

© 2024 Т. А. Воронина
Москва, Россия



ПРИХОДСКИЕ ОБЩЕСТВЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ В ДНИ ЦЕРКОВНЫХ ПРАЗДНИКОВ В СЕВЕРНОРУССКИХ ГУБЕРНИЯХ КОНЦА XIX ВЕКА

Аннотация. Приходские общественные трапезы в дни церковных праздников – явление, имеющее как общерусское бытование, так и региональную специфику. Севернорусская особенность данной традиции была связана с особенностями новгородского церковного уклада: активностью общества, особым статусом Церкви, ее близостью к мирским, в том числе хозяйственным делам. В статье дается типология приходских праздников и раскрывается содержание выделенных категорий праздников (большие, средние и малые). Предметом внимания автора стала также социальная жизнь прихожан, рассматриваемая в контексте изучаемого явления: общение прихожан со священником, деятельность актива прихожан, клира и т. д.

Ключевые слова: приходские трапезы, церковные праздники, Вологодский край, новгородская церковная традиция, социальный мир деревни, церковный приход, приходские праздники, сельские праздники.

Ссылка при цитировании: Воронина Т. А. Приходские общественные трапезы в дни церковных праздников в севернорусских губерниях конца XIX века // Традиции и современность. 2024. № 38. С. 70–97

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

Научный православный журнал «Традиции и современность». 2024. № 38. С. 70–97

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

УДК – 281.93; 256; ББК – 86.372; <https://doi.org/10.33876/2687-119X/2024-38/70-97>

В статье продолжена тема, связанная с изучением культуры традиционного питания русского населения Вологодчины в XIX столетии¹. Праздничная обрядовая культура предполагает целый комплекс особых действий и мер, направленных на проведение праздничной церковной трапезы как деятельности внецерковной, но все же имеющей церковное значение, поэтому привязанной в обрядовой своей части к церковному празднику после завершения его литургической, богослужбной части.

В сознании русских крестьян праздник всегда ассоциировался прежде всего со временем, свободным от повседневного тяжелого физического труда, и ассоциировался с отдыхом и обильной трапезой. В предвкушении праздничного застолья каждый сельский житель старался сэкономить как можно больше муки, мяса, рыбы и других продуктов, а в случае отсутствия съестных припасов заранее приобрести их на ярмарках и базарах, чтобы достойно встретить гостей и попить в кругу родственников, соседей и друзей. Поэтому в праздничные дни обычное меню значительно изменялось и дополнялось широким ассортиментом специально приготовленных блюд.

Это относилось ко всем жителям севернорусских губерний, включая крестьян Пинежского у. Архангельской губ.: «Отличительные черты русского пиршества – множество кушаньев и обилие в напитках. Так и здесь для особых храмовых, или великих, и семейных праздников стол бывает приготовлен очень роскошно» (Ефименко 1878: 68).

Праздничная пища отличалась исходными продуктами более высокого качества и калорийности, чем в будни. Меню стола варьировалось в зависимости от времени года. В том случае, когда праздник приходился на пост, блюда готовились постные, но не менее вкусные. Число блюд также зависело и от зажиточности крестьянской семьи.

Праздничной считалась пища, приуроченная к датам церковного календаря (включая воскресные дни), к семейным торжествам и обрядам жизненного цикла.

Источники показали, что среди праздничных дней на первом месте стояли праздники, приуроченные к памятным датам православного календаря. По важности воспоминаемых событий общие праздники разделяются на большие, средние и малые. Большие праздники в свою очередь делятся на три разряда. К первому относится величайший из праздников Пасха, ко второму – двенадцать праздников, известных как двенадцатые, и к третьему – недвенадцатые. Помимо них есть еще великие праздники. По времени празднования праздники разделяются на подвижные и неподвижные. Это различие праздников происходит от того, что одни

из них приурочены к числу, а другие – ко дню недели. Во главе неподвижных праздников Господских стоит праздник Рождества Христова, а во главе подвижных – праздник Пасхи, которая отмечается в первое воскресенье после весеннего равноденствия и полнолуния.

Двенадцатые переходящие праздники в зависимости от дня празднования Пасхи ежегодно имеют разные даты. К ним относятся Вход Господень во Иерусалим, Вознесение Господне, день Святой Троицы, или Пятидесятница.

Двенадцатые непереходящие праздники отмечаются в одни и те же дни. К ним относятся Рождество Христово (25 декабря/7 января), Рождество Пресвятой Богородицы (8/21 сентября), Введение во храм Пресвятой Богородицы (21 ноября/4 декабря), Воздвижение Честного и Животворящего Креста Господня (14/27 сентября), Крещение Господа нашего Иисуса Христа, или Богоявление (6/19 января), Сретение Господне (2/15 февраля), Благовещение Пресвятой Богородицы (25 марта/7 апреля), Преображение Господне (6/19 августа), Успение Божией Матери (15/28 августа)².

К великим праздникам, отмечаемым доньше, относятся день Покрова Пресвятой Богородицы (1/14 октября), Обрезания Господня (1/14 января), Рождества святого Иоанна Предтечи (24 июня/7 июля), день святых апостолов Петра и Павла (29 июня/12 июля), Усекновение главы святого Иоанна Предтечи (29 августа/11 сентября).

К средним праздникам относятся дни памяти трех святителей – Василия Великого, Григория Богослова и Иоанна Златоустого (30 января/12 февраля), святого Георгия Победоносца (23 апреля/6 мая), святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова (8/21 мая), святых Кирилла и Мефодия (11/24 мая), святого князя Владимира (15/28 июля), святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова (26 сентября/9 октября), святого Иоанна Златоустого (13/26 ноября), святого Николая-чудотворца (6/19 декабря) и некоторые другие дни.

Общее число православных праздников значительно превышает число дней в году и поэтому на каждый день церковного календаря приходится по несколько праздничных дат. Отличительной особенностью православных праздников является обязательное посещение храма. В дни праздников совершается литургия – богослужение, центральным моментом которого является совершение Евхаристии, возношение даров.

Религиозность. Отношение к причту

Пища, которую готовили вологодские крестьяне в дни церковных праздников, тесно связана с темой «Церковь и религиозное почитание». В этой связи возникает целый комплекс вопросов: каки-

ми были отношения прихожан со священником и членами причта, часто ли крестьяне ходили в церковь и в какие дни преимущественно, являлось ли препятствием хождению в церковь горячее время полевых работ. Эти и другие вопросы нашли свое отражение в «Программе» Этнографического бюро князя В. Н. Тенишева. Соответственно, ответы на вопросы показали, что вологодские крестьяне часто посещали церковь как в воскресные дни, так и во время праздников православного календаря.

В Вологодской губ. было большое число храмов. А. В. Камкин приводит данные о поуездной численности православных приходов на Европейском Севере России в XVII–XX вв. Из них видно, что в 1910-х годах в Вологодском у. было 152 храма, в Тотемском у. – 81, в Устюжском у. – 97, в Яренском у. – 36, в Усть-Сысольском – 50, в Сольвычегодском – 64 храма. По сравнению с вологодскими уездами, в Олонецком у. было 30 храмов, в Каргопольском – 54 храма, в Белозерском – 79 храмов.

Приведенные А. В. Камкиным сведения говорят о том, что основная сеть приходов сложилась уже в XVII в., причем «более заметный рост приходов отмечался лишь на северо-востоке, что отражало продолжение освоения территории Коми края и миграционные процессы». «Определенный прирост дали и первые десятилетия XX в., когда в связи с ростом населения происходило раздробление старых приходов и оживление приходской жизни вообще» (Камкин 1992: 23–24).

Вера и религиозность, безусловно, оказывали влияние на повседневную жизнь, на нравственность. П. С. Ефименко, сообщая о нравах, верованиях жителей Пинежского у. Архангельской губ., писал: «Хорошей нравственностью хвалятся (отличаются. – Т. В.) крестьяне Никитинской волости – жители древней Кевроли, а самую худую – прихожане Чекольского и Перемского приходов» (Ефименко 1878: 162). В целом многие авторы отмечали, что жителей Вологодской губ. отличала высокая религиозность; они посещали церковь каждый воскресный и праздничный день. Идя в церковь, надевали лучшую одежду, на службе стояли тихо, не разговаривали. На храм жертвовали, сравнительно по их достаткам, заботясь о поминовении своей души (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 41). По сведениям бюро князя Тенишева (конец XIX в.), это касается жителей всех уездов Вологодской губ. Приведем здесь эти свидетельства.

Крестьяне Никольского у. усердно посещали храм Божий. Религиозность здесь была высокой. В зимнее время на службах можно было встретить больше мужчин, а летом – женщин (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 31). В церкви они вели себя очень чинно. Жители всех волостей Кадниковского у.,

кроме Кодановской, Двиницкой, Корбангской, Никольской и Сяморенской, сравнительно часто посещали церковь. В горячую страдную пору молящихся было мало, но в остальное время года сельские церкви всех волостей уезда были полны народу. В Задносельской вол., как сообщал корреспондент Тенишевского бюро А. Мерцалов, в церковь ходили преимущественно в воскресные и праздничные дни, зимой и в хорошую погоду чаще, чем летом.

