, толченые с толокном или с мукой ягоды, хлеб с квасом — его называли в шутку *куликовыми рыжиками*; из грибов варили *губницу* и *обабницу*, ели соленые грибы *быки*, *рыжиками*, *грузди* и т. п.¹⁶.

¹¹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 14–17; Д. 100. Л. 22.

¹² Потехин А. А. Крестьянские дети // Крестьянские судьбы: Рассказы русских писателей второй половины XIX в. М., 1986. С. 272.

¹³ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 172. Л. 18; Д. 338. Л. 17.

¹⁴ Там же. Д. 111. Л. 12.

¹⁵ Там же. Д. 252. Л. 17–18.

¹⁶ Там же. Д. 135. Л. 3–7.

С окончанием Петрова поста связывались сельскохозяйственные работы, и прежде всего сенокосная пора, продолжавшаяся до Ильина дня (20 июля), после чего начинали жать рожь. Овес убирали с 6 по 15 августа¹⁷.

В Вологодском уезде в сенокос, если покос находился рядом с деревней, на завтрак всегда пекли что-нибудь горячее, например, пироги из пшеничной муки наполовину с ржаной. Если же покос был далеко от дома (начинали на лесных вырубках), то пищей для крестьян служили гороховый кисель и картофель, который варили на покосе в чугунных котелках, а хлеб и пироги брали из дома¹⁸.

Во время сенокоса обедали, полдничали (паужинали) и ужинали дома: обед был в 10 час., паужна — в 14:30 час. или позже. Но когда крестьяне жили на поже, то пищей им служили пироги, взятые из дома, картофель, пшено и рыба, которую крестьяне ловили в реках, протекающих по их пожьям. Из картофеля и пшена варили похлебку в котле, а если их не было, то все обеды и ужины заменялись пирогами и хлебом, которые запивали чаем¹⁹.

В Сольвычегодском у. обычно завтракали в 5–7 час. утра, в 11–12 час. обедали, в 4–5 час. паужинали (полдничали), в 8–10 час. ужинали, но во время сенокоса на работу вставляли очень рано, заботились о завтраке, так как утром легче косить, пока не высохнет роса. Утром ели пироги — *гореченю*, т. е. горячие шаньги, только что вынутые из печи. Ребятишки всегда таскали без спроса хлеб, за что мать им выговаривала: «Я вам выпороткам, що и то весь хлеб растаскали». Основные продукты — ковригу хлеба, пироги крестьяне брали с собой или им их приносили, а в постные дни они ели кашу из крупы с сушеной мелкой рыбой, из селедки, толченого лука и хлеба²⁰.

В с. Никольское Тотемского у., расположенном на р. Толшма, сенокосы находились в 3–4 верстах от села, поэтому крестьяне были вынуждены жить там в специально построенных избушках, не приходя домой по 5–7 дней. Брали с собой котел и ложки по числу едоков. Еду запивали квасом или холодной водой с *болтушкой* — взбол-

танным жидко толочком и ложились отдохнуть на час в тень под кустами. За обедом ели то же самое, что и за завтраком²¹.

В горячую сенокосную пору многим крестьянам требовалась помощь. *Помочи* были весьма распространены в Вологодской губ. и с давних пор стали производственной и этической традицией. Жители Куракинской вол. Тотемского у. оказывали помощь друг другу не из корыстных побуждений, а по давно заведенному обычаю: «Ну, как не помочь своему брату-мужику, ежели имеешь на это достатки. Наши отцы и деды жили дружно и завсегда помогали друг другу», — говорили они. Стремление к постоянному общению с «сусидями» выражалось во время сенокоса в совместном приготовлении обеда и ужина несколькими семействами, причем в каком-нибудь определенном месте. Для этого крестьянам иногда приходилось сходить за 2–3 версты, чтобы «вместе пообедать, поужинать и покалякать»²².

