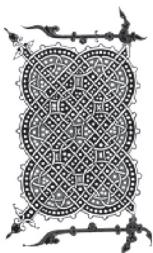


© 2023 Т. А. Воронина
Москва, Россия



ТРАДИЦИОННЫЕ СФЕРЫ ПРОМЫСЛОВОГО ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ ВОЛОГОДСКИХ КРЕСТЬЯН КОНЦА XIX ВЕКА (РЫБОЛОВСТВО, ОХОТА, СБОР ДИКОРОСОВ)

Аннотация. В статье раскрываются этнографические реалии традиционной жизнедеятельности вологодских крестьян второй половины XIX в.: занятия охотой, рыболовством, сбор дикоросов. Задачей автора было показать, какое место данные занятия занимали в системе крестьянского хозяйства, как функционировала каждая промысловая сфера, какой терминологический язык употреблялся местными крестьянами для обозначения орудий производства и характеристики конкретного промысла. Статья выполнена на серьезной источниковой базе: архивных материалах, публикациях местных авторов XIX столетия, этнографических трудах по традиционной этнографии Вологодского края. Сложный характер крестьянского хозяйства дополняется не менее разработанной областью промыслов, что указывает на нерядовой характер подсобного хозяйства, на его включенность в общий сложный ритм крестьянской хозяйственной жизни.

Ключевые слова: традиционная этнография Вологодского края, русское крестьянство, промысловая деятельность, рыболовство, охота, сбор дикоросов, XIX столетие.

Ссылка при цитировании: Воронина Т. А. Традиционные сферы промыслового хозяйствования вологодских крестьян конца XIX века (рыболовство, охота, сбор дикоросов) // Традиции и современность. 2023. № 35. С. 55–67

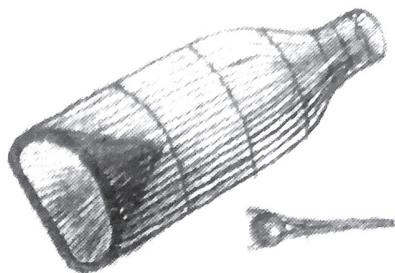
Воронина Татьяна Андреевна (Voronina Tatjana Andreevna) – доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Института этнологии и антропологии Российской академии наук.

Научный православный журнал «Традиции и современность». 2023. № 35. С. 55–67

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

УДК – 821.161; ББК – 83.3(Рус)1; <https://doi.org/10.33876/2687-119X/2023-35/55-67>

Проблема жизнедеятельности человека на Русском Севере тесно связана с рациональным использованием природной среды. Особенно это важно в ситуации, когда пищевой рацион по тем или иным причинам не включает достаточного количества питательных веществ, необходимых для поддержания жизни. Нередко в этом случае источником питания становится внешняя среда за счет сбора дикорастущих съедобных растений, ягод и грибов с целью улучшения пищевого рациона сельского населения. Источники показали, что в XIX – начале XX в. собирательство было значительным подспорьем и восполняло нехватку витаминов. Роль естественных растительных ресурсов особенно возрастила в годы неурожаев, голодные годы и в других экстремальных ситуациях.



Морда и расщеп с тестом



Орудия рыбной ловли: морда с насадкой (расщеп с тестом). Плетеная сеть с поплавком.

Источник: Русские крестьяне. Жизнь, быт.

Нравы / материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Ч. 1. Бельский и Вологодский уезды. СПб., 2007. С. 80.

По воскресеньям хозяйки пекли в русских печах пироги из «первача» – лучшей муки первого помола. Излюбленными начинками пирогов были картофель, гречневая каша, грибы, ягоды и рыба. К праздничному столу в начале XIX в. непременно подавали «рыбник» – пирог с семгой или другой рыбой. В Великий пост его заменяли «губником» – пирогом с грибами. В частом употреблении в вологодских деревнях была свежая, соленая и сущеная рыба. Варили уху, пекли пироги-рыбники как закрытые (в земледельческих уездах), так и открытые (преимущественно в северных уездах). Помимо продуктов охоты и рыболовства большим подспорьем в питании служили продукты собирательства – ягоды, грибы, травы, пиканы, орехи, соки деревьев. Крестьяне знали много способов обработки даров природы. На Вологодчине пищевой рацион крестьян был более рыбный, чем мясной. Край здесь изобиловал реками и озерами, рыболовство в разной степени существовало повсеместно (особенно оно было развито на западе края), и рыба как своя, так и привозная (даже морская) считалась одним из главных компонентов питания. Задачей статьи является не только дать статичную картину традиционной сельской промыслово-пищевой деятельности вологодских крестьян до революции, но и обозначить общие с другими регионами России и особенные черты. Русский Север, в том числе и Вологодская земля, рассматриваются как часть общерусской традиционной системы питания. Данная статья продолжает тему традиционного питания крестьян на Русском Севере, начатую в № 30 журнала «Традиции и современность» (Воронина 2022: 57–72).

Рыболовство

Существенной частью повседневного рациона жителей северных губерний была рыба, которую ели и в скоромные, и в постные дни. Особенно много ее было в прибрежных районах. Так, в Пинежском у. Архангельской губ. в пищу употребляли морскую соленую треску, пикшу, зубатку, сайду, камбалу, палтасину (палтус), сельдь, сухую треску (шток-фиш), а также свежую мерзлую навагу и сельдь. Помимо морской рыбы, готовили блюда из речной и озерной рыбы; рыбу ели в свежем, соленом и сущеном виде. Уха тресковая – «щерба», или «селянка» – составляла первое блюдо обеда как в «будень», так и в праздник. Рыба была дешевле мяса, поэтому ее ели много в жареном и вареном виде. Пища жителей Тулгасского прихода Шенкурского у. Архангельской губ. также включала блюда, приготовленные из морской и речной рыбы: из палтусины, трески, стерляди, налима, язенка, леща (Ефименко 1878: 68–71).

По сравнению с другими северорусскими губерниями, где отход на рыболовные и охотничьи промыслы с целью дополнительного заработка играл существенную роль в жизни русских крестьян (Кириллов 1991 [1898]: 264–266), жители Вологодской губ. занимались рыболовством больше для собственного пропитания. Ловля рыбы составляла одну из статей дохода только в уездах, где поселения находились совсем рядом с водоемами. Рыбу сбывали в замороженном и сущеном виде в Санкт-Петербургскую, Тверскую и отчасти в Московскую губернии.

Вологодчина изобиловала реками, речками и озерами, поэтому неудивительно, что рыба издавна была важным подспорьем в пище.

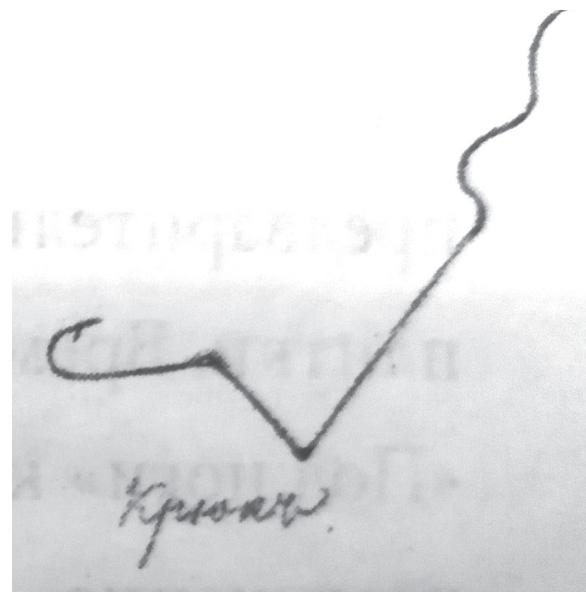
Путешественник Яков Фриз, посетивший в начале XIX в. Вологодскую губ., писал, что рыба – «главная и важная часть народного продовольствия» (Фриз 1806: 24).