Считали необходимым сходить в церковь и помолиться в первый и второй день после Пасхи и Рождества Христова, в день местных «пивных» праздников, в ту неделю, когда говели, в последние три дня Страстной седмицы перед Пасхой; в день храмового праздника; в Благовещение и в Успеньев день; в день Николы зимнего; в Вербное воскресенье; в день Святой Троицы и в Духов день; на Вознесение; в воскресные дни и когда минует страдная пора (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 27–27 об.). Чаще всего церковь посещали пожилые женщины, старухи и старики (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 357. Л. 8).

Дома крестьяне обязательно молились перед завтраком, обедом, ужином и после них. Постепенно приучали молиться и детей.

Особые взаимоотношения связывали крестьян с церковным клиром. От того, как складывались отношения прихожан со священником и членами причта, зависело многое.

В некоторых случаях крестьяне расплачивались за молебен и требы продуктами питания. Крестьяне д. Монастыриха Бережнослободской вол. Тотемского у. за каждый молебен, отслуженный в деревне, платили причту по пирогу с дома. Если крестьянин не в состоянии был платить деньгами, то он вознаграждал причт хлебом, яйцами или сметаной, а иногда и работой. Почин летних молебнов (молебствий) на случай бездождия или засухи исходил от крестьян (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 43). За молебны на дому священника угощали обедом и чаем (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 376. Л. 22–25).

Корреспондент Тенишевского бюро И. Суворов писал: «Которого батюшку (дьякона или псаломщика) народ любит, тому более уделяет внимание во время славин – больше дает жита, хлеба и т. д.». До 1898 г. причт Тиксенской вол. Тотемского у. состоял из двух священников, диакона и двух псаломщиков. В особенном почете был священник Иоанн Быстров, его любили и уважали, с почитанием относились к диакону Василию Городецкому (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 376. Л. 22–25).

В Байдаровской вол. Никольского у. (Халезский Старо-Георгиевский приход) священник всегда охотно по силам помогал крестьянам. Крестьяне чтили своего «батюшку», доверчиво и покорно слушали его наставления, обращались к нему за

советом во всех трудных жизненных обстоятельствах. Священник также хорошо относился к своим прихожанам, давал семена на посев. Когда приходили к нему в гости, он угощал их по известной поговорке «Чем богат, тем и рад»: ставил самовар, потчевал водкой, угощал пирогами, усадив гостей в передний угол. Крестьяне охотно жертвовали в храм яйца, масло, баранов, поросят, говоря при этом: «Бог в долгу не останется» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 33, 48).

В Байдаровской вол. Никольского у. (Халезский Старо-Георгиевский приход) водосвятный молебен обычно служили в середине деревни. Для этого выносили стол и 1–2 лавки. Стол покрывали скатертью, ставили блюдо с водой. Священник клал Евангелие, крест и кропило. На лавку ставили иконы, принесенные из церкви.

Молитву дома совершали утром и вечером. Обычно читали молитвы: «Богородице, Дево, радуйся...», «Отче наш» и молитву за живых и умерших, «Символ веры», «Милосердия двери...» и др. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 33, 48). Когда духовенство устраивало помочи, то крестьяне охотно соглашались, поскольку «угощение у них поуще и вина вдосталь» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 7).

В Никольском у., когда бывали бездождие или засуха, священник обращался к прихожанам в храме с проповедью и служил молебен на площади перед храмом. За такой молебен платить не полагалось (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 51).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у. крестьяне чаще всего служили водосвятные молебны. Ежедневно служили хотя бы один водосвятный молебен чудотворной иконе Божией Матери «Взыскание погибших», находившейся в Чакульской Преображенской церкви. Потеряет ли крестьянин скот, сделается ли нездоров, будет ли день его ангела, он шел в церковь и заказывал водосвятный молебен Божией Матери (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 18–20).

В Вологодской губ. преобладало натуральное хозяйство, поэтому в сельской среде продукты питания служили денежным эквивалентом. Ими одаривали духовенство во время постов и на праздники, когда шел сбор съестных припасов в пользу церкви. Эта традиция сбора зерна в виде руги (руги приписной) известна с давних времен.

Сборы в пользу церкви служили средством к существованию для священника и членов причта, а также шли на ремонт храма. Продукты собирали на Рождество, во время Великого поста, на Пасху, на Петров день или во время Петрова поста и осенью. В зависимости от уезда они имели разные названия, но основа их была единой. Не во всех уездах эти сборы были обязательными: в одних собирали

только на Рождество и Пасху, в других – больше осенью. В некоторых случаях продуктами питания расплачивались за молебен и требы. В Петров пост в пользу церкви церковный староста собирал «петровщину» – сметану и яйца (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 262. Л. 6–6 об.).

В сборе съестных припасов выражалась благодарность прихожан духовенству за отношение к ним. В октябре-ноябре члены церковного причта совершали осенние сборы – «новь», или «осенина». Чаще всего это был хлеб нового урожая и другие съестные припасы (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 357. Л. 15). В Вельском у. в «осенины» члены причта больше собирали зерно (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 108. Л. 16). В Кадниковском у. «новь» – пожертвование хлебом нового урожая – собирали «по-изможенному», то есть кто сколько в силах мог дать. Хлеб продавали, а полученные деньги шли на устройство и украшение храма (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 252. Л. 8). В Авнегской вол. Грязовецкого у. обычно с каждого дома осенью собирали примерно четверик ржи, четверик овса, пять фунтов печеного хлеба, пять яиц (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 211. Л. 144). В Никольском у. в ноябре давали рожь – по пуду священнику и вдвое меньше диакону и псаломщику. Некоторые давали священнику еще хмель для варки пива (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 51). В Чакульском приходе Сольвычегодского у. диакон и псаломщик ездили за ругой осенью, потому что тогда крестьянин был хлебом богаче и щедрее (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 7, 9).

От Великого поста – к Пасхе

На фоне всех церковных и памятных дат, соединяющих в себе сведения о вселенских и русских святых, памятных событиях из истории Православной Церкви, постах, трапезах и других установлениях церковного устава, выделяются особенно торжественные для верующих дни. Это прежде всего Пасха Христова, двенадесятые и великие праздники.

Самым значительным днем у вологодских крестьян считалась Пасха – «праздник из праздников, торжество из торжеств». Пасха относится к подвижным праздникам. Предваряет ее Великий пост.

Подготовка к Великому посту начиналась за четыре недели, которые были известны как «подготовительные седмицы». Последняя перед Великим постом неделя называлась «Сырная неделя», «сыропустная неделя», или масленица (масляная), которая заканчивалась Прощеным воскресением. На масленице разрешалось во все дни есть рыбу, яйца, масло, сыр и другие молочные продукты, исключались только мясные продукты, то есть практически это был полупост. Запрет на употребление мяса в эти дни уже сам по себе служил напоминанием о предстоящем посте.

Главной особенностью масленичной недели были блины. Начиная с понедельника их пекли повсеместно, на что уходило большое количество сливочного масла. Народный обычай и в городе, и в деревне отмечать масленицу веселыми играми и гуляниями, а также поминать предков блинами бытовал повсеместно. Помимо блинов, готовили и другую выпечку.

К масленице варили пиво. В Вельском у., например, на его приготовление уходило 2–3 пуда солода (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 14–15).

В Вологодском у. пекли тонкие блины из ясной муки, шаньги, оладьи в виде небольших лепешек на сковородах, а также пироги – *коровашки* с начинкой из ячной каши, *пряженики* и *снядки*. На завтрак ели овсяные блины с брусникой или рыжиками – *волнухами* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 116. Л. 2–5; Д. 134. Л. 9–10; Д. 135. Л. 8).

В Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у. почетным угощением на «масляной» считалось всякое хорошее угощение. Впрочем, для зятя в доме тещи самым почетным блюдом были блины, которые в этом случае выступали как символ уважения тещи к молодому зятю (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 23).

На этой же неделе по всей России устраивались масленичные катанья на лошадях. Они происходили и в Сумском посаде Кемского у. Архангельской губ., где молодых заставляли целоваться 25 раз. Это называлось «Солишь рыжики на пост» (Ефименко 1878: 139).

Последнее воскресенье на масленице называлось Прощеное воскресенье. В этот день в каждой семье было принято после ужина просить друг у друга прощенья, причем все целовались и на слова «Прости меня» отвечали «Бог тебя простит, меня прости».

Н. Титов в статье «Известия из соседних губерний», опубликованной в 1852 г., привел следующее описание Прощеного воскресения в Вологде: «Последний день масляницы называется здесь “целовник”, а покудае – Прощальный день. Последнее название, равно как и обычай прощаться на маслянице с роднею, ведется и ныне в народе, а первого я давно уже не слыхал, и только случай напомнил мне это название. Завернул я к одному старому знакомому, который крайне сожалел, что не придется ему справить масленицу, и тут же сделал исчисление едва ли не на каждый час предстоящих ему подвигов, оканчивая, однако, субботою, “а в субботу, говорил он, – известно, сперва к родителям на могилки, потом на блины к теще, а тут не успеешь оглянуться, пора с женою в круговую; вот и прощай, масленица!” – “Но ведь до поста останется еще воскресенье”, – сказал я. – “Воскресенье – целовник; считать нече-

го; день прощенный. Знаете, сколько у меня родных и присных; ведь никого не выкинешь”».