В Вологодском у., если помочи приходились на постный день, то помочанам подавали сначала картофель с огурцами и квасом, далее — горячее блюдо, например, уху, за ней следовала пшенная каша — любимое блюдо вологодских крестьян, разного рода пироги, например, с пшеном и, наконец, пироги с изюмом²³. Приглашая на помочи, говорили: «Окажите Божескую помощь!» Сено начинали косить в 3–3:30 час. утра, в 5 час. завтракали в поле. На обед подавали пироги, в качестве *холодного* ели картофель с квасом, редко — капусту и рыжики. Хозяин благодарил помочан за то, что они помогли ему в работе: «Благодарю, православные, что помогли мне поправиться с работой!» Помочане тоже благодарили за угощение и расходились. В Авнегской волости Грязовецкого уезда помочи устраивались священником и церковным причтом, на которые крестьяне шли охотно, поскольку для них делали хорошее угощение. В Бережнослободской волости Тотемского уезда крестьянин, желающий созвать к себе «на помочь», ходил вечером по деревне и, останавливаясь перед каждым домом, кричал: «Эй, крещонные, не придет ли кто у вас завтра к нам помочь пожать?»²⁴

¹⁷ Там же. Д. 115. Л. 12; Д. 119. Л. 20.

¹⁸ Там же. Д. 134. Л. 9.

¹⁹ Там же. Д. 116. Л. 7–8.

²⁰ Там же. Д. 320. Л. 20.

²¹ Там же. Д. 365. Л. 2–2 об.

²² Там же. Д. 373. Л. 4–5.

²³ Там же. Д. 127. Л. 37.

²⁴ Там же. Д. 133. Л. 7–8; Д. 339. Л. 21–22; Д. 211. Л. 143.

Успенский пост был таким же строгим, как и Великий пост, его соблюдали в соответствии с церковным календарем — с 1 по 14 августа; его называли также «Спожинки», «Госпожинки», в честь Богородицы — Госпожи. В народе всегда отмечали Первый Спас, или Медовый Спас (1 августа). На праздник Преображения Господня (6 августа), или Второй Спас, в средней полосе России освящали яблоки, а на Русском Севере, где яблоки выращивали редко, их заменил горох. В Вельском уезде свежий горох в стручках приносили в храм для освящения в корзинах. После службы часть его отсыпали священнику, остальное уносили домой и съедали всей семьей в тот же день. В другом случае выносили на площадь перед церковью столы и делали общее застолье после обедни и крестного хода. Подобные «гороховые разговины» устраивали и в других уездах²⁵.

В Вельском уезде летом обед заменялся *паужино*, который приходился на 3 часа дня. Придя домой с работы, сначала пили чай с пирогами или просто с хлебом, после чая *паужинали*. *Паужин* состоял из тех же кушаний, что и обед. В бедном семействе, где не оставалось запасов для приготовления похлебки, с чаем ели хлеб — *отпаужинают*. Летом ужинали около 9–10 час., а зимой — в 7–8 час. Ужинали тем, что оставалось от обеда: одним блюдом щей, кашей, дополняя в постные дни ягодами, капустой, пареницей, тяпушкой и особенно редькой. Крестьяне говорили: «Ужна не нужно, был бы обед»²⁶.

В Никольском у. одним из любимейших кушаний летом считалось блюдо из редьки, натертой на *тертухе* (терке) и смешанной с квасом. Иногда к редьке добавляли накрошенный теплый хлеб, тогда блюдо называлось *крошенина*. В качестве первого блюда (помимо постных щей) готовили *кашицу* из рыбы (трески, сушеного судака, щучины). Ели картофель, пожаренный на постном масле, или просто с квасом; *тяпушку*²⁷.

Вологодские крестьяне август и следующие за ним месяцы связывали с осенней порой. В этом месяце их пищевой рацион включал намного больше блюд, чем в остальное время года, поэтому повседневное меню было разнообразным.

Постная пища у богатых и зажиточных крестьян была особенно изобильна не только в летнее, но и в осеннее время. Она включала *холодную* из кваса, картошки и свежих или *новосоленных* огурцов, картофель, щи с *сущем*²⁸, но чаще с грибами. Варили также похлебку из рыжиков. Даже в бедных семействах осенью пища бывала гораздо лучше, чем в другое время года. Главным же подспорьем в пище бедных семей был картофель.