За нехваткой свежей покупали мороженую, сущеную и копченую рыбу, которую подвозили со всех сторон, в основном зимой. Из Белоозера везли мороженого судака и корюшку, из Сибири и с Нижней Волги – мерзлую нельму, белугу, осетра, стерлядь и даже омуля, из Архангельска – треску и сельдь, из Онеги и Архангельска – семгу (Милов 1998: 370).

В восточной части губернии основная водная магистраль р. Сухона давала жителям Грязовецкого, Тотемского, Великоустюжского уездов богатые уловы окуня, щуки, хариуса, язя, подъязка, головля, нельмы, ельца, стерляди. В отличие от восточной, в западной, озерной части Вологодской губ. рыболовство было развито еще больше. Местность Кадниковского у. изобиловала озерами, богатыми рыбой: Кубенское, Кумзерское, Кичерское, Лагиревское, Белое, Шазберское, Сухонские озера, расположенные вдоль берегов р. Сухоны (всего 25 озер). Более всего рыбы водилось в озерах Ивановское, Шуя и Маршенское. В Устьянской вол. рыбу ловили в р. Кубена (Кубина), особенно ближе к ее устью (АРГО. Ф. 7. Д. 15. Л. 46–47).

В 1869 г. старожилы говорили, что на о. Кубенское мальков начали ловить лет 40–50 назад, то есть примерно в 1820–1830-е годы, по примеру рыбаков на о. Вожа, где высушенную рыбу называли *снятки*, или *снетки*. Ловля мальков требовала частых сетей, отчего количество рыбы в о. Кубенское в 1860-е годы уменьшилось почти вдвое. Хотя ловля мальков была запрещена, заготовка суща продолжалась и в 1890-е годы (Памятная книжка Вологодской губернии 1870: 18–19, 23; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 34).

В Вологодском у. промышляли на северо-восточном берегу о. Кубенское. Из рыб, имеющих торговую ценность, ловили окуня, сорогу, щуку, нель-



Орудия рыбной ловли: железный крючок с лесой.
Источник: Русские крестьяне. Жизнь, Быт. Нравы / материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Ч. 1. Бельский и Вологодский уезды. СПб., 2007. С. 81.

му, самец которой здесь назывался сигом; нельмушку – небольшую рыбку из рода сигов, леща, язя, судака, ерша, налима. Свежий улов продавали особым скупщикам – «прасолам», икру продавали отдельно. Местной особенностью можно считать заготовку впрок суща, или сущика – высушенных мальков разных пород рыбы, преимущественно окуневых и ершовых: молодь окуня, ряпушки, плотвы, ерша (Кириллов 1991 [1898]: 268).

Много рыбы ели в Кадниковском у., где озера были богаты рыбой. Река Кубена изобиловала си-гами, головнями, язями, подъязками, щуками. Из числа мелкой рыбы ловили налимов, сорогу, окуней и ершей. Крестьяне Троицкого прихода, проживавшие в селениях по р. Уфтуюге, тоже заготавливали сущ и выгодно продавали его в Каргополе и Владимире. Уфтуюжане Подольского Богородского прихода ловили рыбу на о. Кубенское при д. Павлаши и д. Мыс. Жители Карабуновской вол. ловили рыбу на Костромском озере, которое им сдавала в аренду Семигородняя пустынь (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 15. Л. 29–30 об., 46–47).

В Тотемском у. промышляли ловлей рыбы в реках и озерах как для собственных нужд, так и на продажу. Стерлядь появилась в реках северодвинского бассейна после открытия шлюзов упраздненного Екатерининского канала в 1845 г., и она успешно акклиматизировалась в здешних реках (Арсеньев 1866: 14–16). Более всего ее ловили в р. Сухона в То-

темском у. в Зеленской слободе г. Тотьма (Островская 1913: 169–170; Григоров 1995: 181–183; Попов К. 1854: 370). Е. Кичин писал, что в 1846 г. рыболовы продали стерлядей в Тотьме и Вологде на 600 руб. серебром (по 3–7 коп. за фунт) (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 15. Л. 18 об.; Кичин 1846: 365). В 1880-х годах цены на стерлядь значительно повысились: 1 фунт стоил от 40 коп. до 1 руб., а свыше пяти фунтов – еще дороже. Крупная стерлядь скупалась для отправки в Санкт-Петербург (Попов В. Т. 1886: 78).

Во время рыбной ловли рыбаки соблюдали некоторые предосторожности, чтобы уберечь улов от сглаза. В Тотемском у. во время рыбной ловли носили у себя в кармане несколько крошек «артоса» – освященной в храме просфоры, которую раздавали как святыню в субботу на Светлой седмице (на первой неделе после Пасхи). Иные крестьяне во время ужения опускали из лодки в воду привязанного на веревке мертвого зайца.

Рыбаков, отправлявшихся на рыбную ловлю или охоту, старались ни о чем не спрашивать: куда и зачем они пошли, чтобы «не обурочить», то есть не сглазить и не лишить удачи. Когда встречали рыбака, несущего много рыбы (как и охотника с дичью), то ему нельзя было говорить что-нибудь вроде: «Ой, ой, как много наловил-то!», чтобы его тоже «не обурочить». Во избежание сглаза промысловики, как охотники, так и рыбаки, обычно рано ходили на ловлю и возвращались домой украдкой, чтобы никто их не заметил. А если кто-нибудь все же встречался и спрашивал, например: «Много ли наловил рыбы?», то рыбак, хотя бы и наловил две рыбины, отвечал: «На ушку-то половил» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 25).

О неудачной охоте любителя-охотника или рыболова среди крестьян Кокшеньги бытоваля поговорка: «Охота-то смертная, добыча-то горькая». Рыбаку говорили: «Клев на рыбу!» или: «Клев на уду!». На все эти приветствия он обычно отвечал: «Спасибо!». Когда пили вино перед пирогом с рыбой в присутствии рыбака, наловившего эту рыбу, то приговаривали: «Дай Бог рыбаку на лов, а завидящему глаза на лоб» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 26 об.; Д. 339. Л. 25; 26 об., 37).

В Сольвычегодском у. рыбу ловили в р. Вычегда, но некоторые крестьяне изредка занимались ловлей рыбы для продажи закупщикам, которые отправляли ее в Санкт-Петербург (Памятная книжка Вологодской губернии 1870: 79). Отправляясь в дорогу или какую-нибудь дальнюю поездку, каждый крестьянин брал с собой пирог с рыбой, потому что считали, что с рыбным пирогом он благополучно совершил свое путешествие. Рыбаки же, отправляясь на рыбную ловлю, никогда не брали пирога с рыбой, а то улов будет плохой (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 7).