«Я оставил моего приятеля управляться с масленицею, но прощальный день напомнил мне, как свято наблюдался прежде этот обычай, равно как и другие, нашими предками. Переносясь в прошедшее, я вспоминаю несколько, что прежде (т.е. лет за 30) приготовление к масленице начиналось здесь в некоторых домах с вторника; оно состояло в пряжении пирожного разных сортов: сырники, плетушки, розончики, хворосты и другое пирожное прегли в масле и заготавливали на всю неделю, для посетителей. Стыд хозяйки, если заедет гость, а в доме нет пряжеников. В некоторых домах не снимали и со стола этого пряженья в последние дни масленицы. Замечательно, что блины тогда совсем не употреблялись о масленице, потому что здесь они имеют другое назначение: они составляют необходимую принадлежность при поминовении усопших. С четвертка начинали “закатываться”, т.е. те, у кого есть свои лошади, катались отдельно по улицам...».

«В воскресенье катанье начиналось и оканчивалось ранее, с четырех часов все уже спешили прощаться с родственниками и знакомыми. Непродолжительны были эти визиты: и когда после нескольких минут посетитель встает, принимает какой-то важный вид и с низкими поклонами, иногда в ноги, говорит хозяину: “Дай Бог вам в радости встретить Светлое Христово Воскресение; простите меня, в чем досадил вам”. Затем начинается целование всех в доме до последнего; потому-то прощальный день и назывался – целовник. Обычай прощаться в последний день масляницы, без сомнения, составлял прежде не одно приличие, но имел действительное значение, по крайней мере в начале: по уединенной жизни, предки наши действительно могли не встретиться в течение Четырехдесятницы со своими знакомыми, а между тем, готовясь приступить к Святым таинствам, чувствовали необходимость примириться со всеми, по учению Священного писания. Наши условия жизни не только позволяют, но иногда заставляют нас видаться в пост, как и во всякое время, и с родственниками и с знакомыми, несмотря на то, что некоторые до сих пор соблюдают прежний обычай, и в последние дни масляницы поставляют своим долгом посетить родных и лучших из своих знакомцев» (Титов 1852: 78–79).

День Пасхи – переходящий праздник, следовательно, Великий пост каждый год начинался в разные дни. С наступлением Великого поста в понедельник все угощения и развлечения прерывались, и приходские священники ходили по домам с «постной молитвой», за что их одаривали съестными припасами.

В первый день Великого поста в Чистый понедельник в Хаврогорском приходе Холмогорского у. Архангельской губ. «представляется умилительная картина: везде тихо, ни живой души, вчерашнее былое – было будто в сновидении» (Ефименко 1878: 140).

В Чистый понедельник мылись в банях, очищались, не варили горячего, не готовили вареной и жареной пищи, не зажигали весь вечер огня для освещения дома. После мытья в бане в церковь не ходили, это грешно (Ефименко 1878: 168).

В Вельском у. в первую неделю Великого поста священник ездил по приходу с «постной молитвой», за что ему в каждом доме давали по столовой ложке серого гороху или больше, каравай хлеба. Когда крестьяне ходили в пост «на дух» (на исповедь), то давали священнику 1–2 копейки и столько же по причащении «за теплоту» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 108. Л. 16). В с. Спасо-Поршенское Никольской вол. священнику давали по 3 копейки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 318. Л. 6–7).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у. священник тоже собирал ругу, когда ездил в Великий пост с великопостной молитвой, но с бедных крестьян причт ничего не брал. В зажиточных домах священнику иногда давали по пудовке хлеба, в средних же – по решету. Всего с 800 ревизских душ Чакульского прихода священник собирал пудов 60 зернового хлеба, причетники (каждый) собирали немного меньше (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 7, 9).

На Великий пост приходились некоторые праздники церковного календаря, их отмечали специально приготовленными кушаньями, придавая им символическое значение. В *перелом говенья*, то есть на четвертой (Крестопоклонной) неделе Великого поста пекли *колобы* на постном масле. В среду на Крестопоклонной неделе («средокрестная», «сердокрестная», «крестовая»), когда совершалось поклонение Честному и Животворящему Кресту Господню, пекли постное печенье в виде креста – *кресты*. В Вологодском у. на четвертой неделе Великого поста в среду помимо *крестов* пекли *калачи* из пресного теста (Дурасов 1986: 89–90; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 116. Л. 2–5). На день Еремея-засевальника из ржаного, ячменного или пшеничного несдобного теста пекли жаворонки с глазами из сухих ягод или изюмин.

На Великий пост обычно приходился день памяти сорока мучеников, в Севастийском озере мучившихся (9/22 марта). В этот праздник пост ослаблялся и, если он приходился не на субботу или воскресенье, можно было есть пищу с растительным маслом. Учитывая такое послабление, крестьяне пекли изделия из теста, замешанного на растительном масле, в виде птиц – *жаворонков*. По народному

поверью, к этому дню «сорок птиц прилетают», то есть возвращаются на родину сорок пород перелетных птиц, в том числе и жаворонки. В Устюжском у. в этот день тоже пекли из пресного теста *жаворонки* в виде птиц, связывая их с приходом весны, а также стряпали пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 13–14).

В Каргопольском у. Архангельской губ. в конце XIX в. в день «сорокосвятых» тоже было принято готовить мучное блюдо, это были *тетерки* – печенье из пресного теста. Для его приготовления замешивали тесто из ячневой или ржаной муки и раскатывали вручную длинный тонкий шнур, который закручивали в виде овала или круга. Сверху из этого шнура выкладывали геометрический орнамент. Такими тетерками теща угощала зятя (Ефименко 1878: 68–70).

После Вербного воскресения наступают Великие дни, или Страстная седмица. Пост на последней седмице строже, чем в предыдущие недели. Каждый день седмицы имеет название – Великий понедельник, Великий вторник и т. д. Эту неделю называют также «Белою», или «Чистою», потому что верующие начинали готовиться к Пасхе. Из всех дней этой седмицы в народной традиции выделяется Великий, Страстной, или Чистый, Четверг, Великий Четверток. Этот день установлен Церковью в воспоминание Тайной Вечери, на которую Иисус Христос собрал своих учеников накануне страданий. Многие пожилые люди ели один раз в день хлеб или сухари с водою. Наиболее же благочестивые старались ничего не есть всю Страстную неделю, разрешая себе только воду. Народ верил, что полное воздержание от пищи давало постнику прощение от всех грехов, совершенных после последней исповеди. Резать птицу и скот, вообще проливать кровь в пятницу на Страстной неделе считалось грехом.

В Великий Четверг вечером (на всенощной) совершалась утренья с чтением 12 Евангелий Святых Страстей Иисуса Христа. Особое значение придается не только освященному огню, но и самой свече. Придя домой со свечой, крестьяне выжигали на косяках дверей и окон кресты с охранительной целью. Этот обычай соблюдался повсюду.

Большое значение придавали четверговому хлебу, поэтому в воспоминание о преломлении хлеба на Тайной Вечери каждый крестьянин подавал в храме заздравную просфору, по силе своей равнозначную благовещенской.

В Каргопольском у. в Великий Четверг пекли *перепетье* или *великоденные четвережки* – лепешки из дрожжевого теста (ср.: в Вологодской губ. – «перепечи»). (Ефименко 1878: 68–70).

Со Страстного четверга начинались приготовления к празднику. Особо строгий пост соблюдался

в Великий пяток. В этот день старались исповедаться и до субботней обедни ничего не ели, в субботу причащались. Благочестивые люди вообще старались в течение всего Великого поста есть два раза в день после трех часов дня, но на Страстной неделе они еще больше ограничивали себя, например, ели только хлеб или сухари с водою один раз в день (Максимов 1994: 313).

В Страстную субботу по традиции освящали в церкви *пасху* – небольшую конусообразную пирамидку сладкого творога с изюмом, высокий пасхальный кулич из сдобного теста и крашеные яйца – ими разговлялись в воскресенье после заутрени. В ночь со Страстной субботы на воскресенье проходило праздничное пасхальное богослужение, наступало Светлое Христово воскресенье («Великодень»). По окончании службы верующие целовались друг с другом – «христосовались» со словами «Христос воскрес!», на что им радостно отвечали: «Воистину воскрес!» – и обменивались освященными яйцами. Христосоваться можно было до Вознесения Господня. В конце праздничной заутрени священник выходил с причтом, и крестьяне, христосуясь с ними, дарили им по красненькому яичку.

Главными символами пасхального застолья были сдобный *кулич* из пшеничной муки, испеченный в высокой цилиндрической форме, но чаще в простой хлебной форме, *пасха* из домашнего сладкого творога, смешанного со сметаной, сахаром, изюмом, крашеные вареные яйца, которые обязательно освящали в Великую субботу после богослужения, – ими полагалось разговеться на первой праздничной трапезе после многодневного поста.