Так в Степуринской вол. Грязовецкого у. пища в осеннее время была богаче, по ассортименту, а в весеннее скуднее, отчего сложилась поговорка: «Осенью — хлеб да блины, а весной ешь да гляди». Самой скудной пищей считалась редька и хлеб с водой, когда даже, по недостатку хлеба, не имели и кваса²⁹.

В Вельском у. осень считалась самым обильным съестными продуктами временем. В эту пору крестьяне собирали довольно много хлеба с полей, делали запас грибов и ягод, их повседневный стол дополнялся еще и тем, что давала охота. «Каждый день у него роскошный обед и ужин, — писал корреспондент Тенишевского бюро, — вообще, осень для крестьянина — праздник сравнительно с весной, особенно для бедного»³⁰.

Пост соблюдали и во время жатвы, но заканчивалось жнитво по-разному. В Грязовецком у., например, жать заканчивали на Одигитриев день (28 июля), а иногда и после Спасова дня (1 августа). Овес начинали косить (а не жать, как в Вологодском у.) приблизительно с 7 августа.

При уборке большого объема хлеба с полей нанимали работников за определенную плату. По сообщению Н. П. Козловского, обследовавшего Вологодский у. в 1870—1880-е годы, в д. Марково Благовещенской вол. 5 семейств в помощь себе нанимали работников с оплатой 20–40 руб. за лето, помимо содержания³¹. Вместе с тем сохранялась традиция приглашать на помочи односельчан.

В Тиксенском Спасо-Преображенском приходе Вологодского у. девушек и женщин, приходивших на помощь в жатве ржи и овса, в конце обеда угощали мелко истолченным сахаром, который они ели вприкуску с пиро-

²⁵ Там же. Д. 104. Л. 2–5.

²⁶ Там же. Д. 100. Л. 31.

²⁷ Там же. Оп. 1. Д. 286. Л. 28–29.

²⁸ Суш — мелкие сушеные окуньки.

²⁹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 172. Л. 18.

³⁰ Там же. Д. 111. Л. 9.

³¹ Козловский Н. П. Селения Вологодского уезда, в санитарно-статистическом отношении, за 1873–1883 гг. // Вологодский сборник. Вологда, 1885. Т. 4. С. 243–244.

гами³². На помочи крестьян приглашали и монастыри. Так, Семигородный монастырь, расположенный в 25 верстах от с. Кадникова в Кадниковском у., приглашал на жницу местных жителей, которых собиралось несколько сот человек. Соответственно и угощения готовили много: одного хлеба в этот день расходовалось несколько пудов³³. На «дожинках» хлеба, если требовалась помощь, то для помочан хозяева готовили наилучшее угощение. В Новинской вол. Вологодского у., если помочи приходились на пост, то угощали рыбным супом, который очень любили и даже требовали двойной порции. Особое блюдо, очень сладкое и приятное на вкус — *зварец* готовили исключительно из очищенного репчатого лука, который клали в глиняный горшок целыми луковичками. Его варили не на воде, а на свежем квасе, отчего лук не горчиал, и блюдо получалось очень вкусное. Пекли также пироги с изюмом, которые макали в мед, разведенный в воде.

Соломат обязательно присутствовал во время помочей и в Троицких волостях Кадниковского у. на дожинках. Но если они приходились на пост, то на воде густо замешивали овсяное толокно и клали в него 5-7 ложек постного масла³⁴.

В Вологодском у. на Тиксне помочи устраивали, когда мяли лен. «На метье» приходило 5–15 женщин и девушек, отчего помочанок называли «метницы». Девушки также шли охотно на помочи из-за угощения. *Метье* устраивалось преимущественно в будничные дни недели, кроме среды и пятницы, как дней постных, в которые угощение выходило бы дороже и не таким хорошим³⁵.

Многодневный Рождественский пост длился 40 дней, начиная со дня святого апостола Филиппа (14 ноября), поэтому имел название «Филипповский», «Филиппов пост», или «Филипповки». Для его соблюдения в каждом крестьянском хозяйстве имелись запасы, но и они различались, в зависимости от экономического бюджета семьи.