В Яренском и Усть-Сысольском уездах, где проживало много зырян, промысел рыбы вели повсеместно. Особенно много рыбы ловили жители с. Усть-Цилемское. Из всех пород рыб наибольшее промысловое значение имели семга, чир, сиг, нельма и др. Местные крестьяне называли семгу «лоховиной». По мнению зырян, семгой она становилась только тогда, когда ее засаливали (Арсеньев 1866: 3–5; Памятная книжка Вологодской губернии 1870: 23). В Яренском у. в р. Кижмала, которая в весенне время соединялась с реками Вычегда и Яренга, ловили, помимо семги и нельмы, щуку, стерлядь и более мелкую рыбу. Этим преимущественно занимались жители удорских волостей, а также Ибской и Аткинской (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 19. Л. 2–7).

Меню крестьянского стола включало блюда как из свежей, так и из соленой и вяленой рыбы. Из рыбы варили уху, ее жарили, коптили, засаливали впрок. С рыбой повсеместно пекли рыбник – традиционный северорусский пирог.

Сущ, размоченный в квасе, а также в щах, составлял главную пищу крестьян во время постов, поэтому его можно было купить на всех ярмарках Вологодского, Кадниковского и Грязовецкого у., а частично и в соседних уездах Ярославской губ. (Памятная книжка Вологодской губернии 1870: 18–19, 23).

Жители с. Кубенское коптили также сельдь, привезенную из д. Сорока Архангельской губ. (Максимов 1984: 292–293, 303).

В Никольском у. свежая рыба шла на щи и пироги не только в будни, но и в праздники. Зимой в пироги клали треску и соленую сельдь. В виде особого лакомства ели мороженую сельдь, зажаренную на скромном масле (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 19–20).

В Вельском у. ловля рыбы не составляла значительного промысла, но ее отсутствие восполняла местная Алексеевская ярмарка, благодаря которой у жителей Верховажского посада в большом употреблении была морская рыба – сайды, треска, палтус, свежая и соленая сельдь, пикша и окунь (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 62. Л. 34).

В Великом Устюге и в уезде в дни поста ели особенно много трески, которую покупали на ярмарке. Треску готовили по-разному: варили, жарили, делали с ней холодное (заливное). «Одним словом, – писал корреспондент Русского Географического общества В. Т. Попов, – все – треска, как еще не догадаешься приготовлять из нее пирожное... Но о вкусах не спорят, а как привычка есть вторая природа, то и неудивительно, что многие из устюжан, долго проживающие в богатом треской Архангельске, так привыкают к ней». Треску клали в кулебяку, для этого ее мелко рубили, смешивали с постным маслом и запекали внутри пирога (АРГО. Ф. 7. Оп. 1. Д. 28. Л. 242–243).



Рыбная ловля на р. Уфтюге. Источник: Русские крестьяне. Жизнь, быт. Нравы / материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Ч. 3. Никольский и Сольвычегодский уезды. СПб., 2007. С. 674.

В Сольвычегодском у. ловили в р. Вычегда окуня, леща, язя, стерлядь и другие породы рыб. Мижногу (здесь ее называли *семидыркой*) не ели, так как считали нечистой – она была похожа на змею, а отдавали кошкам. С ярмарок привозили также мороженую сельдь, ерша, пескаря, карася, щуку. Свежую рыбу ели в последние дни масленицы, в зимний Николин день, Благовещение и в Петров пост. Но вообще крестьяне больше ели соленую рыбу – треску, палтуса, семгу, пикшу, зубатку, сельдь, камбалу, которые привозили с Белого моря из Архангельска (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 34; Д. 343. Л. 5; Д. 320. Л. 14; Иваницкий 1898: 10).

Охота и использование ее трофеев

Добыча диких зверей и птиц для употребления в пищу велась в Вологодской губ. почти повсеместно, но в отдельных уездах это стало даже основным занятием населения. Прежде всего это относилось к тем уездам, где местные природные условия не способствовали успешному развитию сельского хозяйства, поэтому многие крестьяне постоянно уходили на промысел. Охота давала не только средства для пропитания, но и возможность приобрести те товары, которые отсутствовали в домашнем хозяйстве.

Крестьянами велась как ружейная охота в те периоды года, когда это разрешалось по закону, так и охота посредством особых приспособлений, но об отходе на такую отрасль добывающей промышленности, как охота, в Вологодской губ., где охотников были тысячи, имеется мало статистических сведений (Кириллов 1991 [1898]: 268). Охотничий промысел разделялся на активную и пассивную охоту в зависимости от техники ее организации. Актив-

ная охота предусматривала разыскивание, преследование и добычу зверя с помощью различных орудий. Пассивная форма охоты предполагала добычу животных с помощью различных ловушек и носила сезонный характер. Орудия пассивной охоты разделялись на стационарные и переносные. К стационарным относились такие ловушки, которые остаются на одном месте с момента их изготовления и не могут быть перенесены без разрушения их целостности, это ямы, различные пасти, кулемы, кражи и т. п. К переносным относились самострелы, черканы, различные петли, силки и т. п. (Ермолов 1983: 193–194, 198).

Жители Вологодского у. охотились на медведей, волков, лисиц, изредка на лосей и оленей, зайцев. В

Вельском у. некоторые крестьяне осенью и зимой исключительно занимались охотой на медведей, зайцев и птиц разных пород. В Никольском у. из добычи охотника в пищу чаще всего употребляли зайчатину, из которой варили щи (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 24).

Жители Усть-Сысольского у., когда образовался твердый наст около масляной недели и Великого поста, охотились на оленей, но к 1860-м годам олени ушли в район Белозерья и Шексны. Отправляясь на охоту, крестьяне по пути следования за зверем сооружали шалаши, где ели и спали. Поохотившись часов двадцать, они всегда возвращались к шалашу, где у огоночка их ожидали товарищи. Добычу свежевали, разрезая лучшие части мяса на куски, укладывали на нарты и отвозили добычу в ближайший «пывзян» или домой (Арсеньев 1866: 46–47).

Богатые дичью лесные угодья встречались в нескольких уездах. В Вологодском у. охотились на рябчиков, глухарей, тетеревов, уток. В Вельском у. охотой на птиц занимались исключительно осенью и зимой. Ловля глухарей «на тропе» начиналась с 15 августа. Рябчиков ловили в «жердки». В Никольском у. ели рябчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, многие породы диких уток и кисток (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 24). В Тотемском у. на Кокшеньге охота на рябчиков велась исключительно для сбыта в Москву, где их очень выгодно продавали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 343. Л. 5).

В «Словаре областного вологодского наречия в его бытовом и этнографическом применении» П. А. Диляторского встречается слово «векшееды» как прозвище жителей Никольского и Яренского у., которые, по местному преданию, в один из голодных

годов вынуждены были есть мясо «векши» (белки). «Охотничий промысел за белкою – один из главных промыслов в губернии и в особенности в Никольском, Устюжском, Сольвычегодском, Яренском, Усть-Сысольском у. как еще богатых лесами» (Шаброва 2000: 594).

В Сольвычегодском у. охотились на диких уток, кистестов, рябчиков, тетеревов и глухарей. Если время охоты попадало на Великий пост, то пойманных птиц содержали в клетках до Пасхи. Рябчиков – *рябков* – продавали во время Введенской ярмарки, на которую съезжались «зaborщики» дичи из разных городов, но преимущественно из Великого Устюга. Они укладывали до 1000 рябчиков на сотни возов и везли до Вологды, а там – в Москву и Санкт-Петербург. В феврале ловили силками кистестов и взрослые, и дети: ставили «плашки» – небольшие деревянные палочки, в которые вставлялись петли из легко затягивающихся силков. Зная, что кистестов привлекает цвет и запах мочи, около плашек мочились. Дичь чаще ели в жареном виде. Кистестов, опалив, жарили в масле и сметане: «Жаркое выходило просто прелесть!» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 343. Л. 5; Д. 337. Л. 9; Д. 334. Л. 12; Иваницкий 1898: 10).