Пасху, или, как ее называли в Вологодской губ., *сыр* – готовили из творога, который обычно клали в холщовую тряпицу и подвешивали, чтобы дать вытечь сыворотке. К творогу добавляли свежие яйца, сахар, изюм. В готовом виде сладкая пасха имела круглую или овальную форму, ее подавали на стол вместе с крашеными яйцами для разговления. Реже для ее приготовления пользовались специальной четырехугольной формой из дерева, легко разбиравшейся на части. На одной из стенок формы вырезали буквы «ИХ» (Иисус Христос) и крест, которые четко отпечатывались на спрессованном твороге.

Интересно, что в крестьянской среде *куличи* выпекали редко, в основном пекли открытые и закрытые пироги с начинкой. В Вологодском у. к заутрене для освящения носили пироги – *рогульки*. В Вельском у. вместо кулича пекли *каравай* из белой покупной муки, его покрывали сверху глазурью из распущенных в воде розовых пряников и украшали выпеченными из теста петушками, курочками, розами (ПА РАН. Ф. 849. Оп. 1. Д. 388. Л. 163).

Придя домой после праздничной службы, как уже упоминалось, разговляться начинали освященными вареными яйцами, сладкой пасхой и пирогами. В Вологодском у. на Пасху ели щи с овсяной крупой из телячьего *осердья* (потрохов), студень из телячьих или овечьих ног, молодое ссвешнее молоко. *Рогульки* картофельные и крупяные носили к заутрене для освящения вместо куличей (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 131. Л. 24). В Пельшемской вол. Кадниковского у. на Пасху тоже пекли пироги *рогульки*, которые еще называли *лесенкой*. В Двиницкой вол. соченья с овсяной крупой называли *онучками*. Крестьяне верили, что со дня Пасхи Иисус Христос ходит по земле и в день Вознесения поднимается на небо. Скатертью, которая была в день Пасхи на столе, закрывали больных лихорадкой и эпилептиков во время припадков (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 231. Л. 12). В Устюжском у. «к Пасхе» готовили студень, *сыр*, яйца. На Светлой, или пасхальной седмице в праздничные дни за чаем ели орехи, пряники, конфеты, пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 6).

В дни церковных праздников по всей России духовенство ходило по приходу и совершало молебны по просьбам сельских жителей, это называлось «славить Христа». Члены церковного причта совершали сбор продуктов в основном 4 раза в год: на Пасху, на Рождество Христово, в день Богоявления Господня и в осеннее время, а также в некоторые храмовые праздники. Если священник пользовался уважением своих прихожан, то нередко сборы были большие.

К пасхальной неделе был приурочен обычай «славить Христа», который соблюдался по всей России. Священник и другие члены причта шли по деревне, их сопровождали крестьяне с иконами, это называлось «ходить за Богоматерью». После совершения молебна, чтения акафиста членов причта наделили пирогами, пасхальными яйцами и другими съестными припасами, а также готовили угощение.

Интересно, что в Вологодской губ. сохранялась традиция дарить домашние пряники церковному причту на пасхальной неделе.

В XIX – начале XX в. сладкие фигурные пряники были особенно популярны в народной среде. Их выпекали по всей России – в Московской, Нижегородской, Смоленской, Тверской, Тульской и других губерниях, а также на Русском Севере – в Архангельской и Вологодской губ. Их делали из дрожжевого теста на мед и патоку, а также из пресного теста, смешанного с картофельной патокой и сахаром, с начинкой и без начинки. В зависимости от того, как были сделаны пряники, вручную или с помощью печатных форм, они разделялись на лепные, печатные и силуэтные. Лепные пряники в виде домашних или диких животных и птиц делали

в Московской, Архангельской и других губерниях. Печатные пряники, самые популярные, делали при помощи наборных фигурных досок, которые резали из березы или липы. Они разделялись на фигурные, штучные, наборные, городские.

Любители полакомиться приобретали их на многочисленных ярмарках и базарах, а также как подарок любимым или к свадьбе. Детям они доставляли особенную радость, поэтому, возвращаясь с ярмарки, родители чаще везли им именно пряники.

Для изготовления плоских силуэтных пряников применяли формы из полосок жести. Вырезные изображения делали в основном для детворы, это учитывалось пряничными мастерами, и они старались внести в свое творчество немало выдумки и смекалки, чтобы позабавить пряниками в виде зверей, птиц, животных и человеческих фигурок. Коломенские мастера славились пряниками розового и малинового цвета.

В городской среде был большой спрос на комбинированные пряники – это соединение формы плоскостного силуэта, полученного при помощи металлического абриса, с наложенной на него объемной фигуркой, выполненной вручную, как в лепных пряниках, но только из сахарной помадки. Такими нарядными пряниками украшали рождественскую елку.

В 1920-е годы традиции пряничного искусства продолжали еще развиваться, но в период НЭПа изготовлением пряников занимались немногие умельцы. Архангельские силуэтные козули, помимо лепных пряников, например, делали в виде пастуха, оленя, кораблика, а в Вологодской губ. был спрос на печатные пряники из цветного сахара в виде белки, звезды, вазона, ненца, павы, коня, лебедя. Резные пряничные доски сохранились практически во всех музейных собраниях Вологодской обл. (Русский народный пряник 1976: 8–9).

Известно, что пряники были давним лакомством всех русских людей. Немецкий ученый и дипломат Адам Олеарий в своем «Путешествии по Московии» оставил описание царских приемов, на которых иностранцев неизменно потчевали различными сладостями и пряниками. Так, на праздничном столе Алексея Михайловича присутствовали «большая ковришка сахарная» в виде герба Московского государства, «сахарная ковришка коричная и большая расписанная с цветом». По случаю рождения Петра I на «родинных столах» было неимоверное количество пряников – «коврижки и литыя сахарныя фигуры птиц, зданий» и др. (Забелин 1872).

Особенностью Пасхальной недели исследуемого периода было хождение по домам с иконами – традиция, которая в советский период запрещалась властью. По всей России священник и члены

церковного причта ходили по сельским домам со святыми иконами, пели праздничные стихи и благословляли, это называлось «славить Христа» или «носить образа». Священников приглашали также отслужить молебен вне села на полях, засеянных рожью, пшеницей и т. д. Трапезу не начинали, пока не посетят деревню образа. Во время хождения с иконами крестьяне жертвовали в пользу причта продукты питания. Помимо них, причт одаривали еще и пряниками. Выпечка пряников была характерна и для жителей Вологодской губ.

В Вельском у. Вологодской губ. после того как причт завершал «славление Христа», крестьяне одаривали всех пирогами, пасхальными яйцами и другими съестными припасами. Причем церковному сторожу и просфорне (женщине, которая выпекала просфоры) «христосовали» яйца и пряники домашнего приготовления. Они были трех видов: *суропленики*, *косники* и *листовики* и различались по рецептуре и форме. *Суропленики* или *сыропные* пряники продолговатой формы были белого и красного цвета, их делали большими. Они были чаще именными, то есть на них имелась надпись – «Саше», «Ване» и т. д. *Косниками* называли пряники трапециевидной формы из крупитчатой муки. Они были почти безвкусными, но зато всегда с изображениями петуха, корабля, стола со стоящими на нем бутылками, графином и т. д. *Листовиками* назывались те же косники прямоугольной формы, только тоньше, мягче и вкуснее. Духовенство собирало иногда очень много пряников, так что их хватало, по крайней мере, на полгода.

Кроме яиц и пряников членам причта «христосовали» пироги, *витушки* и *колобки*. Пироги продолговатой формы пекли из яшной муки и посыпали их овсяной крупой. *Витушки* – очень маленькие крендельки, имеющие форму буквы «в» – выпекали из яшной муки, замешанной на масле. *Колобки* пекли из той же муки, но они имели форму круглого *каравайка*. Пирогов собирали очень много, по одному-два с дома, их сушили или продавали.

В Калининской вол. Тотемского у. за славленье на пасхальной неделе давали с каждого дома каравай ржаного хлеба от 6 до 10 фунтов весом, 5–6 пирогов разных сортов и 3–10 коп. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 357. Л. 15). В Спасском приходе на Кокшеньге собирали натурой на причт из 5 человек с каждого двора печеный хлеб – 6 ковриг, весом каждая до 6 фунтов, ржаного зерна – 1 пуд, 21 яйцо. Количество масла высчитать непросто, так как собирали сметаной. Итого натурой собирали в год до 600 пудов печеного хлеба, 674 пуда зерна и 14 100 яиц. Годовой денежный доход причта определить трудно, но одни пасхальные денежные сборы достигали до трехсот рублей (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 11).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у. на пасхальной неделе – «о Пасхе» – за «славу» крестьяне давали по ковриге ржаного хлеба каждому члену причта, священнику – по 1–2 ковриги. Некоторые вместо ковриги давали на причт 10–20 коп. Священнику в богатых домах давали еще и яйца, до 50 штук. Пасхальные сборы были богаче рождественских. В каждой деревне во время «славы» причт угощали обедом и несколько раз чаем. Славление продолжалось дней пять (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 10; Д. 318. Л. 6–7).