В зимнее время во время постов почти повсеместно употреблялась квашеная капуста. Традиционный метод заготовки ее впрок состоял в квашении целых кочанов, их половинок или четвертей, реже квасили мелко нарезанную капусту. В готовом виде ее добавляли в щи или ели с

постным маслом. Свежую капусту вялили и ели зимой с квасом и растительным маслом.

Жители Грязовецкого у. на зиму заготавливали значительные запасы редьки, грибов и ягод. Капуста была чаще покупная, поэтому ее запасы были невелики и в основном у зажиточных крестьян. Огурцы тоже покупали, но из-за того, что они быстро портились, их засаливали в меньшем количестве, чем капусту. Грибы сушили и солили. В одной семье съедали до 40 ведер соленых грибов. Запасов грибов хватало целый год до следующего урожая — «до нови». Бруснику хранили в пареном виде с яблоками, клюкву покупали и хранили в натуральном виде, малину и чернику (*черницу*) сушили, а ягоды рябины замораживали³⁶.

В Вельском у. зимой в постные дни пищу богатого и бедного крестьянина составляли суп с грибами, картофель, рыжики, горох и брусника. Вместо *крупянки* ели суп с грибами или картофель с рыжиками. Кроме того, крестьяне любили есть овсяные блины с рыжиками и гороховый кисель с постным маслом. Дома обедали только женщины, мужчины уходили на работу (в лес или на завод) и ели там *горяченьку*, а иногда варили щи. Некоторые из них ходили домой на обед, который состоял из щей, каши и молока. В постный день ели картофель, рыжики, ягоды. В пост еще готовили тертую редьку с постным маслом, ее ели перед другими блюдами сначала с хлебом, а когда оставалась половина, то подливали квас. Реже ели редьку, нарезанную ломтиками с маслом и хлебом³⁷.

В Вологодском у. зимой за завтраком и *паужной* предпочитали есть овощи, хлеб, картофель, на обед и ужин — постные щи³⁸.

В Рождественский пост, когда можно было есть рыбу, в Никольском уезде, например, к постному рациону присоединялись сельди, жареная треска. В постные дни употреблялись в пищу *галанка* (брюква), капуста и лук. Брюкву ели в сыром, пареном и вяленом виде. Для того чтобы приготовить брюкву в пареном виде — *пареницу*, ее клали в жарко натопленную и выметенную печь, устье печи плотно прикрывали заслонкой и даже примазывали глиной, чтобы жар из печи не выходил, и через сутки брюква была готова.

³² АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 157. Л. 3.

³³ Там же. Д. 240. Л. 32 об.

³⁴ Там же. Д. 124. Л. 8–9; Архив Русского географического общества (далее — АРГО). Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 30.

³⁵ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 157. Л. 9.

³⁶ Там же. Д. 172. Л. 31–33 об.

³⁷ Там же. Д. 100. Л. 31; Д. 111. Л. 12.

³⁸ Там же. Д. 161. Л. 31.

Пареницу употребляли как холодное блюдо вместе с капустой и квасом. Пареница, разрезанная на несколько частей вдоль и высушенная в печи, называлась *вяленица*. Из нее делали квас. Для этого ее с водой парили в чугуне, и оставляли настаиваться целые сутки, отчего квас становился красным и сладким³⁹.

Однодневные, или седмичные посты соблюдались крестьянами по средам и пятницам в течение всего года: в среду — в воспоминание предания Спасителя на страдание, а в пятницу — в память самого страдания и смерти Его.

В Вельском уезде в постные дни варили постные щи из сухой трески с овсяной крупой или из сухих грибов (красных, масленников, козляков и пр.) и рыжиков с картофелем и овсяной крупой. Под «рыжиками» здесь понимали все сорта соленых грибов. Их ели с вареным картофелем, перемешивая с луком и постным маслом, а если не было масла, то с хреном. Варили также рыжики соленые на воде без крупы.

