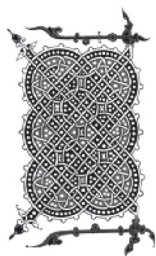


© 2022 Т. А. Воронина
Москва, Россия



КУЛЬТУРА ТРАДИЦИОННОГО ПИТАНИЯ НА РУССКОМ СЕВЕРЕ: ПРОДУКТЫ С ПОЛЯ И ОГОРОДА

Аннотация. В статье рассматривается сугубо этнографическая, важная для любого народа тема традиционного питания. Русский Север – особый регион, имеющий свое лицо, культурное, социальное, церковное, но вместе с тем это часть общерусского пространства. Поэтому так важно выделить в традиции севернорусского питания уникальное, региональное, связанное с природными и культурными особенностями этого края. Автор опирается на обширный круг неопубликованных источников – полевых, архивных, а также на научную литературу, на основе которых и выстраивается картина традиционного питания северян.

Ключевые слова: традиционное питание, Русский Север, русская традиционная культура, земледелие, огородничество, приготовление пищи, продовольственные запасы, ресурсы.

Ссылка при цитировании: Воронина Т. А. Культура традиционного питания на Русском Севере: продукты с поля и огорода // Традиции и современность. 2022. № 30. С. 57–72.

Воронина Татьяна Андреевна (Voronina Tatiana Andreevna) – доктор исторических наук

Научный православный журнал «Традиции и современность». 2022. № 30. С. 57–72

ISSN 2687-1122; ISSN 2687-119X || <http://naukapravoroslavie.ru>

УДК – 633.1; 634; 641.1/3; 29; ББК – Т5стд1-425; <https://doi.org/10.33876/2687-119X/2022-30/57-72>

От необъятных и живописных просторов Русского Севера захватывает дух у каждого, кто впервые попадает на благословенную землю Валаама или Соловков, любителю слаженной работой поморских рыбаков или наблюдает пламенные вспышки последних лучей солнца на фоне серо-серебристого заката в какой-нибудь глухой вологодской деревушке. А уж если случится задержаться в старинном деревенском доме и засидеться у раскаленного самовара со свежеспеченным пирогом под вой сильной метели, то вы навсегда будете покороены какой-то особой и притягательной силой

замок: подходишь к дому, а дверь подперта палочкой, это значит, что хозяева ненадолго ушли. Подождешь немного, и вот идет хозяйка и радуется: гости пришли! И давай скорей нас угощать душистой ухой из свежей трески с приговоркой «Трески не поешь – не пообедаешь», потом гречневой кашей из старинной черепашки, тут уж теряешься: вроде обычная каша, да не совсем – она такая вкусная! А на закуску – клубника со сливками: клубника своя – с огорода и сливки свои – с утра корову подоила. И все такое свежее, душистое, разве такое в городе поешь?!



Общественная трапеза жителей с. Михалёво Тотемского у. 1914 г. (Вологодский областной краеведческий музей).
Источник фото: Русский Север. Этническая история и народная культура. XII–XX века. М.: Наука, 2001. С. 414

гостеприимства русских людей, волшебством этого северного края. И потом уже везде будете сравнивать новые места с тем, что увидели и запечатали в своей душе навсегда. Так случилось и со мной, когда я впервые попала в 1972 г. в Архангельскую обл. в составе студенческой экспедиции МГУ. Меня удивило все: и природа, и величественные деревянные дома-корабли, которые венчает туловище коня, но особенно старики, такие добрые, приветливые, радушные, готовые рассказывать без усталости о своем житье-бытье. Тогда еще избы не запирались на

А с 1980-х годов стала ездить постоянно и в Вологодскую обл. Тут уж с пирогами встречаются и пирогами провожают. Сколько замечательных людей перевидала, с какими трудными судьбами пришлось познакомиться, увидеть неслыхаемость характера, волю к жизни. А ведь некоторым было уже и за 100 лет.

В Вологде – пряничники, в Тотеме познакомилась с замечательным мастером. Что больше всего запомнилось? Предельно скромный быт, самая минимальная и чистая обстановка, украшенная са-

моткаными половичками, советским тюлем и при этом постоянное присутствие ароматного запаха домашних пирогов с кашей, картошкой, брусникой, грибами и, конечно, рыбника – самого царственного пирога на столе каждого вологжанина. В ходе многолетних бесед было перепробовано много традиционных блюд – от самой простой «наливашки» до старинных позабытых кушаний. Саламат, дежень, повалиха – вот далеко не полный перечень тех блюд, которые мне удалось перепробовать вместе с сыном. Он всегда терпеливо дожидался, когда я закончу фотографировать хозяйку и пирог, записывать рецепт его приготовления, а потом с удовольствием съедал этот пирог. И так от избы до избы, от деревни к деревне. И везде мы подпадали под обаяние местных жителей, которые сразу же наливали горячие щи, ставили на стол большую сковородку с картошкой и грибами, наливали чай из самовара. Видимо, все это подвигло начать систематический сбор материала не только о современной пище, но и обратиться к истории вологодской кухни, скорее всего, к исконно народным традициям приготовления повседневных и праздничных блюд. Ведь осознание того, что все происходящее с нами имеет глубокие корни в прошлом, рано или поздно все равно приходит к каждому человеку.



Праздничное чаепитие. Тотемский у. Начало XX в.
(Вологодский государственный музей-заповедник).
Источник фото: Русский Север. Этническая история и народная культура. XII–XX века. М.: Наука, 2001. С. 413

Изучение питания – важный раздел современной этнологической науки. Пища, ее состав, способы приготовления и особенности потребления тесно связаны с этническим и социальным развитием того или иного народа. В последние десятилетия необходимость изучения традиционного питания и влияния правильного питания на здоровье и продолжительность жизни стала более очевидной, чем прежде, поэтому неслучайно изучение традиционной пищи привлекает внимание.

Для ученого, изучающего конкретную этническую традицию или региональную часть ее, важен комплексный, системный подход, изучение культуры питания: «Питание обеспечивает жизнедеятельность организма и является его важнейшей биологической потребностью. Продукты, употребляемые в пищу, методы их кулинарной обработки и виды блюд, пищевые ограничения и предписания, правила приготовления и приема пищи – все это в совокупности образует систему питания, присущую каждому народу или региону, населенному близкими по культуре народами» (Смолянский, Григоров 1995: 3–4).

Как важно и необходимо рассматривать эту сферу человеческой жизни в религиозном свете: «Почти



Домашнее чаепитие. 1930-е годы. Вологда.
Семья Смекаловой Прасковьи Сергеевны (Вологодский областной краеведческий музей). Из личного архива Т. А. Ворониной



Ковш, совок, квашня. Грязовецкий у.
Начало XX в. (Вологодский государственный музей-заповедник).
Источник фото: Русский Север. Этническая история и народная
культура. XII–XX века. М.: Наука, 2001. С. 376

все религии имеют предписания, касающиеся питания, ибо оно определяет не только физическое, но и духовное состояние человека. Кроме того, соблюдение определенных правил питания указывает на принадлежность к той или иной религии. Религиозные предписания оказывают значительное влияние на поведенческие аспекты питания. Это особенно наглядно проявляется в постоянных или временных запретах на употребление в пищу некоторых продуктов, постах, пищевой обрядности религиозных праздников» (Смолянский, Григоров 1995: 3–4).