В Никольском у. на пасхальной неделе, когда причт совершал обход крестьянских домов с иконами и крестом, крестьяне давали по три пирога с дома и по яйцу каждому члену причта (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 51).

В Георгиевском Шурбовском приходе Кадниковского у., где в Великий пост даже церковный сторож собирал печеный хлеб в виде *перепечи*, на Пасху он получал от каждого дома по пирогу и яйца (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 252. Л. 8). Хлеб оставался мерилом богатства и достатка в доме, был главным предметом дарения и на пасхальной неделе.

Двунадесятые и великие праздники

Помимо Пасхи вологодские крестьяне отмечали двунадесятые (двенадцать) – непереходящие и переходящие праздники, и великие праздники. Крестьяне старались обязательно присутствовать на службе в храме, а придя домой, садились с домочадцами за стол, нередко с приглашением церковного причта. В приготовлении праздничных блюд имела своя специфика.

Рождество Христово (25 декабря ст. ст.) завершало многодневный Рождественский пост. Накануне Рождества (24 декабря ст. ст.) – в день Навечерия Рождества Христова, или Рождественский сочельник («сочевник») для более достойного приготовления к празднику Церковь усиливала сорокадневный пост и предписывала проводить строгий однодневный пост, то есть запрещалось есть до окончания службы или, как говорили в народе, «до звезды», после чего ели постное блюдо – *сочиво* – размоченные или вареные зерна пшеницы или ячменя, политые медом. В древние времена *сочиво* называли *коливом* – это та же пшеница с медом и сладкими овощами; позднее это стали называть *кутьей*. Готовили также *узвар* (*взвар*) из сухих яблок, груш, слив, изюма или вишен. Кутья и взвар – основные традиционные блюда Рождественского сочельника. В России существовал обычай после вечернего богослужения (службы Навечерия) приступать к рождественской вечере всей семьей.

В Вологодском, Грязовецком, Устюжском и других уездах в Рождественский и Крещенский сочельник строго постились, не ели «до звезды» и на ужин

ели кутью (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 116. Л. 2–5; Д. 173. Л. 31–32; Д. 394. Л. 13–14). В Устюжском у. в Рождественский сочельник (24 декабря ст. ст.) и Крещенский сочельник (5 января ст. ст.) ели *сочиво* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 6).

Праздник Рождества Христова широко отмечали повсюду совместным застольем, к которому крестьяне приступали после возвращения из храма. Дома их ожидал праздничный обед, включавший пироги и много мясных блюд. В Вологодском у. пища «о Рождестве» (на Рождество) считалась лакомой; тогда кололи телят, варили щи, пекли пироги с яйцами, шаньги, преженики, ели дежень из замешанного на воде овсяного толокна с пресным молоком, творожники из творога со сметаной, наложенного на соченьки из «оржаной» муки, крупяники и т. д. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 135. Л. 8). Корреспондент Тенишевского бюро И. Ивонинский оставил описание обеда в одной зажиточной крестьянской семье в Никольском у. Перед началом обеда хозяйка накрывала стол чистой скатертью и на оба конца стола клала по стопе пирогов, испеченных из пшеничной муки: одни – с творогом, другие – *загибники* с говядиной и яйцами. К ним подкладывала несколько ломтей черного хлеба для *штей*. Когда все садились за стол, хозяйка приносила студень, потом щи (*шти*) из баранины. Причем особым лакомством считалось хлебать щи из плошки, где перед этим была жареная говядина, от которой остался рассол и жир. За щами следовала *молосная* каша, сваренная из пресного молока с овсяной крупой, круто замешанной на молоке или воде, пшенная каша на молоке. За кашами подавали жареную баранину в глиняной плошке, горячий овсяный кисель с маслом или холодный кисель с молоком, пряженики, блины, шаньги или сочни с пресным молоком и, наконец, по одному-два яйца на каждого члена семейства. Рождество отмечали и как пивной праздник, поэтому к нему варили много пива (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 284. Л. 14–15; Д. 286. Л. 20–21). В Устюжском у. на Рождество делали студень (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 6).

С. А. Дилакторский писал, что в северной части Кадниковского у., в «Троичине», в первый день праздника Рождества Христова храм посещали только мужчины, женщины и подростки, а во второй день праздника приходили только девушки. В народе считали, что женщины получают от Богоматери милость на легкое деторождение, и девушкам посещать храм в первый день считалось предосудительным и неприличным (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 28).

После Рождества наступали Святки, или Святые дни (25 декабря – 5 января по ст. ст.), когда поста в среду и пятницу не было. В этот период цер-

ковный причт ходил или ездил по приходу и собирал продукты, как и на Пасху. Во время обхода крестьянских изб священник совершал краткую службу (литу), во время которой славил Христа. Этот обычай известен под названием «рождественской славы». В Вельском у. на «славенье» в Рождество Христово ездил псаломщик, а на Крещение – священник. За «Христово славление» им давали рожь и овес (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 108. Л. 16). В Калининской вол. Тотемского у. за «славу» в Рождество священнику тоже давали рожь и овес (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 357. Л. 15). В Чакульском приходе Сольвычегодского у. «о Рождестве» все члены церковного причта ездили со «славой» по деревням вместе, но каждый член причта ехал на отдельной лошади. Священнику дарили 3 пирога, диакону – 2 пирога, псаломщику – 1 пирог. В иных домах вместо пирогов давали 5-10 копеек, в бедных домах ничего не давали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 9–10). В с. Спасо-Поршенское Никольской вол. за «рождественскую славу» из тех продуктов, что давали крестьяне, включая каравай хлеба, священник брал себе три части, а псаломщик – четвертую часть (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 318. Л. 6–7).

На святках дети и молодежь ходили по домам, славил Христа и пели колядки, за что их одаривали чем-нибудь съестным. В с. Кипшеньга Байдаровской вол. Никольского у. крестьянские дети, придя в избу, начинали с пения тропаря Рождеству Христову и кондака, после чего главный из них пел духовный стих: «Снеги на землю падали, перепадывали»:

Сам Иисус Христос со небес сошёл,
Со Ангелом Гавриилом со Иваном со Предтечей...
Пресвятая Божья Матерь
В Божью церковь заходила,
Сверху ладаны снимала
Проповедывала: проповеднички Христовы,
Проповедуйте про книжное письмо
Про Христово Рождество.
Прикатилось Рождество к нам под окно;
Ставай, хозяин, ставай молодой!
Буди жену, буди молодую!
Подавай Христосавам рубль, полтину,
Золота гривну, пива шайку,
Вина бутылку, маслица чечулку,
На верх козулку; наша-то козулька
Рождественска дверьми-то ходит
Окошками щет ведет, калидули
Волокот: калитку за нитку,
Калачик за бочек и пирожонька чиличек.
С праздником, хозяин, хозяйюшка!
Вам на копейки потешки, нам – на орешки!

За пение хозяин дома отсчитывал колядующим несколько медных монет. В г. Никольске дети мещан за славенье со звездой получали иногда муку и овес (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 292. Л. 45).

Двунадесятый непреходящий праздник – Крещение Господа Иисуса Христа, или Святое Богоявление, отмечался 6 января по ст. ст. Накануне Крещения праздновали Навечерие Богоявления, или Крещенский сочельник. В Крещенский сочельник полагался строгий однодневный пост. Благочестивые крестьяне не ели «до святой воды», а после богослужения, на котором совершался чин великого освящения воды, разговлялись постной пищей. Весь день проводили в строгом посте. Вечером ели кутью.

На Крещение Господне после окончания службы старались той свечкой, с которой стояли в храме, вернувшись домой, выжечь крест на верхней балке перед входом в хлев. Так же поступали с «четверговой свечой», с которой стояли в Великий четверг на Страстной седмице в храме – ее старались донести до дома зажженной и выжечь кресты над входом в дом и в хлев.

Что же касается празднования Нового года, то его не отмечали, как это стало традиционным в советский период. Но в день памяти преподобной Мелании Римляныни, или Малании-кишницы (31 декабря ст. ст.) готовили особое блюдо из свиных кишок. В Калининской вол. Тотемского у. их начиняли овсяной крупой со свиным жиром или коровьим маслом и поджаривали в печке. В Подболотной вол. Никольского у. хозяйки заранее запасались свиными кишками и начиняли их таким же *соломатом*, закрепляя с концов тонкими лучинками. В Чакульском приходе Сольвычегодского у., помимо свиных, начиняли бычьи кишки ячной крупой и жарили в масле вместе с картошкой. Если праздник приходился на постный день, то это кушанье ели на другой день (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 742 об; Д. 257. Л. 20; Д. 315. Л. 6; Д. 327. Л. 11; Д. 336. Л. 18).

Двунадесятый непреходящий праздник Благовещения Пресвятой Богородицы (25 марта ст. ст.) иногда попадал на Великий пост, тогда пост ослаблялся – разрешалось есть рыбу; когда он попадал на Страстную седмицу, то можно было есть еду с растительным маслом, а если совпадал с днем Пасхи, то праздновался, как Пасха.