Крестьяне ели также блюда из свежей трески без крупы с луком, из свежей рыбы с луком, без крупы или с горохом, делали *крупянку* из овсяной крупы с картошкой. Кашу варили ежедневно из ячной или овсяной крупы, в постный день — на воде, в постные щи и кашу добавляли постное масло. *Тяпушку* готовили из кваса и овсяного толокна. У иных крестьян на столе были капуста, брусника, *пареница* (пареная репа), *сушенки моченые* (весной). Перец и горчица употреблялись редко⁴⁰.

Ежедневная пища крестьян Тотемского у. в постные дни состояла из ржаного хлеба, ячменных и пшеничных пирогов, пресных лепешек — *сочней*. В постные дни варили *крупянку* — похлебку из сухих грибов, ели *сухомес* — густо замешанное на воде толокно, политое льняным маслом, сушеную рыбу (треску или *суц* — мелкие сушеные окуньки), отварную или жареную треску; соленые сельди, пареную бруснику с толокном, грибы ели соленые грузди, волнушки, рыжики⁴¹.

Жители Байдоровской волости Никольского уезда (Халезский Старо-Георгиевский приход) постные пироги, смазанные толченым конопляным семенем, разведенным с водой, называли

семянниками. Чаще всего их пекли безо всякой *наливы* и называли *колобанами*. Пироги с начинкой назывались *загибниками*. В постные дни в них клали грибы, брюкву, ягоды черемухи. Все жидкие кушанья называли *артилью*.

В Устюжском у. ежедневная пища крестьян в постные дни состояла из редьки, кваса, пареницы и картофеля. В Никольской вол. Сольвычегодского у. ежедневная пища была простой и однообразной, но довольно сытной. Ели ржаной хлеб, который отличался хорошим качеством, или *мягкие* — подобие пирогов из ячменной муки, без масла, которые стряпали без масла на воде, небольшие, весом до 2 фунтов. Щи готовили с капустой, морковью, с луком — реже. Из гороховой муки пекли пироги, делали кисель и *горошницу*⁴².

Строгий пост соблюдали накануне Рождества (24 декабря) в день Навечерия Рождества Христова — в Рождественский сочельник, который в народе получил название «сочевник». Это было связано с тем, что в этот день готовили особое блюдо *сочиво*, или *сочевицу* — кашу из зерен пшеницы или бобовых, политую сверху соком из конопляного семени. Слово «сочельник» восходит к слову «сок» — жидкость. С сочельником было связано слово *сочень*, означавшее на севере постные пресные тонкие лепешки на конопляном соке. В Вологодской губ. деревянная доска, на которую клали пироги перед тем, как их ставили в печь, чтобы они «вытронулись» (поднялись), называлась *сочельницей*⁴³.

В Устюжском у. в сочельник на Рождество (24 декабря) и Крещение (5 января) ели *сочиво*. В Грязовецком у. в Рождественский сочельник к столу подавали кутью⁴⁴.

Однодневный строгий пост соблюдали в Навечерие Богоявления — в Крещенский сочельник (5 января), накануне одного из двенадцатых непереходящих праздников — Крещения Господня. В Кадниковском у. в этот день на стол ставили сочиво или кутью, сваренную в особом горшке, из гороха с пшеницей с добавлением масла из конопляного семени или меда. Пожилые люди особенно строго соблюдали пост и ничего не ели до «первой воды», а затем пили освященную воду и ели сочень из ржаной муки.

³⁹ Там же. Д. 286. Л. 28–29.

⁴⁰ Там же. Д. 100. Л. 26.

⁴¹ Там же. Д. 338. Л. 16.

⁴² Там же. Д. 286. Л. 17–19; Д. 394. Л. 6; Д. 320. Л. 13–14.

⁴³ Даль В. И. Указ. соч. Т. 4. М., 1882. С. 263–264.

⁴⁴ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 31–32; Д. 394. Л. 6.

Однодневный строгий пост соблюдали 29 августа — в день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи, Пророка и Крестителя Господня. Разрешалось есть постное масло, но не рыбу. Этот праздник в народе известен под именем Ивана Постного, его связывали с концом лета: «Иван Постный пришел, лето красное увел».