Нельзя не отметить при исследовании этой проблемы и важность содержательной части «культуры питания», ее связь с традиционностью. Четкое функционирование любого этноса возможно при согласованном взаимодействии различных жизнеобеспечивающих факторов. Одним из таких необходимых для жизнедеятельности человека факторов можно считать полноценное и рациональное питание, образцовую модель которого представляет традиционная пища, сложившаяся под влиянием определенных природных и социально-экономических условий и отрегулированная на протяжении многих столетий в конкретной социальной среде.

В XIX – начале XX в. питание русского населения Русского Севера представляло собой цельный и устойчивый комплекс, включающий повседневную, праздничную и обрядовую пищу, потребление которой регламентировалось этническими, этическими и религиозными нормами поведения. Он заключался не только в определенном ассорти-

менте исходных продуктов, предназначенных для употребления, а также готовых блюд, характерных для всего пищевого комплекса русских в целом, но имел и свои региональные особенности, как в рамках одной губернии, так и в пределах отдельных ее уездов. В складывании этих особенностей особую роль сыграли географическое расположение северных губерний, их удаленность от промышленных центров и другие причины, что обусловило особый тип крестьянского хозяйства, характерный для всего Русского Севера. Наиболее крупной среди севернорусских губерний была Вологодская, административные границы которой сложились к началу XIX в.

Особенности материальной культуры русского населения Вологодской губ. были отражены во многих работах исследователей Русского Севера. Вместе с тем такая форма

народной культуры, как пища, хотя и находила место во многих публикациях, но еще не была предметом отдельного исследования. В данной статье речь пойдет о продуктах с поля и огорода, из которых готовилась пища, складывался основной рацион питания. Материалы собирались автором в полевых экспедициях, архивах, научных публикациях.

Продукты с поля

Зерновые культуры

Географическая среда, включая климат, состояние почвы, водные ресурсы и т. д., определяет хозяйственно-культурный тип (ХКТ), в зависимости от которого складывается определенная модель питания. Поскольку жители Вологодской губ. занимались в основном земледелием, то здесь сложился земледельческий хозяйственно-культурный тип. Достаток или недостаток хлеба в крестьянском доме определял уровень зажиточности домохозяйства, сказывался на особенностях приготовления повседневного и праздничного стола.

Судя по различным описаниям и исследованиям XIX в., в Вологодской губ. главной зерновой культурой, имевшей преимущество перед другими, являлась озимая рожь, поэтому ржаной муки потребляли больше, чем пшеничной (Клепиков 1920: 20). Крестьяне сеяли также ячмень. Яровые культуры, в том числе и пшеница, не обеспечивали мукой в достаточном количестве.

Овес всегда занимал исключительное место в пищевом рационе вологжан по сравнению с питани-

ем жителей других регионов России. В доме каждого крестьянина всегда делали большие запасы овсяной крупы и особенно овсяного толокна, которое шло в качестве приправы ко многим блюдам. Из-за частого употребления в пищу толокна вологжане, как и жители соседней Вятки и Галича Костромского, прослыли «толоконниками» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 343. Л. 1; Зеленин 1994: 79).

В Спасской вол. Вологодского у. сеяли рожь, овес, ячмень. Прежде сеяли и пшеницу, но в 1890-е годы мука «крупчатка» подешевела: «Прежде мушники пекли, а ныне народ пошел пошикарнее» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 142. Л. 3). На случай неурожая или недорода в каждой деревне создавались общественные склады или амбары – «магазеи», как, например, в Фетининской вол. Вологодского у. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 119. Л. 20).

В Кадниковском у. сеяли озимую рожь, овес, ячмень, пшеницу. Земля здесь была небогатая, случались и неурожайные годы (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 270. Л. 3–4).

В Тотемском у. земля давала скудные урожаи ржи, ячменя, пшеницы, овса даже при ее удобрении. На Кокшеньге тоже сеяли рожь, овес, пшеницу, ячмень, но из них только овес шел на продажу, его скупали местные и приезжие торговцы и переправляли по Кокшеньге, Устье, Ваге и Северной Двине в Архангельск (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 3; Д. 343. Л. 1).

В Вельском у. ржи собирали около 20 пудов, овса – около 30 пудов. Ячмень сеяли «на ступу», то есть пуда на 4. Из этого количества около 3 пудов ржи и около 4 пудов овса возвращали в «магазин» – сельский склад зерна, откуда крестьяне брали семена на посев (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 11–12).

В Сольвычегодском у. основной зерновой культурой тоже была рожь, второй по важности считался ячмень. Корреспондент Тенишевского бюро Н. К. Кириллов писал: «Ржи нашим мужикам хватает на более долгое время. Когда ясная (ячменная. – Т. В.) мука у них истощается, они долго еще питаются ржаной». Но у некоторых крестьян запас хлеба истощался около Пасхи, у других – ближе к масленице (масляной), а у третьих – даже до Рождества. Бедным крестьянам приходилось брать хлеб в виде зерна в долг у богатых (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 330. Л. 3; Д. 333. Л. 24). Когда хлеба было совсем мало, то к муке подмешивали мякину, чтобы запасов подольше хватило. Пшено, например, в Степуринской вол.



Солоницы токарной работы. Никольский у. Начало XX в. Источники фото: Утварь конца XIX в. Из коллекции Вологодского государственного музея-заповедника и Тотемского краеведческого музея. Источники фото: Русский Север. Этническая история и народная культура. XII–XX века. М.: Наука, 2001. С. 376

Грязовецкого у., покупали на ярмарках (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 172. Л. 28).

Выпечка хлеба

П. С. Ефименко писал, что «непременной» и основной пищей жителей Пинежского у. Архангельской губ. были, во-первых, черный хлеб, то есть испеченный из ржаной и ячменной муки, и, во-вторых, рыбные блюда.

Крестьяне Пинежского у. Архангельской губ., помимо хлеба, прочие жизненные продукты называли «харчем», то есть приварком, приварки – запой, приправы – снадобьем. То, что варилось в горшке, называлось варевом. «Вообще на харчи крестьяне не взыскатели, был бы им хлеб».

Блюда разделялись на «буденные» и праздничные, постные и скоромные. «Буденная» постная пища включала хлеб, пустовар, пусто́ва или пустыщи (бурдук из небольшого количества ячной муки и крупы на воде); тюрю из кусочков ржаного хлеба, намоченных в воде или квасе с солью; крошево из размоченного кваса черного хлеба (Ефименко 1878: 68–70).

Основу повседневного стола вологодских крестьян составлял *черный* хлеб из ржаной муки. *Белый* хлеб из пшеничной муки в будни пекли крайне редко, в основном в праздничные дни. Крестьяне также покупали *ситный* хлеб из муки высшего сорта на ярмарках. Преобладание хлеба, изделий из зерна определялось в значительной степени тем, что давало хлебопашество, основная форма хозяйственной деятельности. На первом месте стоял *черный* хлеб из ржаной муки.



Утварь конца XIX в.

Из коллекции Вологодского государственного музея-заповедника и Тотемского краеведческого музея. Источник фото: Русский Север. Этническая история и народная культура. XII–XX века. М.: Наука, 2001. С. 374

В тех случаях, когда муку заготавливали впрок и в большом количестве, зерно мололи на мельнице. На Кокшеньге зерно мололи на водяных мельницах, но, когда внешние воды размывали мельничную плотину, мельнику приходилось звать односельчан на помощь – на *помочи*: «На такую помочь крестьяне шли охотно, понимая, что мельница нужна каждому из них. У каждой мельницы строилась еще избушка. В ней отдыхал мельник и коротали время *помельцы*, дожидаясь своей очереди». Желая привлечь к себе больше посетителей, некоторые мельники строили крытые дворы для лошадей, предоставляли самовар и посуду для чаепития и приготовления пищи (Угрюмов 1992: 57–58).