В Устюжском у. на Благовещение совершенно не работали, готовили праздничный стол, а пироги пекли с вечера (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 13–14). В народе особое значение придавали благовещенской просфоре (Соколова 1979: 147). Просvirки из пресного теста пекли дома и оделяли ими всех семейных. Одну просvirку вместе с принесенной из церкви берегли до весны, а когда начинали засеивать

овес, крошили на мелкие кусочки и разбрасывали по полю вместе с семенами. Ни одна посевная не обходилась без благовещенской просфоры.

Праздник Преображения Господня (6/19 августа) приходился на Успенский пост. В народе этот праздник был известен под именем «Второго Спаса», «Спаса на горе», «Яблочного Спаса».

Начало Успенского поста отмечали как день Происхождения честных древ Животворящего Креста Господня (1/14 августа). Этот первый осенний праздник в народе называли «Первый Спас», «Спасов день» или «Медовый Спас», потому что он считался «медовым разговеньем». Там, где местные условия позволяли разводить пчел, к этому дню пекли пироги с медом.

В с. Вознесенское Никольского у., где особенно чтился Спасов день, в этот день вся паперть в приходской церкви была заставлена столами, на которых лежали картофель, горох, огурцы, репа, брюква, рожь, ячмень, пшеница, овес нового урожая. После обедни священник освящал принесенные плоды и овощи, после чего их можно было есть. Крестьяне говорили: если кто попробует плодов до Спасова дня, тот не должен их есть еще 40 дней. Действительно, многие этого придерживались и не ели горох, картофель, огурцы нового урожая (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 292. Л. 1–2).

В д. Першимский Починок Вельского у. в Спасов день, или день Всемиловитого Спаса, устраивали крестный ход и молебен в местной часовне во имя великомученика Георгия, известной в народе под названием «Спас в Раменье». Здесь собиралось почти 10 000 богомольцев. После богослужения на улицу выставляли стол с яствами, бочку или ушат пива и немного водки. На другой день угощали родных, а на третий день – соседей (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 236. Л. 15).

На Кокшеньге в Тотемском у. в Спасо-Преображенском приходе день Преображения Господня отмечали как храмовый праздник (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 9–10). Праздник Успения Пресвятой Богородицы (15 августа), как и Рождество Христово, праздновали «в числе», то есть всегда в одни и те же дни.

Рождество Пресвятой Богородицы (8/21 сентября) в Калининской вол. Тотемского у. было престольным праздником, здесь его называли «Оспожин день», «Оспожинки», «Госпожин день», «Госпожинки». В день праздника к местным жителям съезжались гости из других волостей (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 350. Л. 7–8).

На Воздвижение Креста Господня (14/27 сентября) соблюдался однодневный пост. Разreshалось употреблять пищу с растительным маслом (молочное, яйца и рыбу есть нельзя). Соблюдать этот пост

было нетрудно, поскольку он приходился на начало осени, когда был собран урожай и сделаны впрок заготовки из овощей.

Праздник Введения во храм Пресвятой Богородицы (21 ноября/4 декабря) приходился на начало Рождественского поста, и в этот день можно было есть рыбу.

Двунадесятые переходящие праздники включали Вход Господень в Иерусалим, Вознесение Господне, День Святой Троицы, или Пятидесятницу. Их празднование зависело от дня Пасхи.

Вход Господень в Иерусалим отмечался за неделю до Пасхи, и по случаю этого двенадцатого переходящего праздника разрешалось есть рыбу.

Вознесение Господне праздновали через 40 дней после Пасхи, в народе говорили: «Сорок дней прошло после Паски, и Иисус Христос уходит». В этот день из пресного теста пекли *лесенки*.

День Святой Троицы, или Пятидесятницу, праздновали через неделю после Вознесения Господня. В этот день верующие с цветами и веточками березы шли в храм, который совершенно преобразался: его украшали свежескошенной травой и полевыми цветами (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 146. Л. 20).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у. после службы на Троицын день шли домой, где ждал обед. В следующее после Троицы воскресенье заговлялись на Петров пост, поэтому его называли «яичным заговением». В каждом доме в этот день делали яичницу и варили столько яиц, сколько могли съесть. После обеда молодежь устраивала гуляние на лужках, а подростки и пожилые люди катали яйца (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 336. Л. 26–27). В канун праздника Святой Троицы – в Троицкую родительскую субботу было принято поминать умерших в храме.

Крестьяне отмечали также и «великие праздники», к которым относились дни Покрова Пресвятой Богородицы (1/14 октября), Обрезания Господня (1/14 января), Рождества святого Иоанна Предтечи (24 июня/7 июля), день святых апостолов Петра и Павла (29 июня/12 июля), день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи (29 августа/11 сентября).

В Мольском приходе Тотемского у. праздник Рождества святого пророка Иоанна Крестителя (24 июня/7 июля), или Иванов день, был престольным. Каждый крестьянин считал своим долгом посетить храм и помолиться об успешном сенокосе, а также побывать у своих родных и знакомых на праздничном обеде, до чего моляки были большие охотники. После обедни шли к себе обедать, некоторые обедали у церкви, куда приносили корзину с пирогами. К этому дню каждый крестьянин варил пиво. Из соседних приходов на праздник отправлялись накануне, особенно молодое поколение – «молодцы и девицы». Каждая девушка – «славница» – отправля-

лась в гости с большим узлом нарядов и с зонтиком. Праздник сопровождался трехдневной Ивановской ярмаркой (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 369. Л. 18, 69).

В народе особо почитался один из великих праздников – день памяти святых первоверховных апостолов Петра и Павла (29 июня/12 июля), который повсеместно называли «Петров день». Крестьяне считали святых покровителями рыбаков, поэтому, например, в Устюжском у. некоторые рыбаки за утренней молитвой испрашивали у святого Петра помощи на рыбную ловлю (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 13–14). В Кадниковском у. крестьяне особенно праздновали память святых Петра и Павла и устраивали в этот день пивной праздник (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 31).

Накануне Петрова поста повсюду было принято отмечать Петрово (Петровское) заговенье. В Холмогорском у. Архангельской губ. «в последнюю „молочную“ субботу Петрова заговенья, т.е. в предпоследний день межговения к Петрову посту, по заходе (закате) солнца, в ночь на воскресенье, по обычаю издревле, в деревнях почти все жители варят и едят во множестве куриные яйца». В Пинежском у. на Петровское заговенье также все много ели вареных яиц (Ефименко 1878: 74, 142).

С Петровым постом (Петровками) был связан еще один старинный обычай: священнослужители собирали ругу, или сбор съестных припасов в пользу церковного причта. В Петров день духовенство получало от прихожан ругу, которая состояла из масла и сметаны (Ефименко 1878: 142). В разных уездах руга имела свое название – Петровское, Петровщина.

Во время сбора руги («За Петровским») священник и другие члены причта сами ездили по деревням, где крестьяне давали то, что им позволяло их материальное благосостояние. Обычно священник останавливался у известного крестьянина в деревне и садился пить чай. В это время десятский оповещал крестьян о сборах. Священнику давали по чайному блюду масла, по 10 яиц и по чашке крупы с дома. Дьякону и псаломщику давали в 2 раза меньше, чем священнику (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 51). В с. Спасо-Поршенское Никольской вол. священнику давали масло, яйца и пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 318. Л. 6–7). В Георгиевском Шурбовском приходе Кадниковского у. в Петров пост церковный сторож тоже ходил собирать «петровщину»: ему давали кусок хлеба, 1–2 яйца и сметаны – кто сколько даст (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 252. Л. 8). В с. Лойма Усть-Сысольского у. «петровское» давали и писарю (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 387. Л. 10).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у. за «Петровским» священники ходили в Петров день и дня три после него, им давали пироги или шаньги.

Помимо священника сбор совершали жены священников и причетников, а в некоторых случаях они посылали кого-нибудь от себя (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 10–11). В Архангельской губ. духовенство тоже получало от прихожан ругу непосредственно в Петров день, эта «Петровская» руга состояла из масла и сметаны (Ефименко 1878: 142).

В Петров пост совершали «молебствие» – молебен, после которого устраивали общественное застолье. Так, в с. Спасо-Поршенское Никольской вол. Сольвычегодского у. в один из назначенных для этого день после службы в приходском храме крестьяне брали иконы и крестным ходом шли в деревню, где было назначено молебствие. День считался праздничным, поэтому никто не работал. После молебна устраивали пир с угощением для всех участников крестного хода: посередине деревни ставили столы, украшенные березками. За молебны с каждой семьи полагалось отдать в пользу церковного причта по 5–10 яиц (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 318. Л. 7).