Пост соблюдался в день Воздвижения Честного и Животворящего Креста Господня (14 сентября).

В повседневном быту пользовались различной утварью, предназначенной для обычных дней и дней поста. Крестьяне, воздерживаясь в дни постов от определенной пищи, т. е. соблюдая пост телесный, переносили понятие «скоромное» как запретное, недозволенное и на предметы быта. Почти каждая деревенская хозяйка считала своим долгом иметь «постную» посуду — горшки, миски, ложки, которыми пользовалась только в дни поста. Соблюдая посты, крестьяне не давали скоромное даже проезжим людям. «Мне страшно, как увижу, что в пост едят скором», — говорила одна крестьянка. Исключение делали только для «нехристей», как крестьяне называли — цыган, татар и немцев, но в таком случае посуда, из которой они ели, считалась оскверненной и из нее не ели, «пока татарин не выдохнется». Крестьяне с осуждением относились к инаковерующим. О протестантах крестьяне Вологодской губ. говорили со свойственной им прямоотой: «Немцы никогда не постятся, дажо в Великий пост молошное жрут». Так же неодобрительно относились к «латынам» (католикам). В Вологодской губ. проживало немало старообрядцев, и православные крестьяне могли наблюдать их обычаи и обряды. Один из них отзывался о соседе-старообрядце сочувственно: «Какой он хрестьянин, коли в церкву не ходит, не исповедуетсе и не причащаетсе!» По мнению крестьян, нарушение поста есть великий грех. Про несоблюдающих пост говорили как о богоотступниках. Вообще на людей, нарушающих посты, смотрели неодобрительно, но такие нарушения были нечасты, преимущественно со стороны молодого поколения⁴⁵. Таким образом, крестьяне в практике воздержания от скоромной пищи достигали более высокого нравственного подвига на фоне отхо-

да от постов представителей других сословий. Это выражалось в их критическом отношении к интеллигенции, а также к людям другой веры.

Пост соблюдался даже в тех случаях, когда крестьянам, уже свободным от полевых работ, на какое-то время приходилось уходить на временные заработки на небольшой или длительный срок. В 1890-е годы отходничество в Вологодской губ. приняло большие размеры и жители многих уездов, например, Грязовецкого, отправлялись в Петербург, а из Тотемского у. на заработки уходили на ярославские фабрики, в землекопы, на строительство железных дорог. Весной некоторые крестьяне занимались сплавом леса по р. Сухоне⁴⁶. Отход крестьян на заработки из Сольвычегодского у. в Петербург, на сплав плотов в Архангельск, на строительство железной дороги в Котлас, в лес на просеки, в «казаки», на сплав леса по р. Виледь и т. д. тоже начинался ранней весной, но возвращались домой к страде около Прокопиева дня (8 июля)⁴⁷. Уходили преимущественно молодые люди⁴⁸.

В Усть-Сысольском уезде после окончания летних работ многие крестьяне целыми партиями отправлялись на заработки на Печору, где была учреждена компания для сплава корабельных лесов за границу⁴⁹. Жители с. Койгородка имели еще одну возможность дополнительного заработка в виде заготовки и сплава сортового леса по рекам Сысоле, Вычегде и Северной Двине в Архангельск. В рабочее время они только изредка посещали свои дома и жили в лесу в избушке. Если артель была небольшая, то все ее члены ели сообща, в противном случае питались отдельно. Съестные припасы и котел для варки еды привозили с собой из дома: «Щи, каша, приготовленная из сухарей, — вот основная пища этих тружеников, иногда по пояс работающих в снегу и на сильном морозе». Впрочем, в посты эта пища сменялась солеными грибами и в редких случаях рыбой: треской, сайдой или палтусиной, которую привозили из Архангельска в большом количестве⁵⁰.

В тех случаях, когда на время постов приходились престольные (храмовые) праздники, пост все равно неукоснительно соблюдался. Правда, при этом играло роль и время года: различие

⁴⁵ Там же. Д. 376. Л. 9–10, 16–18; Д. 339. Л. 47.

⁴⁶ Там же. Д. 173. Л. 27.