Поскольку крестьянские семьи были большие, выпечка хлеба была почти непрерывным процессом. В пищу шел только хлеб из кислого (квашеного) теста. В доме постоянно находились остатки закившего теста от предыдущей выпечки, которые выполняли роль дрожжей – *закваски*, *накваски*. В *квашонке* оставалось немного теста для следующей выпечки, ее почти никогда не мыли, она обычно стояла на «полавошнике». В Тотемском у. на Кокшеньге крестьяне ее мыли один раз в год в вечер на Ивана Купалу – накануне 24 июня по ст. ст. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 344. Л. 6 об.). Иногда в качестве закваски замачивали куски печеного ржаного хлеба или же брали квасную гущу (*квасной хлеб*). По сообщению корреспондента Тенишевского бюро, в Вологодском и Вельском уездах, кроме обыкновенного

хлеба, приготовленного из одной ржаной муки, пекли еще *чолпаны* из ржаной муки, смешанной с ячменной («ячной», «ясной») и овсяной мукой, но такое тесто замешивалось гуще обычного и присаливалось.

В Кадниковском у., по сообщению корреспондента Русского Географического общества, когда сажали в печь хлеб или пироги, то приговаривали: «Матушка печка, укрась своих детушек» (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 15. Л. 71–72).

Примерно через два-три часа хозяйка проверяла готовность хлеба: вынимала одну *ковригу* или *каравай* и обмывала его сверху холодной водой. Если хлеб не очень сильно жег руки, считалось, что хлеб уpekся (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 5). Готовая *коврига* хлеба весила 8–12 фунтов (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 252. Л. 20–21).

Пироги

Выпечка имела разные названия. Тесто для *обварышей* замешивали гуще обыкновенного, присаливали и перед тем, как сажать в печь, обваривали кипятком. *Мякотину* пекли из просеянной сквозь сито ржаной муки. В Кадниковском у. круглую булку из ржаной и пшеничной муки называли *кулындыш*, булку поменьше – *кулындышок* («Она испекла пять хлебов да маленький кулындышок»); овальные пироги – *преслецы*; пироги с загнутыми краями – *тоболки*; пирог из овсяной муки – *чувпан* (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 15. Л. 126–128).

Помимо хлеба, в будни пекли пироги. Пирог без начинки из опарного теста, облитый сверху *наливой* – жидкой мукой с маслом или яйцами, – назывался *налитушка* или *наливашка*. Налитушка, смазанная сверху сметаной с овсяной крупой, называлась *политушка* или *расстегай*. Круглый пирог из пресного теста с защипанными краями, смазанный овсяной крупой, был известен как *рогулька* или *преснушка*. В Новгородской и Олонецкой губерниях такие же пироги из ячменной муки назывались *калитки*. Продолговатый пирог, смазанный сверху толченым конопляным семенем или гороховой мукой, имел название *мушник*. Продолговатый пирог из ячменной муки без начинки назывался *колобок* или *колобан*. Пекли также шаньги. В Тотьме *шаньгой* называли ячную или ржаную лепешку (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 30. Л. 2).

Отдельную группу выпечки составляли *загибни* – пироги с начинкой (от слова *загибать* – начинять). В зависимости от начинки каждый из них

имел свое название: *рыжешник, губник, ягодник, луковник* и т. д. (Иваницкий 1898: 23).

Иногда пекли тонкие блины и оладьи, блины ели горячие с солеными грибами, но это считалось лакомством, их чаще готовили к праздничным дням. С хлебом и пирогами ели первые и вторые блюда.

Продукты с огорода

Значительную роль в повседневном питании вологодских крестьян играли продукты огородничества.

Огороды всегда устраивали рядом с домом. Овощи часто служили единственной пищей, особенно в дни поста, а также в случаях неурожая хлеба в отдельные годы, поэтому понятны заботы домохозяев, и прежде всего женщин, занимавшихся огородом. Исключение составляли те уезды, где уделялось внимание другому направлению в хозяйстве. Например, как сообщал корреспондент Тенишевского бюро А. А. Каменев, в с. Шуйское Шуйской вол. Тотемского у. огородничество было развито мало в силу занятости крестьян работами на Сухонском водном пути и транзитной торговлей. Но в питании жителей других селений уезда всегда имелся достаточный ассортимент картофеля, капусты, репы, редьки, лука, моркови, брюквы.

Картофель появился на Русском Севере в середине XVIII в., но местные жители долго сопротивлялись его разведению. Известно, что в 1765 г. «из Правительствующего Сената и от архангелогородского губернатора Головцына в Важскую воеводскую канцелярию присланы при наставлении земляные яблоки, или картофель, которые в первый год разведены при самой канцелярии, потом посланы во все четверти для населения» (Мясников 1905: 312). Но картофель не сразу полюбился местным жителям: «Словом, картофель трудно привыкал к Северу и северяне – к нему» (Черемухина 1992: 111–112). Поскольку распространение картофеля в России встречало значительные препятствия, в 1840–1842 гг. были изданы правительственные указы, в соответствии с которыми было предписано завести во всех казенных селениях общественные посевы картофеля для снабжения семенами крестьян; издать наставления о возделывании, хранении и употреблении картофеля в пищу. В ответ на это по России прокатились так называемые «картофельные бунты» (Липинская 2001). Крестьяне долго противились разведению картофеля, но со второй половины XIX в. постепенно распространилось множество способов приготовления картофеля в разном виде для первых и вторых блюд. Но в то время он был скорее огородной, чем полевой культурой.

В Вологодской губ. впервые картофель стали сажать в середине XIX в., но крестьяне долго не употребляли его в пищу, поэтому все, что выращивали, продавали в Вологду, Грязовец и Кадников. В 1880-е годы картофель повсеместно в губернии называли *яблоками* и считали, что он «отродился из песьего яйца» (Иваницкий 1890: 28; Попов 1857: 135). В Тотемском у. на Кокшеньге за ним надолго закрепилось название *земляные яблоки* (Угрюмов 1992: 44). Проживавшие здесь старообрядцы «сильно вооружились против разведения столь полезного растения». Среди них бытовало сказание о происхождении картофеля, в котором говорилось, что у дочери некоего царя от греховного совокупления с псом появился на свет плод. Царь в великом гневе своим приказал зарыть живыми в землю дочь, пса и плод. На их могиле вырос картофель как предостережение людям от такого большого греха, потому сей проклятый плод, произросший от греха, нельзя было употреблять в пищу (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 23 об.). Тем не менее и на Кокшеньге стали разводить картофель. В 1865 г. его даже предпочитали другим овощам, так как песчаный грунт, в котором его выращивали, придавал ему особый вкус (Попов 1857: 136).

Н. А. Иваницкий писал, что картофель на Вологодчине играл весьма незначительную роль (Иваницкий 1890: 28), но ответы корреспондентов из Вологодской губ., направленные в Тенишевское бюро, показывают, что именно в это время он получил в губернии довольно большое распространение и постепенно стал для крестьян «вторым хлебом».

Картофель даже культивировали: на Тиксне в Тотемском у. разводили два сорта картофеля – русский и американский. Корреспонденту Тенишевского бюро И. Суворову не раз приходилось видеть, как некоторые крестьяне на Тиксне проводили в огороде целые дни только затем, чтобы срезать картофельный цвет. Они считали, что если его срезать, то картофель скорее спеет и значительно увеличивается в размере. «Откуда вы это узнали? – спросил он их. – Из “Сельскава вестника”, – отвечали мужички» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 373. Л. 14).