Охотой на дикую птицу с целью продажи занимались зыряне Яренского и Усть-Сысольского уездов, особенно в Печорском, Пинежском и Удорском крае. Ловили рябчиков, глухарей, тетеревов – польников, куропаток и других птиц из семейства лесных кур. Особенно ценились удорские и печорские рябчики, которых в огромном количестве продавали в Петербург и Москву (Памятная книжка Вологодской губернии 1870: 23).

В с. Усть-Вымь Яренского у. охотничий промысел из всех местных промыслов, не связанных с отходом, был наиболее устойчивым и обеспечивал значительную часть побочных заработков, не считая полученных от отходничества за пределами уезда. Доход одного охотника в среднем за сезон составлял около 10 руб. (Гагарин 1980: 35).

В Усть-Сысольском у. из всех диких птиц самым важным, «валовым» продуктом был рябчик. В «добычливый» год вывоз на продажу в Москву и Санкт-Петербург доходил до 300 тыс. пар дичи на сумму до 65 000 руб. серебром. Вот что, к примеру, сообщал Ф. Арсеньев о местном промысле в 1860-е годы: «С наступлением первых осенних морозов зыряне отправлялись за рябчиками по ближним селам, лежащим около своих деревень. Тут они выбивают и вылавливают рябчиков петлями почти на-чисто». На Печоре и в отдаленных местностях около городов дичь били с первых чисел августа. Давленая петлей дичь ценилась несравненно дешевле стреляной: «Охотники шли на уловки: проделывали в птице дырки как от пульки». Печорские рябчики

ценились очень высоко: они были самые крупные и сочные, потому что питались брусникой, клюквой и черникой. Лучшим способом хранения дичи от порчи, особенно при оттепелях, считалось хранить ее во ржи в амбарных засеках (Арсеньев 1866: 38–41).

Сбор дикоросов и их использование

В Вологодской губ. употребление в пищу дикорастущих растений начиналось с весны, когда подходили к концу сделанные на зиму запасы и наиболее остро ощущалась нехватка необходимых человеческому организму витаминов, особенно витамина С. Отсутствие фруктов с лихвой компенсировалось сбором диких ягод и грибов. Н. В. Ильинский в статье «Растительность по реке Сысоле» как раз этот факт и отмечал: «Садов нет по всей Сысоле, т. к. суровые зимы и заморозки убили бы разводимые ягодники и плодовые деревья» (Ильинский 1914: 1–37).

В XIX – начале XX в. одним из самых употребляемых в пищу был полевой хвоц из семейства хвоцевых (*Equisetum arvense L.*) – *пестики*, *пистики*, *пестушки*, *пестыши*. В пищу шли молодые зеленые побеги полевого хвоща, плодоносные стебли и листья, кислые на вкус, поскольку в них содержится много щавелевой кислоты (Андреева-Васина и др. 1991: 314–315). Хвоц собирали целыми корзинами и пеодали в сыром виде. В Никольском у. хвоц тоже называли *пестиками*, или *пестами*. Крестьяне ели *песты* с розовыми лепестками, а с черными лепестками не ели, называя их «вороньими». Песты употребляли в пищу сырыми, но чаще их жарили в сметане и масле на латках в печи. Приготовленное таким образом жаркое, или *пестовник*, было очень вкусным (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 9). В Сольвычегодском у. *письников* особенно много было на месте навозных куч. Их ели в свежем виде или начиняли закрытые пироги – *загибни* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 8–9). В пищу шли также подземные клубни полевого хвоща, величиною с вишню, черного цвета, а именно белая сладковатая мякоть, по вкусу напоминающая орех. В Вельском у. клубни называли *земляными орешками* и употребляли в пищу как лакомство. В хвоце содержится много кремниевой кислоты, благодаря чему он иногда употреблялся для чистки железной и цинковой посуды (Иваницкий 1890: 25).

В голодные годы дикорастущие растения нередко восполняли недостаток муки, необходимой для выпечки хлеба. По сообщению корреспондента Тенишевского бюро, в Кадниковском у. Вологодской губ. «иногда в продолжение всей весны целые семьи питаются исключительно пестушками за неимением хлеба» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 9).

В пищу шли очищенные стебли *дягиля*, или дудника. В северных губерниях его особенно часто

рвали весной при недороде хлебов, а летом он заменял овощи. В Вологодской губ., помимо дягиля, повсеместно ели сочные стебли других зонтичных растений (Иваницкий 1890: 25).

В конце XIX в. в Никольском, Устюгском, Сольвычегодском и Яренском у. Вологодской губ. ели «свиные орешки» – клубни зонтичного растения величиною с вишню.

В Усть-Сысольском у. Вологодской губ. употребляли в пищу молодые кедровые шишки. Их запекали в золе, но на вкус они были пресные и терпкие из-за смолы (Иваницкий 1890: 25). В Устюжском у. в случае голода пекли хлеб из муки, смешанной с сосновой корой (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 9).

Жители севернорусских губерний пили березовый или кленовый соки (*кленовицу*) не только в свежем виде, но и в виде кваса. Для этого они заквашивали сок солодом (*сусло*) или пивной гущей (Зеленин 1991: 153). В Сольвычегодском у. березовый сок, или *березовицу*, пили вместо сусла с киселем, на ней пекли пенник или дрочену (Иваницкий 1890: 25, 154; Иваницкий 1898: 7; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 10–11).

В Вологодской губ. весной в пищу употребляли сырой камбимальный слой коры соснового дерева. В Сольвычегодском у. его чаще смешивали с овсяным толокном – «чтобы не давило сердце» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 10–11).

У жителей Каргопольского у. Архангельской губ. такие дикорастущие растения, как щавель (*кислица*) и зеленый лук (*луковая трава*) были обычным дополнением к их пищевому рациону (Дурасов 1986: 89–90). Как писал Н. А. Иваницкий, в Вологодской губ. «весною же собирают целыми корзинами молодые листья дикого щавеля и едят их сырьими, особенно дети». Из щавеля готовили супы (Иваницкий 1890: 25–26). А в Сольвычегодском у., как сообщал корреспондент Тенишевского бюро, листья щавеля очищали от сорняков, клали в глиняный горшок и ставили в печь, где щавель разопревал и делался очень вкусным. Когда в середине лета щавель зацветал, из него вырастал длинный гладкий стебель с листочками, а наверху появлялся пучок семян. Местные жители называли стебель щавеля *стопцом*. Собранные стопцы ели, просто очистив с них ногтями кожицу. Но после жнитвы стопцы перерастали и становились уже невкусными для употребления их в пищу (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 8).

В пищу шли листья других дикорастущих растений, по вкусу напоминающих щавель (Иваницкий 1890: 26). Значительным подспорьем в питании была крапива (*Urtica dioica* L.), из которой варили вкусные зеленые щи (Иваницкий 1890: 153). Весной и летом высушенные и размолотые листья борщевика чаще всего добавляли в муку, а в свежем виде борщевик заменял капусту в тех местах, где она не

произрастала, его также засаливали на зиму целыми кадками (Липинская 1997: 378–379).