Помимо сбора руги церковным причтом, еще одной примечательностью Петрова поста был сбор съестных припасов для нищих в виде отхожего промысла. Материалы Тенишевского бюро показывают, что эта традиция была характерна для крестьян Сольвычегодского у., особенно в селах Ильинское и Никольское на погосте Чакульского Преображенского прихода. Здесь ближе к Петрову дню появлялось много нищих с берестяными туесами – «бурачками». Они знали, что коровы были на подножном корму и давали много молока, отчего за время Петрова поста накапливалась сметана. Если пост был длинный, то они, походив в 3–4 волостях, собирали около пуда масла и мешка два сухарей в кусочках. Этот сбор слыл в народе под названием «разговинье», или «разговиннице» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 335. Л. 66). Нищие в основном питались милостыней – «что Бог пошлет». Поданный кусок хлеба они подносили ко лбу и как бы делали поклон – это образный знак почитания хлеба как дара Божия.

В день праздника Усекновения главы Иоанна Предтечи (29 августа/11 сентября) соблюдался однодневный строгий пост – «прославляя в этот день великого постника и пустынника, жившего в пустыне безводной и бестравной», поэтому этот праздник в народе был известен еще под именем «Иван Постный». По церковному уставу разрешалось есть постное масло, но нельзя было есть рыбу. Помня обстоятельства кончины святого угодника, многие верующие остерегались есть что-либо круглое, напоминающее своей формой голову, например, капусту, картофель, яблоки (Булгаков 1994: 69).

В Устюжском у. в этот день в реках появлялось много рыбы, но рыбаки считали большим грехом ее ловить (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 13–14).

В Вологодском у. стол на праздник Покрова Пресвятой Богородицы (1/14 октября) готовили из последних средств (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 133. Л. 4).

День Покрова Пресвятой Богородицы был самым главным местнотимым праздником в Подболотной вол. Никольского у. (Рослятинское общество). К нему начинали готовиться задолго: запасались мукой, мясом, делали солод и т. п. Празднику посвящали целую неделю, а то и больше. Из 18 деревень Рослятинского общества не праздновали только две, то есть не варили пива, так как они праздновали Михайлов день (8 ноября), к которому и варили пиво. Наварить пива к празднику считал для себя долгом каждый крестьянин: «Какой праздник без пива!». Зажиточные крестьяне варили до 80 ведер пива и больше. Порой праздновали несколько дней. «У нас седни двенадцатый Покров», – говорили крестьяне, когда праздновали двенадцатый день (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 315. Л. 5).

Храмовые праздники

Известный вологодский историк А. В. Камкин в своей книге «Православная церковь на севере России. Очерки истории до 1917 года» уделил особое внимание наименованиям храмов, от которых пошло празднование престольных, или храмовых праздников (Камкин 1992: 16–20).

Многие храмы и престолы Вологодской губ. были наименованы в честь одного из двенадцатых и великих праздников, а также в память о святых угодниках, поэтому эти праздники назывались «престольными», или «храмовыми», их отмечали в каждом селе.

Местные, или «деревенские» праздники имели общественный характер. В отдельных случаях они назывались «мольба», «богомолье» или «молебствие», особенно когда праздновались по обету, и в этом случае они становились «обещанными» праздниками. О тесной связи совместных трапез с православным календарем писал Д. К. Зеленин: «Коллективные общественные угощения почти всегда связаны с обрядом, с культом» (Зеленин 1991: 382).

Крестьяне праздновали день памяти святителя и чудотворца Николая, архиепископа Мир Ликийских (6/19 декабря) и день перенесения его святых мощей из Мир Ликийских в Бари (9/22 мая).

Особым праздником для крестьян был день святого пророка Божия Илии (20 июля/2 августа) (Макашина 1982: 83–101). Жители с. Кубенское Вологодского у. в день праздника посещали храм во имя святого пророка Илии, а после обедни и молебна «громоносному Илье» принимали участие в крестном ходе (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 121. Л. 14). В Кадниковском у. многие крестьяне постились не только в Ильин день и в пятницу накануне, но и в течение всей Ильинской недели. Они не зани-

мались никакими полевыми и домашними работами: «Страшно!» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 45). В Васьяновской вол. Ильинская неделя называлась «грозной», или «звериной», потому что крестьяне считали, что на этой неделе медведь настойчивее преследует домашний скот. Жители Нижнеслободской вол. праздновали день святого пророка Ильи по очереди. В этот день они приносили из церкви образа и служили молебен, почему праздник назывался «мольбами». Крестьяне д. Хмелевской ежегодно служили молебен и старались завершить сенокос до Ильина дня, поговаривая: «До Ильина дня в копце пуд меду, а после – пуд дегтю» (или: «пуд навозу») (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 231. Л. 7–8).

В Нижнеслободской вол. Кадниковского у. Ильин день был «обещанным» праздником, то есть празднуемым по обету (завету) предков. Его праздновали, как уже упоминалось, по очереди: в одном году – в д. Олюшенской, в следующем году – в д. Павловской и т. д., за исключением д. Хмелевской, где этот день праздновали ежегодно. Очередная деревня к этому дню варила пиво и готовила угощение «на весь крещеный мир», состоявшее из говядины, хлеба, пирогов и сыра (творога). Рожь для солода в этом случае собирали со всей волости, варили пиво и делали угощение «миру» крестьяне той деревне, в которой это должно быть по очереди и своим счетом: «Насколько древен этот обычай, можно судить по тому, что во время молебствия ежегодно принято прилипать по одной восковой свече копеечного достоинства к подсвечнику, отчего такой подсвечник стал длиной 1/2 аршина и около 6 вершков в объеме – чуть ли не бревно! В д. Хмелевской к этому дню варилось лишь одно сусло, которое и распивалось по окончании молебствия всеми желающими, кто откуда бы ни пришел» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 277. Л. 4–4 об.).

В Калининской вол. Тотемского у. в Ильин день считалось грехом работать, даже если он приходился на горячую пору, из боязни прогневить пророка Илию, который, как считали крестьяне, распоряжается громом и молнией, «гремит», разбегая на каменной огненной колеснице по небу, и может убить молнией. Они соблюдали строгий пост в Ильинскую пятницу и канун праздника (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 357. Л. 15).

Пророк Илия считался покровителем скота и охранителем стад от медведей и волков, поэтому в Бережнослободской вол. Тотемского у. существовал обычай в Ильин день приносить в церковь бараньи головы. После окончания обедни служили молебен и окропляли их святой водой, потом они поступали в пользу причта (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 47). Крестьяне Спасского прихода на Кокшеньге постились целую неделю, чтобы пророк Божий «помило-

вал скотинку». В день праздника масло, собранное в продолжение недели, они приносили в церковь как жертву святому пророку (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 13).

Жители Подболотной вол. Никольского у. тоже всю неделю перед Ильиным днем постились – «для скота». Этот пост, как они говорили, они совершали для предотвращения от мора, он был им завещан предками в память о падеже скота в прошлом. В Ильинскую пятницу крестьяне приносили в церковь рожь, коровье масло и овечью шерсть. После обедни каждый брал горсть ржи и клал ее дома в семена ржи, с которыми они начинали сев весной (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 315. Л. 7 об.). В других приходах Никольского у. постились 7 дней перед Ильиным днем, а в Ильинскую пятницу старики вообще ничего не ели до самого вечера (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 310. Л. 2–3).

В Никольском у. Ильинская пятница и Ильин день пользовались особенным уважением. В 1890-х годах в эти дни случился сильный град, и жители пострадавших деревень дали обет ежегодно «молитвовать» в Ильин день и не работать, запрет на работу соблюдали и соседние деревни (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 310. Л. 1). В с. Вознесенское Никольского у. особенно боялись Ильинской пятницы (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 292. Л. 1–2).

В Чакульском приходе Сольвычегодского у., где Ильин день был престольным праздником, ежегодно в этот день косили и продавали траву. После торгов с казны устраивали «литки»: выдавали на прихожан полведра водки. Это стало обычаем, и нарушение его в народе вызывало ропот. Поэтому, когда однажды за скошенное сено стали давать низкую цену и причт решил отстрочить продажу сена до 1 августа, крестьяне возмутились: «Как это можно не продавать церковного (церковного. – Т. В.) сенокосу в Ильин день, эдак, пожалуй, недолго разгневить пророка Илию». Умиравшие бездетные крестьяне часто свой пай сенокоса оставляли в пользу церкви с согласия общества (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 336. Л. 14–15).

Крестьяне отмечали день памяти святого Георгия Победоносца (23 апреля/6 мая). В Богородской вол. Кадниковского у. все прихожане обыкновенно подавали поминать, а освященные в этот день просфоры берегли до посева. Они лежали на зерне и перед обедом их съедали в поле. В Устьянской вол. приносили в церковь для освящения зерно и 2–3 горсти уносили домой, остальное поступало в пользу причта и церкви. Зерно смешивали с остальными семенами, предназначенными для посева. В Зубовской вол. каждая хозяйка пекла каравай и обходила с ним домашний скот, выпустив скотину на волю, обходила ее с иконой и караваем хлеба в руках. Раз-

резав каравай на мелкие части, она отправлялась в церковь, где после службы раздавала их нищим. В отдельные дни нищие собирали по целому мешку таких кусочков (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 42 об.).