В начале XX в. получила распространение *картофельница* для получения крахмала из картофеля.

Репа, наряду с капустой и редькой, до появления картофеля была основным растительным продуктом в нечерноземных регионах, включая Русский Север. В Архангельске и Архангельском у., например, отмечалось «изобилие в репе и редьке». Репу чаще сеяли на полях, так как крестьянские огороды были слишком малы (Милов 1998: 260–261). Репа и брюква составляли большой процент годового запаса продуктов, их заготавливали целыми возами, а в случае неурожая покупали на ярмарках.



Жатва в окрестностях г. Вельска. Начало XX в.

(Собрания районного краеведческого музея им. В. Ф. Кулакова г. Вельска Архангельской области).

Источник фото: Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы / Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Т. 5. Ч. 1. Вельский и Вологодский уезды. СПб., 2007. С. 609

Крестьяне Пинежского у. Архангельской губ. добавляли репу в первые и вторые блюда (*Ефименко* 1878: 68–70).

В Вологодской губ. репой засевали целые поля. В Сольвычегодском у. про того, кто умел ее сеять, говорили, что у него рука «счастливая», ему поручали сеять репу на своих полях все «однодеревенцы». Перед посадкой репное семя смешивали с песком. Репу сеяли обычно около Иванова дня (24 июня ст. ст.), а в сентябре она уже поспевала (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 328. Л. 6).

На Тиксне в Тотемском у., например, репу сеяли редко и то только в некоторых деревнях (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 373. Л. 14; Д. 361. Л. 7; Д. 373. Л. 4).

Брюква появилась в России в XVIII в. из Голландии (из г. Брюгге), поэтому ее в народе прозвали *галанка*. Она крупнее и вкуснее репы, в отличие от картофеля ее сразу признали, даже кокшары (*Угрюмов* 1992: 44). «Ее выращивают у крестьян очень много и ее едят пареную, осенью сырую в пирогах, а зимой и весной сушеную как лакомство. Брюкву парят целою печью, причем жарко натопленную печь замазывают глиной и в ней держат брюкву 16–17 часов. Ее обычно парили поздней осенью (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 886. Л. 4–5. Вытегорский у. Олонецкой губ.).

В Вологодском у. сажали довольно много капусты. Так, например, на семью в 4 человека сажали гряд по шесть, длиною в 5–8 сажень, но капуста росла весьма плохая, так как крестьяне не умели ее сажать и ухаживать за ней, поэтому капусту чаще покупали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 6).

Но бывало, что капусту мошка и червяк съедали еще до ее полного созревания (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8). В Грязовецком у. капусты сажали и заготавливали также много (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 202. Л. 17). В Тотемском у. на Кокшеньге гряды для капусты часто возделывались в пойме реки, где почва содержала ил и вода была ближе. На огородах кокшары выращивали лук, галанку и редьку (*Угрюмов* 1992: 58).

В Никольском у. выращивали загодя рассадку капусты (и галанки тоже) в самодельных парниках – «вырцах». Вырец представлял собой деревянный сруб, на который настилали толстый тес, до половины заполняя его черноземом. Семя предварительно замачивали в воде. Посев осуществлялся женской оригинальным способом. Смешав семена с водой, она набирала их в рот и выплевывала их на землю в вырце. При таком посеве семена распределялись по земле равномерно (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 289. Л. 3, 13).

В Сольвычегодском у. капустное семя сначала сажали в корыте в избе. Когда появлялись всходы, то рассадку переносили на «вырец» или «разсадник» – небольшой бревенчатый сруб, наполненный землей, для удобрения которой ежегодно приносили с церковной колокольни голубиный помет, считавшийся лучшим удобрением. Рассадку ежедневно поливали; на всю ночь в холодное и дождливое время года вырец закрывали досками, рогожами и половиками. Как только рассадка подрастала, ее переносили на грядки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 328. Л. 5). Но из местных жителей капусту сажали немногие,

большинство покупали привозную из с. Вондокур-ска (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 10).

В Сольвычегодском у. крестьяне сначала сеяли морковь (но мало), свеклу и редьку, потом – лук и картофель. Недостающие семена покупали загодя, накануне Пасхи, у баб-разносчиц. Семена покупали ложками или наперстками – по 2 коп. за наперсток (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 328. Л. 4). За семенами капусты, репы, редьки и брюквы ездили также в Ярославль (Милов 1998: 259).

Как полевые, так и огородные работы оканчивали к концу мая. С этого времени сеяли горох и коноплю. Сырая весна считалась вредной для будущего урожая и потому крестьяне часто молились: «Дай, Господи, тихую воду и теплую росу» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 328. Л. 4–5).

В Вологодском и Грязовецком уездах разводили немного редьки и мака (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8; Д. 202. Л. 17; Д. 100. Л. 18).

В Вельском у. на огороде сажали картофель, лук, брюкву, редьку, хмель.

В Вельском у. некоторые крестьяне имели на огородах морковь, свеклу, у одного или двух крестьян имелись небольшие парники для огурцов (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 18).

В Грязовецком у. огурцы больше покупали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 202. Л. 17).

Русским крестьянам, помимо репчатого лука, были известны лук сеянец, песочный, лук порей, лук батун, лук цибуля и другие сорта (Милов 1998: 266), но в Вологодской губ. в основном сажали репчатый лук. Его сеяли практически все крестьяне и готовили с ним разные блюда.

Лук сажали и кокшары Тотемского у. «Лук кокшеньгский тоже славится, – писал П. Волков, – и несравненно породистее других: местами он родится очень крупный – в четверть фунта одна луковица; других же овощей, как-то: моркови, свеклы и прочих вовсе не садят. Репу хотя и сеют в небольших количествах, но она родится, как и везде, и идет только для своего продовольствия» (Волков 1865: 325). Головки репчатого лука и чеснока сплетали длинными косами. 120 луковиц, сплетенных вместе по 30 луковиц в длину и по 4 в ширину, составляли «ботман» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 47).

Зернобобовые культуры раньше входили в хлебную группу продуктов. В Вологодской губ. они по сравнению с другими губерниями Центральной России составляли самый высокий процент потребления (Клепиков 1920: 26). В Вологодском и Грязовецком уездах сажали горох двух сортов – «сахарный» и «гречкий». Бобы выращивали мало, предпочтение отдавали гороху. Серый полевой горох имел мелкие плоды (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8; Д. 202. Л. 17; Д. 100. Л. 18). В Вельском у. сажали примерно

два фунта гороха и то только для того, чтобы маленькие ребята могли полакомиться им еще зеленым на покосе (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 11–12). Горох ели свежим или распаренным в печи. Из гороховой муки варили каши, кисели, пекли хлеб, пироги, блины (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8; Д. 202. Л. 17; Д. 100. Л. 18). Крестьяне выращивали для еды хрен и чеснок (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 36).

Картофель получил в губернии довольно большое распространение.

Наиболее популярным стал вареный картофель в кожуре – «в мундире», его чаще ели вместе с квашеной капустой или солеными огурцами. Однако интересно, как отмечает М. Н. Шмелева, в обрядовой пище картофель не получил распространения (Шмелева 1992).

Корреспондент Русского Географического общества сообщал, что в Ембской вол. Кадниковского у., когда выкапывали первый картофель, то пекли из него *колобки*. Вареный картофель смешивали с ячневой крупой, прибавив немного дрожжей. Из полученной массы формовали котлеты и ставили на сковороду в печь, предварительно смазав ее постным маслом. Колобки ели в горячем виде. Интересно, что корреспондент посчитал наиболее точным сравнение колобков с карманными часами. Это и понятно: котлеты – это явление позднее, в деревне они появились только в XX в. (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 35).