Повсеместно ели в сыром виде растущий по заливным берегам рек и поенным лугам дикий лук, который был действительно вкусной приправой к ухе и другим блюдам, например, к тюре и окрошке. Лук ели просто с хлебом и солью, но особенно много в Петров пост, окончание которого приходилось на день святых апостолов Петра и Павла, 29 июня/12 июля (Иваницкий 1890: 25). В Сольвычегодском у. в Петров пост почти единственной пищей служил толченый зеленый лук с квасом. Лука крестьяне в огородах сажали немного, кроме того, общипывание зеленого лука считалось вредным для всего гнезда, поэтому его заменяли диким луком. Ежегодно в Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у. крестьяне по несколько раз отправлялись верст за пятнадцать на Пицкий луг за луком (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 10).

В Сольвычегодском у. чеснок не сажали, поэтому собирали дикий чеснок: «Его собирают, толкуют, обливают квасом и в это кушанье «мачут кусок», т. е. обмакивают черный хлеб и едят» (Иваницкий 1898:



Охотничья избушка (займка). Источник: Русские крестьяне. Жизнь, Быт. Нравы / материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Вологодская губ. Ч. 4. Бельский и Вологодский уезды. СПб., 2008. С. 436.

6; Иваницкий 1890: 25).

Высушенные дикорастущие травы – листья мяты, зверобоя, душицы заваривали вместо обычного покупного чая или добавляли их к уже заваренному чаю. Так часто поступали, не имея средств на чай или в целях экономии, например, бедные крестьяне Вытегорского у. Олонецкой губ. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 878. Л. 8; Д. 889. Л. 2).

Употребление в пищу дикорастущих съедобных растений было тем более важно, что вологодским крестьянам были незнакомы другие фрукты и овощи, богатые витамином С, например лимон. Н. А. Иваницкий приводит забавный случай с одним сольвычегодским крестьянином, который впервые посетил трактир в Архангельске и заказал себе чай с лимоном, о котором уже слышал: «Возвратясь же домой, стал смеяться над теми, которые находят вкус в чаю с лимоном, причем дал понять, что лимон этот был соленый. Когда его расспросили подробнее, оказалось, что он смешал два незнакомых ему плода и, вместо лимона, спросил огурца, который ему и подали. Мужик этот был долго общим посмешищем в деревне» (Иваницкий 1898: 6–7).

Ягоды. Ягоды дикорастущих растений были неотъемлемым компонентом повседневных, праздничных и обрядовых блюд, и прежде всего основной начинкой для пирогов, которые на Русском Севере пекли повсеместно (Бернитам 1983: 68). С ягодами готовили квас, кисели. Сольвычегодские крестьяне ели кисель из солода, в котором разваривали ягоды калины (Иваницкий 1898: 7). Олонецкие крестьяне бруснику толкли пестами и выносили на мороз, а зимой отделяли часть от застывшей массы и разводили ягоды водой (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 886. Л. 3–5). В Жерновковской вол. Грязовецкого у. на зиму замачивали от 3 до 15 ведер брусники (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 210. Л. 73).

В Кадниковском у. клюква, или *жаравлика*, занимала первое место по сбору среди ягод, ее продавали особым скупщикам. Свежие ягоды были настоящим лакомством, особенно для детей. Из брусники делали кисели, морс, желе и варенье, а листья заваривали и пили вместо чая. Бруснику *топили* особым способом, который заключался в том, что ягоды смешивали с кислыми яблоками (на 100 частей ягод брали 10 частей яблок), сыпали в глиняную корчагу, плотно закрывали волохом, замазывали глиной и ставили в печь на ночь. Утром ее вынимали из печи и вываливали содержимое в кадку. Кадку закрывали деревянным кружком и ставили в холодное место, а зимой с удовольствием ели (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 4).

В Никольском у. клюква и брусника росли в огромном количестве, некоторые многолюдные семейства набирали по 40 ведер брусники. Клюкву также употребляли как средство от угары (АРЭМ.

Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 9). Клюкву держали в кадках в холодном месте, бруснику хранили в моченом виде. Морошку и клюкву старались сохранить в свежем виде. Малину, чернику, голубику сушили.

Высушенные ягоды толокнянки толкли в ступе, а зимой добавляли к муке для выпечки хлеба. Вот почему и закрепилось за толокнянкой такое прозвище *мучница, толоконник*. Ягоды черники, или *черница*, в пищу употребляли в свежем и сушеном виде, их также применяли как вяжущее средство при кишечных расстройствах. Череповецкие крестьяне Новгородской губ. получали вкусный и полезный сок из ягод черники, или *гоноболю*, который здесь назывался *цеж* или *циж*. Ягоды черники собирали повсюду на Русском Севере, их ели в свежем и сушеном виде, а также делали сок (Герасимов 1898б: 398).

Крестьяне хорошо знали, что ягоды морошки обладают противоцинготными свойствами, поэтому чаще ели ее в свежем виде. В Вологодской губ. нежные ягоды морошки почти полностью истрашивались детьми еще недозрелыми. Зрелые ягоды быстро становились жидкими и кислыми, поэтому назывались *кисельками* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 29). В Сольвычегодском у. морошку клали на полати «зорить», где из твердой она превращалась в мягкую (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 324. Л. 5).

Ягоды голубики ели в сыром и сушеном виде, из нее делали кисели. В Сольвычегодском у. ее собирали особенно много. «Само собою разумеется, что такие ягоды как брусника, черника, голубика и морошка поедаются в сыром виде, как говорится, сколько влезет», – писал Н. А. Иваницкий (Иваницкий 1890: 6, 26).

Поляника (*Rubus arctis*) тоже была распространенной ягодой и к тому же очень ценной по своим качествам, оттого она всегда имела хороший сбыт. Местами собирали воронику (*Empetrum nigrum*), несмотря на ее сильное мочегонное свойство, оттого в народе она получила название *сика* или *Машка-посикашка*. Землянику в Сольвычегодском у., где она созревала около Петрова дня (29 июня по ст. ст.), собирали до Ильина дня (20 июля по ст. ст.), а иногда до Прокопьевца дня (8 июля по ст. ст.) (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 324. Л. 5). Землянику ели в скромные дни с молоком, а в постные дни – с водой и чаем.

Ягоды черной смородины были очень любимы в народе. Считалось, что почки смородины, собранные весной и заваренные с молоком, хорошо очищают кровь.

Повсюду употребляли в пищу свежие ягоды черемухи. Листья заваривали с чаем для запаха, а из черемуховой муки пекли пироги (Иваницкий 1890: 25).

Ягоды рябины собирали осенью, когда их прихватывало морозом и они становились слад-

коватыми. Ели рябину в мороженом виде. Связки рябиновых кистей всю зиму держали на повети, в Сольвычегодском у. их называли *кукинами* (Иванецкий 1890: 25).

Калину крестьяне парили в горшках на огне и затем ели с сахаром (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 8). Целебные ягоды малины (*Rubus idaeus* L.) богаты лимонной кислотой, и потому их ели в сыром виде. Сушеные цветы и ягоды малины считались эффективным потогонным средством, их заваривали и пили при простуде и кашле. Взвар из сушеных ягод с красным медом пили при коклюше (Иванецкий 1890: 152).