⁴⁷ Памятная книжка Вологодской губернии на 1870 год. Вологда, 1870. С. 79.

⁴⁸ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 330. Л. 9; Д. 333. Л. 30.

⁴⁹ Арсеньев Ф. Торговые сношения зырян. С. 60–61.

⁵⁰ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 370. Л. 6–8.

состояло лишь в более широком выборе блюд. По сообщению корреспондента Русского Географического общества А. А. Шустикова, в Троицких волостях Кадниковского у. весной и летом к обеду подавали щи из овсяной крупы, суп из сушеных грибов — *обабков* (без добавления крупы), тертую редьку, смешанную с квасом и зеленым луком, если он поспел к тому времени, и пироги без начинки — *коровашки*. Богатые крестьяне варили пшеничную кашу (просо в губернии выращивали мало) и ели ее с постным маслом из льняного или конопляного семени. К полднику (*павжна*) подавали только *коровашки*, к ужину — *обабки*, капусту с квасом, пироги с рыбой, бруснику с овсяным толокном, чтобы сбить кислоту. На ужин подавали те же блюда, только вместо пирогов ели *тяпушку*⁵¹.

Постный стол вологодских крестьян определялся ярко выраженным земледельческим характером сельского хозяйства, что обусловило преобладание в их пищевом рационе разного рода мучных и крупяных блюд. Основным повседневным продуктом питания в дни постов был ржаной хлеб.

Первые блюда включали щи, супы и похлебки, вторые блюда — каши, свежую, соленую и сушеную рыбу. Ассортимент постных блюд зависел также от уровня развития огородничества, поскольку в пост употреблялась чаще растительная пища. Из овощей достаточно много ели картофеля в разных видах, свежую и квашеную капусту, репу, лук, чеснока, редьку, морковь, брюкву. Из них готовили разнообразные блюда с добавлением небольшого количества растительного «постного» масла — льняного или конопляного. Большим подспорьем в постном рационе служили продукты собирательства — ягоды, грибы, травы, орехи, соки деревьев. В каждой местности заготовка продуктов к постам велась заблаговременно. Состав постной пищи зависел от времени года. Наиболее обильной и разнообразной она была осенью и зимой, когда после сбора урожая имелись достаточные запасы продовольствия.

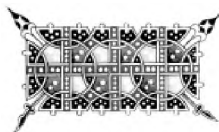
Его недостаток начинал ощущаться весной, когда запасы подходили к концу.

Временное неупотребление скоромного позволяло выгодно продать мясные и молочные продукты и приобрести взамен другие предметы жизненной необходимости. Поэтому с экономической точки зрения посты были очень важны. Подготовка к ним велась заранее, продукты распределялись на весь год, с учетом всех многодневных и однодневных постов. В пределах каждой семьи это приучало к правильному ведению хозяйства, рациональному использованию продуктов и в целом на этом зиждилась вся основа народного питания.

Хотя мера соблюдения поста определялась церковным уставом, возможность приготовить постный стол зависела и от уровня зажиточности: богатые и среднего достатка люди больше разнообразили питание в будни и праздники, бедным приходилось ограничиваться минимальным набором продуктов, но, тем не менее, даже при вынужденных обстоятельствах посты соблюдались строго.

Народная практика, устоявшаяся веками, не позволяла нарушать посты даже в горячую страдную пору. Во время полевых работ, если они приходились на постные дни, пищу готовили без скоромных продуктов. В том случае, когда «помочи» попадали на пост, то и застолье было постным, но не менее полноценным и достаточно разнообразным.

Представленные материалы, имеют свое региональное — вологодское лицо, со спецификой местных названий пищи и напитков, с четко выраженным отношением к посту. Пищевая аскетика, совершенно очевидно, занимала важное место в системе этнической идентификации русских, позволяя им сопоставлять свои верования с религиозными верованиями представителей других конфессий. Культура поста у вологжан не смотря на указанную региональную специфику имеет основание в общерусском церковном опыте, ориентированном на уставную монастырскую жизнь.



⁵¹ АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 25–27, 29.