В Мольском приходе картофель называли, как и везде, *яблоками*, несмотря на то что здесь много разводили яблонь (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 369. Л. 32).

Картофель ели в вареном, жареном виде, сбивали наподобие пюре. Наиболее традиционное блюдо из картофеля – *картофельницу* или *картовницу* – готовили так: отварной картофель (без кожуры) разминали, добавляли воду или молоко, яйцо и ставили в горячую печь до появления золотистой корочки. Поскольку картофель называли *яблоком*, то эта запеканка из картофеля называлась *яблошница*, *яблуншишница*, *яшшница картовная* (Воронина 1992).

Крестьяне Пинежского у. Архангельской губ. делали из пареной репы с квасом похлебку репницу, репу вместе с житной крупой добавляли в щи (Ефименко 1878: 68–70).

В Ембской вол. Кадниковского у. из свежей репы варили суп *репницу* (в других местах его называли *рипница*). Для этого очищенную репу клали в горшок с водой и ставили в печь, чтобы она упрела. Разопревшую репу толкли и, прибавив воды, снова ставили в печь на умеренный жар, где она снова упрекала. Иногда в горшок добавляли сметаны и молока, но в этом случае кушанье получало название *рипняк* (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 35).

Про запас делали *сушонки*, для этого репу сушили в печи или на печи и хранили до тех пор, пока не выйдут другие запасы. Перед употреблением в пищу ее размачивали в кипятке, давали настояться, репа размягчалась и ее ели вместе с тем сладким соусом, который получался при ее приготовлении (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 28).

В Вологодском у. белокочанную капусту рубили и солили. На семью достаточно было двух ведер квашеной капусты. Второй способ засолки капусты заключался в том, что из зеленых листьев капусты делали *шти* или *кислуху*. Для этого раскладывали на гумне большой костер, подвешивали над ним большой котел на 20–50 ведер (эти котлы имелись в каждой большой деревне) и клали на рубленные листья капусты в котел. Затем добавляли воды при соотношении капусты – не менее 3/4 котла, а воды наливали до верха и варили, помешивая большой лопатой. Сварившиеся *кочерыги* раздавали детям, которые собирались за ними со всей деревни. Если у какого-либо домовладельца было мало капусты или ему требовалось немного, то он складывался с другим домохозяином, и готовую продукцию они потом делили ведрами. Капусту, приготовленную таким способом, называли *штями* и ее очень любили. Из нее варили щи и, когда хотели, в щи клали мясо – получались *шти* скоромные. В дни поста к квашеной капусте добавляли немного овсяной крупы – получалась *крупянка*, или *шти* постные. Их же варили с рыбой и грибами. Таких *штей*, то есть квашеной капусты, у некоторых крестьян, особенно у кого большое семейство, бывало ушатов до десяти. Особенно много заготавливали такой капусты крестьяне Сиземской вол., расстояние от Вологды до Сиземского правления составляло 7 верст к западу (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 6).

В другой волости Вологодского у. капусту солили так же, как и грибы (рыжики). Часть капусты рубили мелко, другую часть разрезали на половинки и складывали в ушат рядами: ряд рубленной и ряд капусты половинками, пересыпая каждый ряд солью. Готовую капусту загнетали (клали гнет в виде камня на деревянный круг) как можно сильнее и ставили в подвал (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 28).

В Никольском у. глиняную корчагу наполняли кочнями, плотно закрывали крышкой и ставили в печь. В Сольвычегодском у. капусту, в основном привозную, запасали к зиме по несколько кадок. Оригинальный способ засолки ее там состоял в том, что отрубали кочень от вилка, а вилки опускали в горячий рассол и сверху пригнетали. Некоторые крестьяне солили иначе: сначала ее мелко рубили, потом опускали в рассол, причем пригнетали деревянным кругом, а круг – шестом, конец которого

упирался в потолок. Капуста в этом случае называлась *рубленной* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 10). Квашеную капусту ели,добавив растительным маслом или смешав с квасом.

Для сравнения можно привести способ приготовления капусты впрок в Череповецком у. Новгородской губ. Он заключался в том, что осенью, когда начинались заморозки, на огороде раскладывали огонь и привешивали над ним огромный котел с водой. Срубленную капусту с *кочерыгами* и листьями клали в котел и кипятили, пока капуста не упрет, то есть не сделается мягкой. Потом ее вынимали и складывали в большие кадки, посыпая солью, а также ржаной мукой, чтобы *щи* – так здесь называли и квашеную капусту – закисли. В таком виде ее замораживали. Зимой, чтобы сварить щи, капусту на рубали топором, для наваара клали *заспу* (овсяную крупу) или заменяли ее горстью ржаной муки. Такие щи ели с хлебом или с овсяными блинами. Чтобы щи были «забористее», в них крошили стручковый перец. «Похлебаешь таких щей, ровно с солониной хорошей: во рту так и дерет», – говорили крестьяне (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 6; Д. 286. Л. 29; Д. 333. Л. 10; Вестник 1903: 57). Этот способ заготовки был известен и в деревнях Устюженского у. Новгородской губ., где капусту рубили в деревянных корытцах *сечкой* – небольшим овальным топориком.

В Никольском у. способ заготовки капусты не отличался от того, как делали в Вологодском у. Капусту обыкновенно рубили на мелкие части и солили к зиме в кадках. В другом случае глиняную корчагу наполняли кочнями, плотно закрывали, ставили в печь, где она парилась. Такую капусту ели с квасом или с постным маслом (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 29). В Грязовецком, Тотемском (на Кокшеньге) уездах сажали много капусты (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 202. Л. 17; Угрюмов 1992: 58).

Крестьяне Пинежского у. Архангельской губ. в пост обычно ели редьку: редьку ломтями и тертую «пертухой» (теркой) с квасом, а также сырую, печеную, пареную и сушеную репу (Ефименко 1878: 68–70).

В разных видах, особенно свежей, ели редьку. В Грязовецком у. блюда, приготовленные из нее, включали «редьку бобками, редьку ломотками, редьку тертую, редьку с квасом, редьку с маслом» и т. д. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 33 об.).

Разведение огурцов в 1890-е годы в Вологодской губ. было неравномерным, к тому же они были не всем по карману. Огурцов больше всего сажали в Вологодском у. Корреспондент Тенишевского бюро писал, что здесь их выращивали много, судя, вероятно, по тому, сколько их съедали. Корреспондент Н. Журавлев, напротив, сообщал, что огурцов в Вологде и в с. Кубенское сажали мало.



Амбар для хранения запасов зерна кооперативного товарищества. Начало XX в.
(Вологодский государственный историко-архитектурный и художественный музей-заповедник).
Источник фото: Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы / Материалы «Этнографического бюро»
князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Т. 5. Ч. 2. Грязовецкий и Кадниковский уезды. СПб., 2007. С. 839

В Никольской вол. Сольвычегодского у. огурцы (и свекла, кстати, тоже) вовсе не встречались у крестьян. Они еще не привыкли к их вкусу: «Цо за вкус в огурцах, как сырая картофель, эту гадость едят только господа» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 320. Л. 14).

В Чакульском Преображенском приходе Никольской вол. Сольвычегодского у. многие их даже и не видели. Покупали огурцы только священник и пять-шесть богатых крестьян штук пятьдесят на целый год. Покупали их свежими, цена за сотню была разной: от сорока копеек до рубля (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 8).