Крестьяне Вологодской губ. ягоды вереска, или можжевельника, называли *мождюха*. Их ели. Слово «можжевельник» в народе было неизвестно (Иванецкий 1890: 154). В Сольвычегодском у. собирали также ягоды *психи*, похожей на вересковые ягоды (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 324. Л. 5). Ягоды жимолости назывались *готовики*. их заготавливали впрок в большом количестве (Воронина 1992: 86).

В сухих сосновых борах весной и особенно осенью – в сентябре крестьяне собирали толокнянку (*Arctostaphylos uva-ursi* Spr.), или «медвежье ушко». Ягоды толокнянки – жесткие, мучнистые с несколькими косточками внутри, из-за малой съедобности их называли *медвежьими* (Иванецкий 1890: 24–25).

В болотистых местах произрастала морошка (*Rubus Chamaemorus* L.) – травянистое растение, плоды которого обладают противоцинготными свойствами. Ее собирали особенно много в Русской Лапландии, например, в Кольском у. Олонецкой губ., где продолжительная зима и плохая почва препятствовали земледельческим занятиям и разведению овощей (Рейнеке 1830: 23, 26). Поморы Архангельской губ. морошку (*куманику*) брали с собой на тюлений и моржовый промысел как средство от цинги (Милов 1998: 370–371). В Новоладожском у. Санкт-Петербургской губ. морошку, или *глажу*, как и *брусицу* (*брюнику*), клюкву, рябину возили на продажу в Петербург, где из нее делали настойку (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1471. Л. 7).

В Вологодской губ. морошку встречалась на небольших болотах и в незначительном количестве. В Сольвычегодском у. морошку чаще продавали в Сольвычегодск (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 29; Д. 324. Л. 5).

Голубику (*Vaccinium uliginosum* L.) – крупную ягоду синеватого цвета собирали на всем Русском Севере, поскольку она считалась эффективным средством предупреждения цинги. В Сольвычегодском у. ее собирали особенно много (Иванецкий 1890: 6, 26).

Крестьяне Сольвычегодского у., как, впрочем, и других уездов Вологодской губ., не ели волчьи ягоды, дикий перец, вороний глаз: жизненный опыт убедил их в ядовитости этих растений (АРЭМ. Ф. 7.

Оп. 1. Д. 333. Л. 24). Многие дикие ягоды использовали в народной медицине (Куклин 1895: 1–18).

Грибы. Значительным подспорьем в традиционном питании сельского населения Русского Севера являлись грибы – высокопитательный продукт, содержащий много белка. В этом регионе было сильно развито собирательство грибов, которые в переработанном виде шли и для собственного потребления, и на продажу.

В отечественной пищевой промышленности все дикорастущие съедобные грибы разделяются по их пищевой ценности на 4 категории. К первой относят самые ценные: белый гриб, груздь, рыжик, трюфели. Ко второй – грибы среднего качества: подосиновик, подберезовик, масленок. К третьей – моховик, валуй, сырояжку. К четвертой – козляк, горькуюшку, свинушку и другие малоценные грибы. Крестьяне на *жареху*, *грибовницу*, на засушку впрок (впрочем, и на продажу тоже) собирали главным образом белые грибы, а на засолку – грузди и красные рыжики. «Особенно ценился каргопольский рыжик, да не какой-нибудь, а самый свежий, молоденький, такой, что в бутылочное горлышко проискочит» (Черемухина 1992: 97).

В. И. Даль в своем «Толковом словаре живого великорусского языка» отмечал, что похлебка из кононливого сока с груздями, соленые грузди, пироги с грибами или ягодами и др. были в числе наиболее типичных блюд жителей севера России (Даль 1990: 345–346).

Свежие грибы были особенно вкусными, их клали в первые блюда – в похлебку – или жарили. Грибы также заготавливали впрок – сушили и засаливали. Эти способы заготовки грибов были характерны для всех севернорусских крестьян. Так, крестьяне Пинежского у. Архангельской губ. собранные грибы нанизывали на лучины и сушили на сковородах и деревянных досках. Из сушеных грибов варили похлебку – *грибницу*, или *грибовницу*. Грибы для *осолки* (соления) вымачивали в воде и клали под гнет. Соленые грибы ели вприкуску с другими блюдами или, мелко нарезав, хлебали с квасом и иногда с луком (Ефименко 1878: 68–70).

В Вологодской губ. из грибов приготовляли различные кушанья. Сушеные грибы (*обабки*) использовали для похлебок: из вареных белых грибов или рыжиков с добавлением яиц готовили *голомудку*; суп из сухих грибов, отваренных с овсяной крупой, назывался *губница*. Для засолки шли грузди, рыжики, волваницы (волнушки), путни, а «красные грибы» – подосиновики, *обабки* (подберезовики), белые грибы (*коровенники*) сушили, жарили и варили (Воронина 1992: 86).

В Вологодском у. употребляли в пищу разные грибы, и в каждой местности они имели местные названия: рыжики, грузди (грузди сухие, или *суха-*

ри, и грузди сырье, или *слизистые*), подосиновики, солодяги (сыроежки), кубари, боровики, белые грибы (коровенники), маслухи (род черных грибов), волвеницы (волнушки), путники, или путни.

По значению первое место занимали рыжики, потом шли грузди, подосиновики, путники. Свежие грибы назывались губы, или губина. От этого слова происходит название черных грибов, или губины, т. е. грибов, предназначенных для засолки. К губине относились маслухи, волвеницы (волнушки). Сушеные грибы, как указывалось выше, назывались обабки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 115. Л. 9). Обыкновенно сушили чилики (серые грибы), боровики (красные грибы) и ножки белых грибов (короватиков). Их чистили, разрезали, клали на железные листы и ставили в печь на ночь. Шляпки белых грибов надевали на нитку и клали не на лист, а на лучинки, положенные на лист. Причем их клали верхушками вверх, как они росли, чтобы они были такие же красивые, как и на корню.

На засолку шли обычно рыжики, грузди, волдянки, кубари, солодяги, белянки, подосиновики – в Вологодском у. их называли волнухи. Способ засолки грибов был несложным. Сначала их замачивали в воде часа на три часа, а подосиновики – даже часов на пять. Потом грибы клали в деревянную кадку рядами толщиной примерно в один вершок и хорошо посыпали солью. Кадку закрывали так же, как и огурцы, деревянным кружком, на который клали камни для гнета, и уносили в подполье (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 7).

В Кадниковском у. особенно ценились белые грибы – московатики. Черные грибы, боровики, чилики, коровники оставляли исключительно для заготовки впрок. Но больше всего крестьяне любили собирать волнухи, или волденицы, потому что на их засолку уходило мало соли, что в экономическом отношении было существенно для крестьянского хозяйства (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 27).

В Бережнослободской вол. Тотемского у. в пищу шли белые грибы, или паны, красные грибы – подосиновики и боровики, черные грибы, или обабки – путники, тонкие и толстые рыжики (толстые рыжики назывались боровиками), грузди, волнушки, белянки. Особенно ценились грузди. 1898 г. выдался особенно урожайным в волости – с территории около 30 квадратных верст было вывезено около пяти тысяч груздей. Такого урожая не помнили даже местные старожилы (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 4).

В Вельском у. в пищу употребляли белые и красные грибы, растущие повсюду, обабки, или березоватики, масляники, моховики, рыжики, волнушки, грузди, иногда белянки и путники (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 29. Л. 91). Рыжики очищали от червей и сора,

вымачивали в воде и складывали в ушат, пересыпая часто солью. Потом загнетали сверху и ставили в подвал. Белые грибы сушили в печке на поду и пропаривали. Красные грибы, маслушки сушили для себя и хранили до постов на чердаках в корзинах. Грибы (губы) ели в вареном, жареном и соленом виде (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 28).