Солили их обычным способом: сначала делали рассол, опускали в него огурцы, между ними клали листья черной смородины, а сверху – гнет (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 8).

Иногда засолку огурцов производили следующим образом. Сначала кипятили смородиновый лист, а потом его укладывали на дно кадушки, предназначенной для засолки, затем – слой огурцов, не-

много укропу, опять лист и огурцы и т. д., чередуя их. Внутренние края кадки натирали чесноком. Когда кадушка наполнялась, заливали в нее рассол. Его солили таким образом, чтобы плавало в верхнем слое воды опущенное в нее свежее куриное яйцо (приблизительно на ведро воды – 1 фунт соли). Когда рассол выливали в кадку, сверху ее закрывали кружком или досками. Когда огурцы «приусолеют» через 2–4 дня, то тогда только сверху клали камни (на кадку в 5 ведер – камней весом 10 фунтов). Кадку спускали в подполье, где огурцы не мерзли и зимой (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8; Д. 134. Л. 4; Д. 155. Л. 4–5).

В Грязовецком у. тоже солили много огурцов, несмотря на то что больше покупали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 202. Л. 17). В Вельском у. у одного или двух крестьян имелись небольшие парники для огурцов (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 18).

В Вологодской губ., где в основном сажали *репчатый лук*, его использовали для пригото-

ния первых и вторых блюд. Спелые луковицы репчатого лука отваривали в воде в глиняном горшке и хлебали ложками. Жители Ембской вол. Кадниковского у. называли это кушанье *взвара* (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 35). Зеленый лук как приправу к кушаньям употребляли мало, в основном его ели вприкуску, начиная употреблять с Петрова поста. Толченый лук, смешанный с квасом, был почти единственной пищей у крестьян в это время года (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 47). Зеленый лук сажали в огородах, но его берегли для луковиц, поэтому старались собирать для еды дикий лук и чеснок. В Бережнослободской вол. Тотемского у. крестьяне зеленый лук называли *травой* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 17).

Овощи старались заготовить в достаточном количестве начиная с осени. В Жерноковской вол. Грязовецкого у. солили примерно 200–500 огурцов, 5–20 ведер грибов, 5–15 ведер капусты, сушили 1–3 четверика грибов, запасали 1–3 четверика редьки и 1–2 четверика вяленой репы (она шла в основном на пироги) (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 210. Л. 73). Крестьяне хорошо знали, что овощи полезны.

Сведения о целебном свойстве овощей записывались в «травники» – специальные тетради и книжки, имевшиеся у некоторых крестьян – «для потомства и для пользительности». Так, в одном из них о чесноке сообщалось, что кто его ест по утрам, «перси чистит и мокроту выгоняет, усиливает аппетит. О горохе говорилось: он желудок согревает, но во время болезни его есть нельзя: усиливает болезнь. Коноплю хорошо есть вечером: изгоняет тяжесть от сердца; бобы хороши тем, у кого больная печень и селезенка и т. п.» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 157. Л. 30).

Овощные блюда сдабривали растительным маслом, поэтому большое место в пищевом рационе занимали льняное и конопляное масло, которое еще называли *постным*, поскольку его особенно много употребляли в постные дни. Растительным маслом пользовались практически ежедневно, за исключением некоторых постных дней, когда его, по церковному уставу, не ели. Домашнее растительное масло имело приятный вкус и запах, его употребление значительно улучшало вкусовые качества того или иного блюда. На нем жарили картофель, мясо и рыбу, сдабривали овощные блюда, с маслом особенно любили есть соленые грибы.

Блюда из овощей обязательно солили. *Соль* покупали. Природные залежи соли издавна разрабатывались в Тотье и Сольвычегодске, где ее добыча стала одним из местных промыслов.

Во второй половине XIX – начале XX в. число крестьян Вологодской губ., занятых сельскими ремеслами и кустарными промыслами, возросло. По

мере роста товарно-денежных отношений в стране домашнее производство превращалось в производство на заказ и на продажу.

В Архангельской губ. с постными блюдами употребляли белый, винный уксус, но не покупной красный «ренский», а домашнего приготовления (Зеленин 1907: 73).

В силу природных условий Вологодская губ. была не богата *садами*. Для Русского Севера разведение фруктовых и ягодных кустарников в силу суровых климатических условий не было характерным, как в других регионах страны. Но в некоторых уездах Вологодской губ. все же имелись посадки яблонь. Яблочными садами был богат Вологодский у., но здешние яблоки были низких сортов. Некоторые крестьяне разводили малину и смородину, которые, как и яблоки, они продавали по деревням, но чаще сбывали в с. Кубенское торговцам и частным лицам. Продажа яблок и ягод приносила крестьянам хороший доход (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 155. Л. 4–5).

У жителей Мольского прихода Тотемского у. тоже имелись яблоневые сады, а у некоторых крестьян росло даже по 40 яблонь. Яблоки были очень мелкими и кислыми, но их все равно с удовольствием ели, особенно зимой в замороженном виде. Моляки также успешно сбывали часть яблок в соседние уезды, где яблони разводили мало или совсем не сажали. При продаже яблоки считали «пятками» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 369. Л. 33).

Корреспондент Русского Географического общества А. Шайтанов сообщал, что в 1849 г. в Верховажском посаде у купца 2-й гильдии П. Пестерева были теплицы и оранжереи, где он разводил крыжовник, малину («шпанский сорт»), яблоки, вишни, виноград, персики, сливы, лимоны, померанцы и апельсины (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 32. Л. 5). В статье Н. В. Ильинского говорится: «Садов нет по всей Сыsole, т. к. суровые зимы и заморозки убили бы разводимые ягодники и плодовые деревья» (Ильинский 1914: 17).

Этот же автор отмечал, что в Усть-Сысольском у. в 1914 г. в пищу употребляли ягоды черемухи, черной смородины, рябины, выращивали также хмель и клевер (Ильинский 1914: 19).

В 1849 г. в Усть-Сысольске, как сообщал корреспондент Русского Географического общества Е. Кичин, в огородах выращивали, помимо огурцов, тыквы, арбузы и дыни (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 30. Л. 28).

В Мольском приходе Тотемского у., где тоже выращивали яблони и иногда довольно много, яблоки ели в свежем виде. Но яблоки были своего рода деликатесом, поэтому их ели только по праздникам, а зимой «в особенном почете» у моляков были замороженные яблоки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 369. Л. 33).

Далее кратко обозначим сами ресурсы региона, главным образом Вологодского края, чтобы яснее выглядела картина масштабности полевой деятельности здесь. Вологодская губ. была создана в 1796 г., ее границы включали Вологодский, Вельский, Грязовецкий, Тотемский, Кадниковский, Великоустюгский, Никольский, Сольвычегодский, Усть-Сысольский и Яренский уезды, а также заштатные города Лальск и Красноборск. В состав каждого уезда входило от 11 до 49 волостей. В начале XIX в. Вологодская губ. занимала огромное пространство, вместе с тем она принадлежала к числу наименее населенных губерний Европейской части России. Из десяти уездов Вологодский, Грязовецкий и Кадниковский, расположенные на юго-западе губернии, были наиболее заселенными, а три северо-восточных уезда – Сольвычегодский, Яренский и Усть-Сысольский – менее заселенными.

На территории Вологодской губ. проживали представители разных сословий – дворяне, мещане, купцы и крестьяне. По переписи 1897 г., сельские жители составляли 86,6% всего населения губернии (Кабузан 1963: 196–197). Такое соотношение в пользу крестьян было характерно и для других севернорусских губерний: «Север всегда был преимущественно крестьянским краем» (Камкин 1992: 6).

В начале XX в. историческая территория Вологодской губ. еще сохраняла прежние границы, но после революционных событий 1917 г. ее административное деление стало подвергаться искусственному перекраиванию. Достаточно вспомнить, что в апреле 1918 г. еще существовала Вологодская губ. но уже в июне была учреждена Северо-Двинская губ. с центром в г. Великий Устюг. В 1919 г. Вологодский, Грязовецкий, Кадниковский, Тотемский, Вельский уезды были выделены и включены в состав Северо-Двинской губ., куда вошли Каргопольский у. бывшей Олонецкой губ., несколько волостей из состава Новгородской губ.

В апреле 1924 г. волостное и уездное управление было упразднено и проведено районирование. В январе 1929 г. Вологодская губ. вместе с Северо-Двинской губ. вошла в состав Северного края, в 1936 г. – в состав Северной обл. После деления Северной обл. в сентябре 1937 г. Вологодская обл. была отделена от Архангельской обл. и выделена в самостоятельную административную единицу, но потом еще не раз ее очертания менялись. Поэтому хронологические рамки работы, охватывающие XIX – начало XX в. объясняются решением ограничить исследование тем периодом, когда границы Вологодской губ. не менялись, то есть до 1917 г.

По своим природным условиям Вологодская губ. разделялась на четыре зоны (Памятная книжка 1870: 16–19).

В первую – земледельческую – зону входили Вологодский, Грязовецкий и южные части Кадниковского, Тотемского и Никольского уездов. По состоянию климата они больше тяготели к средней полосе России. Хлебопашество составляло основное занятие местных жителей.

Существенным было и разведение домашнего скота, в особенности коров для выработки молочных продуктов для собственного потребления и на продажу. Значительную часть дохода составляли производство и продажа сливочного масла.

Рыболовство удовлетворяло не только насущные потребности в пище в здешних уездах, но и позволяло торговать рыбой.

Центральным уездом Вологодской губ. являлся Вологодский у., поскольку здесь находился губернский г. Вологда, располагавшийся на р. Вологда, впадающей в самую крупную водную артерию р. Сухону. Сухона берет свое начало из о. Кубенское, она являлась связующим звеном между Северной Двиной, Невой и Волгой, обеспечивая выход грузов на Волго-Балтийский водный путь.

В Тотемском у. особенно выделялся бассейн р. Кокшеньги, где вдоль по течению одноименной реки проживали «кокшары». (В силу географических условий он был обособлен от остальной части уезда.) В 1808 г. кокшеньгские удельные волости были переданы из Архангельска в управление Вологодской удельной конторы. С этого времени граница Вологодской и Архангельской губ. разделила Кокшеньгу в нижней части ее течения. В середине XIX в. на Кокшеньге было 382 селения (Попов 1857). Жители Кокшеньги считали себя потомками новгородцев и противопоставляли себя «сухонскому народу» – жителям бассейна р. Сухоны, выходцам из центральных областей России (Балашов, Марченко, Калмыкова 1985: 13–15). Особенностью Кокшеньги было то, что в Спасском приходе жили старообрядцы, или, по-местному, «раскольники».

Вторая зона включала северную часть Никольского у., весь Устюгский у. и считалась переходной между земледельческой и промысловой зонами. Хлебопашество было здесь менее развито, чем в первой зоне, поскольку земля нуждалась в сильном удобрении, поэтому основными занятиями стали сплав леса для заграничной торговли, а также скотоводство, особенно в Устюжском у.

Третью зону, включающую северную часть Кадниковского и Тотемского уездов, а также Вельский у., можно считать заводской и лесопромышленной. Хлебопашество не могло удовлетворить потребности местных жителей, главным источником их дохода было льноводство. П. Воронов, сравнивая пищевой рацион жителей Верховажского посада Вельского у. с крестьянским, писал: «Занятия Вер-

ховажского посада, жизнь его составляющие, суть: торговля и земледелие с скотоводством» (Воронов 1860: 121–150).

Северная часть Сольвычегодского у., Яренский и Усть-Сысольский уезды – это *четвертая зона*, которую можно назвать промысловой. Из-за сурового климата здесь почти невозможно было выращивать пшеницу, но возделывали овес и даже рожь. За исключением ячменя, и то только в северных частях Яренского и Усть-Сысольского уездов, особенно трудно было возделывать зерновые на Печоре, граничащей с Сибирью, поэтому здесь издавна развивались местные промыслы, включающие в основном охоту на диких зверей и птиц.

В Яренском у. проживало больше коми (зырян), чем русских, его северо-западная часть была известна под названием «Удоры» или Удорского края. От местных зырян перешло в русский язык название *тупысы* или *тупыски* – изделия из ржаного хлеба, которые в Вологодской губ. назывались *рогулька*. Урожай хлеба в Удорском и Печорском крае был ничтожным (Арсеньев 1866: 18, 52).

В Яренском и Усть-Сысольском уездах, где особенно много проживало коми (зырян), промысел рыбы вели на Вычегде, Сыsole, Лузе, Ильдзе, Мылвах, Подчерье, Щугуре, Печоре. Улов, сбыт которого

шел в восточные губернии России и в Архангельск, был развит в основном по Печоре и ее притокам, Пижме и Цильме. Особенно много рыбы ловили жители с. Усть-Цилемское (Арсеньев 1866: 3–5).

Усть-Сысольский и Яренский уезды представляли особый интерес как зона совместного проживания и тесных контактов пришлого русского населения и местных жителей – коми (зырян). Отсюда общее и особенное в питании, обрядах, связанных с приготовлением некоторых блюд, и их названиях.

Вологодская кухня стала приобретать «заключенный характер» к концу XVIII в. и получила свое оформление в XIX в. При всей общности черт, типичных для русского этноса в целом, а также особенностей, характерных для северного региона, пищевой комплекс вологодского населения сформировался как цельное и устойчивое сочетание повседневных, праздничных и обрядовых блюд. Он состоял из определенного ассортимента исходных продуктов, предназначенных для приготовления пищи в будни и праздники, и имел множество местных особенностей. В целом же для жителей Вологодской губ. оказалось характерно преобладание в пищевом рационе растительной пищи, что всегда было присуще русскому этносу.

Источники и материалы

Арсеньев 1866 – Арсеньев Ф. О промышленных и торговых сношениях в Зырянском крае. Этнографический очерк // Памятная книжка Вологодской губернии на 1865 и 1866 год. Вологда, 1866.

АРЭМ – Архив Российского этнографического музея.

Вестник 1903 – Вестник Новгородского земства. 1903. № 23.

Волков 1865 – Волков П. Из Кокшеньги // Вологодские губернские ведомости. 1865. № 45.

Воронов 1860 – Воронов П. Верховажский посад (Вельского уезда) // Вестник Императорского Русского Географического общества. 1860. № 7. С. 121–150.

Иваницкий 1890 – Иваницкий Н. А. Материалы по этнографии Вологодской губернии. Сборник сведений для изучения крестьянского населения Вологодской губернии // Известия Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии. Т. LXIX. Труды этнографического отдела. Т. XI. Вып. X. М., 1890.

Мясников 1905 – Мясников М. Н. Исторические сведения о Кокшеньге // Вологодские епархиальные ведомости. 1905. № 10. Прибавления.

Памятная книжка 1870 – Памятная книжка Вологодской губернии на 1870 год. Вологда, 1870.

Попов 1857 – Попов В. Т. Описание Кокшеньги // Вологодские губернские ведомости. 1857. № 23.