В Никольском у. в пищу употребляли разные грибы. Масленники и челики в большом количестве сушили к зиме на обабки, которые шли для начинки пирогов. Сухие грибы также замачивали, отваривали и хлебали с квасом. Путники и белянки ели только летом, их варили или жарили в плошке в скоромные дни на скоромном масле, а в постные дни ели без масла. Рыжики и еловатики солили вместе и употребляли в пищу в основном в праздничные дни, потому что их было немного и они были вкуснее прочих губ. Их клали как начинку на открытые пироги, отчего пироги называли губниками. Волдянки вообще солили мало из-за их горького вкуса. Очень ценились грузди, которые собирали в больших казенных лесах, их замачивали на неделю в воде и потом солили. Соленые грузди были одним из важнейших продуктов питания в дни постов, особенно у бедняков. Из них варили суп, пекли пироги, отваривали в воде с конопляным семенем (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 25–27).

В Сольвычегодском у. собранные грибы тщательно очищали от земли и червей, надевали на тонкие лучинки и клали на ночь в печь, утром вынимали и уносили на хранение в голбец. Часть грибов солили, предварительно замочив в кипяченой воде на трое суток. Потом каждый гриб обкладывали солью и опускали в рассол, сверху сильно пригнетая тяжелым камнем. Грибы солили чаще всего в берестяных бураках и ушатах. К зиме в каждом доме готовили до пяти ушат соленых грибов (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 9).

Грузди разделяли на сырье, сухие и жесткие – скрипуны. В пищу употребляли только сырье и сухие грузди, жесткие грузди – скрипуны – не ели. Сырой груздь считался самой лучшей губой. Рыжики солили, а волнушки, еловатики, осиноватики подолгу вымачивали, а потом уже солили. К сухим грибам относились красные грибы, их собирали в березнике. Коровенники собирали на борах. Обабки брали неохотно: при солении они быстро раскивали. Соленые рыжики, грузди, кубари, солодухи берегли для постов, так что соленых губ хватало и на весь Великий пост (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 320. Л. 14).

Жители Новоладожского у. Санкт-Петербургской губ. грибы чаще собирали для домашнего обихода (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1471. Л. 7). В Череповецком у. Новгородской губ. грибы подвергались солению и сушению, а сушеные белые грибы

шли исключительно на продажу на Крещенской ярмарке в г. Весьегонске по значительной цене – от 40 коп. до 1 руб. за фунт, смотря по урожаю. Стартый белый гриб называли *коновяши* или *коновятик*, говорили: «Коновяшой нанесли» (Герасимов 1898а: 122–123, 395).

Грибы, особенно рыжики, собирали олонецкие крестьяне. Они запасали их в сушеном виде целыми мешками и ели круглый год (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 886. Л. 3–5). Что же касается коми, то они грибы, как и ягоды, чаще сушили, а солили реже – из-за нехватки соли (Котов 2000: 110).

В «Словаре областного вологодского наречия в его бытовом и этнографическом применении» П. А. Дилакторский приводит диалектное название рыжика с неправильной шляпкой (*Hyphomycetes Interilicus*), которое бытовало в Кадниковском и Никольском у. – *бабье ухо*.

В селениях на Кокшеньге Тотемского у. крестьяне собирали преимущественно белые грибы и рыжики: первые сушили, вторые солили. Эти два вида грибов шли исключительно на продажу местным торговцам, сами же крестьяне в пищу их не употребляли. Остальные виды собранных грибов ценились меньше: это были *обабки* или *чилики*, боровые *козлочки* или *короватики*, по местному выражению – *болотные козлочки* (по-видимому, из-за того, что они росли в болотистых местах), волнушки, грудзи и прочие грибы сушили и солили только для домашнего употребления. *Обабками* называли также подберезовики (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 343. Л. 4).

В Сольвычегодском у. население «нанашивало» великое множество грибов, которые заготавли-

вали впрок к зиме чаще в соленом виде в берестяных бураках и ушатах (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 9). Собирали волнушки, еловатики, осиноватики, грудзи, кубари, солодухи, а также *сухие* грибы. Рыжики впервые появлялись около Прокопиева дня (8 июля), а с наступлением жары они исчезали. Во второй раз они появлялись около Успеньева дня, их собирали до Покрова.

Исследование традиционной системы питания вологодских крестьян в XIX – начале XX в. позволило реконструировать перечень и отчасти объем исходных продуктов для приготовления еды в будничные дни, дать основные характеристики повседневной и праздничной пищи. Краеведческий материал дал возможность выявить более подробно направление отхожих промыслов, связанных с добывчей питания (охота на дичь, рыболовство, сбор грибов, ягод, дикорастущих растений), характерных для этой части северного региона.

Особое внимание в статье уделено использованию в традиционном питании жителей Вологодской губ. в XIX – начале XX в. естественных растительных ресурсов с целью улучшения пищевого рациона сельского населения, характерному для всего Русского Севера. Изучение такого жизненно важного вида хозяйственной деятельности, как использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера, пока еще не стало предметом отдельного исследования. Поэтому на данном этапе целесообразно хотя бы обобщить те сведения об употреблении в пищу даров природы, которые уже были опубликованы, а также использовать их в качестве источников.

Источники и материалы

АРГО – Архив Русского географического общества.

АРЭМ – Архив Российского этнографического музея.

Герасимов 1898а – Герасимов М. К. Из Череповецкого уезда, Новгородской губ. пословицы и поговорки, приметы и обычаи // Живая старина. 1898а. Вып. 1.

Герасимов 1898б – Герасимов М. К. Материалы лексикографические по Новгородским говорам. 1. Слова Череповецкие // Живая старина. 1898б. Вып. 3–4.

Ефименко 1878 – Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии. Ч. 2. Народная словесность. М.: тип. Ф. Б. Миллера, 1878. (Известия Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии. Труды Этнографического отделения Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском университете / под ред. Н. А. Попова. Т. 30).

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.

Иваницкий 1898 – Иваницкий Н. А. Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность // Живая старина. 1898. Вып. 1. С. 3–74.

Максимов 1984 – Максимов С. В. Год на Севере / вступ. ст., подгот. текста и примеч. С. А. Плеханова. Архангельск, 1984.

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

- Рейнеке 1830 – Описание города Колы, в Российской Лапландии. Из записок флота лейтенанта Рейнеке. СПб., 1830.
- Фриз 1806 – Фриз Я. Известия, служащие к топографическому описанию Вологодской губернии // Технологический журнал. Т. III. Ч. 1., СПб., 1806.

Научная литература

- Андреева-Васина Н. И. и др. (сост.). Словарь русских народных говоров. Вып. 26. Л., 1991.
- Арсеньев Ф. О промышленных и торговых сношениях в Зырянском крае. Этнографический очерк // Памятная книжка Вологодской губернии на 1865 и 1866 год. Вологда, 1866.
- Бернштам Т. А. Русская народная культура Поморья в XIX – начале XX в. Л., 1983.
- Воронина Т. А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции / под ред. Т. А. Бернштам и К. В. Чистова. СПб., 1992. С. 78–101.
- Воронина Т. А. Культура традиционного питания на Русском Севере: продукты с поля и огорода // Традиции и современность. 2022. № 30. С. 57–72.
- Гагарин Ю. В. Усть-Вымь. Сыктывкар, 1980.
- Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. Т. 3. М., 1990.
- Дурасов Г. П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 81–90.
- Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Ильинский Н. В. Растительность по реке Сысоле // Известия Вологодского общества по изучению Северного края. № 1. Вологда, 1914. С. 1–37.
- Кириллов Л. Отхожие промыслы // Россия. Энциклопедический словарь. Л., 1991 [1898].
- Котов О. В. Пища и утварь // Народы Поволжья и Приуралья. М., 2000.
- Куклин М. Народные лекарственные растения, употребляемые в городе Вологде и ее ближайших окрестностях // Вологодский сборник, издаваемый при Вологодском статистическом комитете под ред. Н. А. Поливктова. Т. 4. Вологда, 1895. С. 1–18.
- Липинская В. А. Пища // Русские. М., 1997. С. 357–370.
- Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998.
- Черемухина Л. А. Северная кухня. Архангельск, 1992.
- Григоров Д. А. Тотьма и ее окрестности / сост. С. П. Белов // Тотьма. Историко-литературный альманах / под ред. А. В. Камкина. Вологда, 1995.
- Ермолов Л. Б. Средства пассивной охоты как индикатор оседлости этноса // Этнокультурные процессы в Западной Сибири. Томск, 1983. С. 191–200.
- Кичин Е. Тотемские стерляди // Вологодские губернские ведомости. 1846. № 37. Часть неофиц. С. 365.
- Островская М. Земельный быт сельского населения Русского Севера в XVI–XVIII веках. СПб., 1913.
- Попов В. Т. Город Тотьма Вологодской губернии. Исторический очерк. Вологда, 1886.
- Попов К. Заметки на пути от Вологды до Устюга / Вологодские губернские ведомости. Часть неофиц. 1854. № 35. С. 370.
- Шаброва Е. Я. Словообразовательные особенности диалектных непроизводных глаголов в современных вологодских говорах // Актуальные проблемы диалектологии: Тезисы докладов межвузовской научной конференции. Вологда, 2000. С. 51–52.

References

- Andreeva-Vasina, N. I. et al. (eds). 1991. *Slovar' russkikh narodnykh govorov* [Dictionary of Russian folk dialects], 314–315. Issue 26. Leningrad.
- Arsen'ev, F. 1866. O promyshlennykh i torgovykh snosheniyakh v Zyryanskem krae. Etnograficheskii ocherk [On industrial and trade relations in the Zyryansky region. Ethnographic sketch]. In *Pamyatnaya knizhka Vologodskoi gubernii na 1865 i 1866 god* [Commemorative book of the Vologda province for 1865 and 1866]. Vologda.
- Bernshtam, T. A. 1983. *Russkaya narodnaya kul'tura Pomor'ya v XIX – nachale XX v.* [Russian folk culture of Pomerie in the 19th – early 20th centuries]. Leningrad.
- Cheremukhina, L. A. 1992. *Severnaya kuchnya* [Northern cuisine]. Arkhangel'sk.
- Dal', V. I. 1990. *Tolkovyi slovar' zhivogo velikorusskogo yazyka* [Explanatory dictionary of the living Great Russian language]. Vol. 3. Moscow.
- Durasov, G. P. 1986. *Narodnaya pishcha Kargopol'ya* (po materialam XIX–XX vekov) [Folk food of Kargopol region (based on materials from the 19th–20th centuries)]. *Sovetskaya etnografiya* 6: 81–90.

- Gagarin, Yu. V. 1980. *Ust'-Vym'* [Ust-Vym]. Syktyvkar.
- Il'inskii, N. V. 1914. *Rastitel'nost' po reke Sysole* [Vegetation along the Sysola River]. *Izvestiya Vologodskogo obshchestva po izucheniyu Severnogo kraia* 1 [News of the Vologda Society for the Study of the Northern Territory]: 1–37. Vologda.
- Kirillov, L. 1991 [1898]. *Otkhodzhie promysly* [Waste trades]. In *Rossiya. Entsiklopedicheskii slovar'* [Russia. Encyclopedic Dictionary]. Leningrad.
- Kotov, O. V. 2000. *Pishcha i utvar'* [Food and utensils]. In *Narody Povolzh'ya i Priural'ya* [Peoples of the Volga and Urals regions]. Moscow.
- Kuklin, M. 1895. *Narodnye lekarstvennye rasteniya, upotrebyaemye v gorode Vologde i ee blizhaishikh okrestnostyakh* [Folk medicinal plants used in the city of Vologda and its immediate surroundings]. In *Vologodskii sbornik, izdavaemyi pri Vologodskom statisticheskom komitete* [Vologda collection published by the Vologda Statistical Committee], edited by N. A. Polievktov, 1–18. Vol. 4. Vologda.
- Lipinskaya, V. A. 1997. *Pishcha* [Food]. In *Russkie* [Russians], 357–370. Moscow.
- Milov, L. V. 1998. *Velikorusskii pakhar' i osobennosti rossiiskogo istoricheskogo protsessa* [The Great Russian plowman and the features of the Russian historical process]. Moscow.
- Voronina, T. A. 1992. *Traditsionnaya i sovremennaya pishcha russkogo naseleniya Vologodskoi oblasti* [Traditional and modern food of the Russian population of the Vologda region]. In *Russkii Sever: Arealy i kul'turnye traditsii* [Russian North: Areas and cultural traditions], edited by T. A. Bernshtam and K. V. Chistov, 78–101. Saint Petersburg.
- Voronina, T. A. 2022. *Kul'tura traditsionnogo pitaniya na Russkom Severe: produkty s polya i ogoroda* [Traditional food culture in the Russian North: products from the field and garden]. *Traditsii i sovremennost'* 30: 57–72.
- Zelenin, D. K. 1991. *Vostochnoslavyanskaya etnografiya* [East Slavic ethnography]. Moscow.

TRADITIONAL TRADES OF VOLOGDA PEASANTS AT THE END OF THE 19TH CENTURY
(FISHING, HUNTING, WILD PLANTS COLLECTING)

Abstract. The article reveals the ethnographic realities of the traditional life of Vologda peasants in the second half of the 19th century: hunting, fishing, and collecting wild plants. The author's task was to show what place these occupations occupied in the peasant economy, how each trade functioned, what terminological language was used by local peasants to designate tools of production and characteristics of a specific trade. The article is based on a serious source base: archival materials, publications of local authors of the 19th century, ethnographic works on traditional ethnography of the Vologda region. The complex nature of the peasant economy is complemented by an equally developed area of trades, which indicates the non-routine nature of the subsidiary trades, its inclusion in the overall complex rhythm of peasant economic life.

Keywords: traditional ethnography of the Vologda region, Russian peasantry, fishing, hunting, wild plant collection, 19th century.

For citation: Voronina, T. A. Traditional trades of Vologda peasants at the end of the 19th century (fishing, hunting, gathering wild plants). *Tradition and modernity (Traditsii i sovremennost')* 35: 55–67

Authors Info: Voronina, Tatjana A. – Dr. in History, Chief Researcher, the Russian Academy of Sciences N. N. Miklouho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology (Moscow, Russian Federation).

Funding: The study was carried out as a part of the research plan of the Russian Academy of Sciences N. N. Miklouho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology.