Научная литература

Балашов Д. М., Марченко Ю. И., Калмыкова Н. М. Русская свадьба: Свадебный обряд на Верхней и Средней Кокшеньге и на Уфтюге (Тарногский район Вологодской области). М., 1985.

Воронина Т. А. Особенности питания сельского населения Русского Севера в прошлом и настоящем (на примере Вологодской области) // Традиционное и новое в культуре народов России. Тезисы докладов и выступлений на Всероссийской конференции (Саранск, 19–21 мая 1992 г.). Саранск, 1992. С. 122–123.

Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 2: Народная словесность. М., 1878.

Зеленин Д. К. Русская соха, ее история и виды: Очерк из истории русской земледельческой культуры. Вятка, 1907.

- Зеленин Д. К. Народные присловья и анекдоты о русских жителях Вятской губернии (этнографический и историко-литературный очерк) // Зеленин Д. К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901–1913. М., 1994.
- Иваницкий Н. А. Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность // Живая старина. 1898. Вып. 1. С. 3–74.
- Ильинский Н. В. «Растительность по реке Сыsole». О яблоках и садах // Известия Вологодского общества изучения Северного края. 1914. № 1. Вологда.
- Кабузан В. М. Народонаселение России в XVIII – первой половине XIX в.: (По материалам ревизий). М., 1963.
- Камкин А. В. Православная церковь на севере России: Очерки истории до 1917 года. Вологда, 1992.
- Клепиков С. А. Питание русского крестьянства. Ч. 1. М., 1920.
- Липинская В. А. Пища // Русские. М., 2001. С. 357–370.
- Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998.
- Смолянский Б. Л., Григоров Ю. Г. Религия и питание. Киев, 1995.
- Урюмов А. А. Кокшеньга: историко-этнографические очерки. Архангельск, 1992.
- Черемухина Л. А. Северная кухня. Архангельск, 1992.
- Шмелева М. Н. Историко-этнографический очерк традиционной культуры // Русские. Кн. 2 / Материалы к серии «Народы и культуры». Вып. VI. М., 1992.

References

- Balashov, D. M., Yu. I. Marchenko, and N. M. Kalmykova. 1985. *Russkaya svad'ba: Svadebnyj obryad na Verkhnej i Srednej Kokshenge i na Uftyuge (Tarnogskij rajon Vologodskoj oblasti)* [Russian wedding: Wedding ceremony on the Upper and Middle Kokshenga and Uftyug (Tarnogsky district of the Vologda region)]. Moscow.
- Cheremukhina, L. A. 1992. *Severnaya kukhnya* [Northern cuisine]. Arkhangelsk.
- Efimenko, P. S. 1878. *Materialy po ehtnografii russkogo naseleniya Arkhangel'skoj gubernii. Pt. 2: Narodnaya slovesnost'* [Materials on the ethnography of the Russian population of the Arkhangelsk province. Pt. 2: Folk literature]. Moscow.
- Il'inskij, N. V. 1914. «Rastitel'nost' po reke Sysole». O yablokakh i sadakh [«Vegetation along the Sysola River». About apples and orchards]. *Izvestiya Vologodskogo obshchestva izucheniya Severnogo kraja 1* [Proceedings of the Vologda Society for the Study of the Northern Territory]. Vologda.
- Ivanickij, N. A. 1898. *Sol'vychegodskij krest'yanin, ego obstanovka, zhizn' i deyatel'nost'* [Solvychedgsk peasant, his environment, life and work]. *Zhivaya starina 1*: 3–74.
- Kabuzan, V. M. 1963. *Narodonaselenie Rossii v XVIII – pervoj polovine XIX v.: (Po materialam revizij)* [The population of Russia in the 18th – the first half of the 19th century: (Based on audit materials)]. Moscow.
- Kamkin, A. V. 1992. *Pravoslavnaya cerkov' na severe Rossii: Ocherki istorii do 1917 goda* [The Orthodox Church in the North of Russia: Essays on History up to 1917]. Vologda.
- Klepikov, S. A. 1920. *Pitanie russkogo krest'yanstva* [Nutrition of the Russian peasantry]. Pt. 1. Moscow.
- Lipinskaya, V. A. 2001. Pishcha [Food]. In *Russkie* [Russians], 357–370. Moscow.
- Milov, L. V. 1998. *Velikorusskij pakhar' i osobennosti rossijskogo istoricheskogo processa* [The Great Russian Plowman and Features of the Russian Historical Process]. Moscow.
- Shmeleva, M. N. 1992. *Istoriko-ehtnograficheskij ocherk tradicionnoj kul'tury* [Historical and ethnographic sketch of traditional culture]. In *Russkie. Bk. 2 / Materialy k serii «Narody i kul'tury»* [Russians. Bk. 2 / Materials for the series «Peoples and Cultures»]. Iss. VI. Moscow.
- Smolyanskij, B. L., and YU. G. Grigorov. 1995. *Religiya i pitanie* [Religion and food]. Kiev.
- Ugryumov, A. A. 1992. *Kokshen'ga: istoriko ehtnograficheskie ocherki* [Kokshenga: historical and ethnographic essays]. Arkhangelsk.
- Voronina, T. A. 1992. *Osobennosti pitaniya sel'skogo naseleniya Russkogo Severa v proshlom i nastoyashchem (na primere Vologodskoj oblasti)* [Features of nutrition of the rural population of the Russian North in the past and present (on the example of the Vologda region)]. In *Tradicionnoe i novoe v kul'ture narodov Rossii. Tezisy dokladov i vystuplenij na Vserossijskoj konferencii (Saransk, 19–21 maya 1992 g.)* [Traditional and new in the culture of the peoples of Russia. Abstracts of reports and speeches at the All-Russian Conference (Saransk, May 19–21, 1992)], 122–123. Saransk.
- Zelenin, D. K. 1907. *Russkaya sokha, ee istoriya i vidy: Ocherk iz istorii russkoj zemledel'cheskoj kul'tury* [Russian plow, its history and types: Essay on the history of Russian agricultural culture]. Vyatka.
- Zelenin, D. K. 1994. *Narodnye prislov'ya i anekdoty o russkikh zhitelyakh Vyatskoj gubernii (ehtnograficheskij i istoriko-literaturnyj ocherk)* [Folk proverbs and anecdotes about the Russian inhabitants of the Vyatka province (an

ethnographic and historical-literary essay)]. In *Izbrannye trudy. Stat'i po dukhovnoj kul'ture. 1901–1913* [Selected works. Articles on spiritual culture. 1901–1913], by D. K. Zelenin. Moscow.

CULTURE OF TRADITIONAL FOOD IN THE RUSSIAN NORTH: PRODUCTS FROM THE FIELD AND GARDEN

Abstract. The article deals with a purely ethnographic, important for any nation topic of traditional nutrition. The Russian North is a special region that has its own face, cultural, social, ecclesiastical, but at the same time it is part of the all-Russian space. That is why it is so important to single out in the tradition of northern Russian nutrition the unique, regional, associated with the natural and cultural characteristics of this region. The author relies on a wide range of unpublished sources - field, archival, as well as scientific literature, on the basis of which the picture of the traditional diet of northerners is built.

Key words: traditional food, Russian North, Russian traditional culture, agriculture, gardening, cooking, food stocks, resources.

For citation: Voronina T. A. 2022. CULTURE OF TRADITIONAL FOOD IN THE RUSSIAN NORTH: PRODUCTS FROM THE FIELD AND GARDEN. *Tradition and modernity (Traditsii i sovremennost)*. 30: С. 57–72.