Особо праздновали день памяти преподобномученицы Анастасии Римляныни (или Анастасьин день, 29 октября/11 ноября), считавшейся покровительницей овец. В Чакульском приходе Сольвычегодского у. к этому дню полевые работы заканчивались, скот в поле не выпускали и теперь для крестьянина было важно, чтобы приплод у скота был хороший. Чтобы умиловить святую, крестьяне приносили в церковь «Анастасиевское мясо» – сушеные овечьи лопатки, которые шли в пользу причта (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 327. Л. 11; Д. 326. Л. 17).

День святых Космы и Дамиана (1 ноября) «на Руси считался курячим, а также праздником ремесленников и девиц». В городах он издавна был праздником кузнецов, поэтому во имя этих святых ставились церкви. Нередко рядом с ними строили церкви во имя святых Флора и Лавра – покровителей коней и коневодства.

В день памяти бессребреников и чудотворцев Космы и Дамиана Асийских (1/14 ноября) было принято варить овсяную кашу, этот праздник был связан с домолотками последнего овина. В Сямженской вол. Кадниковского у., когда садились за стол, приглашали святых отведать каши со словами: «Кузьма и Демьян, идите кашу хлебать!» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 48). На Кокшеньге бытовало поверье, что эти святые работали на других всегда бесплатно и за это их кормили кашей, потому крестьяне на домолотках тоже варили кашу. Когда последний овин был умолочен, обыкновенно один из крестьян говорил: «Хозяину – ворошок, а нам – каши горшок» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 13–13 об.). Даже дети, ночующие в училище, приносили на этот день крупу, чтобы сварить кашу.

День памяти святых мучеников Флора и Лавра (5/18 августа) в крестьянской среде называли «Фролы». К нему пекли «фроловские» просфоры из ржаной муки (Даль 1994: 1154).

В том же Кадниковском у. накануне дня святого Димитрия (26 октября), в субботу, всюду раздавали подавание и пекли шаньги, часть их отдавали причту (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 47).

В Калининской вол. Тотемского у., где храмовым считался праздник Рождества Пресвятой Богородицы (8/21 сентября), в каждой деревне в течение года справляли свой «деревенский праздник», нередко 2–3 раза в год. Они приурочивались ко дням памяти чтимых святых и памяти о бедствиях в прошлом – о градобое, пожаре, падеже скота. Накануне праздника крестьяне заказывали обедню, после ее

окончания они несли в деревню иконы и везли духовенство. Священник служил сначала общий молебен, а потом ходил с иконами и «молебствовал» в каждом доме, за что он и другие члены причта получали каравай хлеба и 5 коп. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 350. Л. 7–8; Д. 357. Л. 15).

В Вельском у., где натуральное хозяйство позволяло крестьянину иметь достаточно продуктов для пропитания, к праздникам покупали муку *крупчатку*, горох, около 4 ведер вина в год. Помимо этого, варили пиво к праздникам, например, к «Богослову» (день памяти святого апостола Иоанна Богослова) на варку пива уходило около 10 пудов солода (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 100. Л. 14–15).

В Грязовецком у. в местные праздники на последнее кушанье постоянно подавали *сладкую похлебку* с изюмом, черносливом и черникой (*черницы*) (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 31–32).

В храмовые праздники по всей Кокшеньге в Тотемском у. совершались крестные ходы вокруг церкви. В этих местах деревня или группа деревень праздновали двенадцатый праздник или память какого-либо святого. Особенность деревенского праздника выражалась в общественном пире – «пировстве», на котором главным напитком было пиво (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 13–14).

В Спасской вол. «деревенские» праздники отмечали в разных деревнях по очереди. В Верховном приходе Девятую пятницу (после Пасхи) праздновали на погосте и еще 34 селения; Рождество Богородицы – 28 селений; день памяти святой Параскевы (28 октября ст. ст.) – 3 селения; день святителя Николая (6 декабря ст. ст.) – 4 селения. В Лохотском приходе праздновали Крещение Господне – 1 селение; день святого Георгия (23 апреля ст. ст.) – 4 селения; день святителя Николая (9 мая ст. ст.) – 3 селения; Троицын день – 2 селения; Спасов день (1 августа ст. ст.) – на погосте и в 4 селениях; Покров Пресвятой Богородицы – на погосте и в 20 селениях; святителя Николая (6 декабря ст. ст.) – в 3 селениях; Рождество Христово – в 3 селениях. В Поцком приходе праздновали день святого Иоанна Богослова (8 мая ст. ст.) – 2 селения; день святителя Николая (9 мая ст. ст.) – 2 селения; день святого пророка Илии – на погосте и 18 селений; день святого Георгия (24 ноября ст. ст.) – 24 селения; день святого Иоанна (5 декабря ст. ст.) – 2 селения.

В Заборском приходе праздновали день святого Иоанна Богослова – 1 селение; день святых Константина и Елены (21 мая ст. ст.) – на погосте и 23 селения; Казанскую (22 октября ст. ст.) – 8 селений; день святителя Николая (6 декабря ст. ст.) – на погосте и 9 селений.

В Спасском приходе праздновали день святого Георгия (23 апреля ст. ст.) – 2 селения; святителя

Николая (9 мая ст. ст.) – 13 селений; Девятую пятницу (после Пасхи) – 35 селений; святого пророка Илии – 8 селений; Преображение Господне – на погосте и 2 селения; Рождество Богородицы – 4 селения; день преподобного Савватия Соловецкого (27 сентября ст. ст.) – 13 селений; великомученика Димитрия Солунского (26 октября ст. ст.) – 7 селений; день архистратига Михаила (8 ноября ст. ст.) – 6 селений; Введение во храм Пресвятой Богородицы – 6 селений; святителя Николая (6 декабря ст. ст.) – 34 селения; преподобного Афанасия (18 января ст. ст.) – на погосте. В Заячевицком приходе праздновали Пасху – 14 селений; Неделю всех Святых – 33 селения; праведного Прокопия (8 июля ст. ст.) – 1 селение; день святого пророка Илии – 1 селение; Происхождение честных древ (1 августа ст. ст.) – 1 селение; Преображение Господне – 4 селения; Успение Богородицы – 7 селений; святых Фрола и Лавра (18 августа ст. ст.) – 3 селения; Рождество Богородицы – 2 селения; святого Димитрия (26 октября ст. ст.) – 33 селения (в этот праздник на пиво расходовалось до 2000 пудов солода по всему Заячевицкому приходу!); святителя Николая (6 декабря ст. ст.) – 1 селение; святителя Модеста, архиепископа Иерусалимского (18 декабря ст. ст.) – 2 селения; Рождество Христово – 2 селения. В некоторых селениях устраивали по три пивных деревенских праздника в год (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 15–16).

Кроме «деревенских» праздников крестьяне с. Кокшеньги Тотемского у. справляли еще «кануны»: к праздникам Господним и Богородичным, а также к дням памяти святых варили пиво – на него шло до двух пудов солода. Водки пили очень мало, пироги пекли в небольшом количестве, гостей было тоже немного (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 15–15 об.).

В Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у., где особенно почитали дни памяти святых Прокопия Устюжского, Ильи Пророка, Флора и Лавра, Архистратига Михаила, отмечали престольные праздники по очереди. Поэтому приход разделялся на 4 части: одна часть отмечала один праздник, другая часть – другой и т. д. Общественный пир происходил на погосте или на площади вблизи храма. Для этого участники пира заранее собирали продукты питания со своих односельчан и готовили еду.

Накануне престольного праздника каждый домохозяин приносил свежую свинину, баранину, телятину или дичь, по *наберухе* хлеба, пироги с рыбой к распорядителям, которые отвозили все это утром в день праздника на погост. Доложив священнику о своем прибытии, они брали церковный котел (вместимостью 2 ушата), клали в него все мясо и варили до готовности. Затем приглашали причт отслужить

молебен перед иконой празднуемого святого, после молебна все садились за стол.

Перед началом трапезы заранее устанавливали столы, на них клали столовые принадлежности – блюда, ложки, *скобкари*, которые находились на хранении в местной церкви и употреблялись только по случаю общественного пира. Основным угощением была особая каша или, правильнее сказать, мясные щи с большим количеством овсяной крупы. Если память этим святым случалась в постный день, то кашу варили накануне праздника. Помимо каши к застолью приносили хлеб, пироги с рыбой и варили пиво. По местному обычаю для приготовления пива за неделю до праздника каждый хозяин или хозяйка в один день относили на поварню определенное количество солода или муки, их принимали специально назначенные распорядители, на которых падала очередь варить пиво. Примечательно, что во время совместного празднования крестьяне не забывали о бедных, нищих и странниках и устраивали для них трапезу (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 335. Л. 67–68).

В с. Вознесенское Никольского у. в дни храмовых праздников – Рождества Христова и Троицына дня устраивали однодневные ярмарки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 292. Л. 1–2).

Нередко общественные пиры сопровождалось угощением нищих и бедных. Совместную трапезу для нищих устраивали жители д. Филяево Кадниковского у. в день памяти святой Агриппины, или Аграфены-Купальщицы (23 июня ст. ст.) на деньги, полученные ими от сдачи в аренду для покоса общественного «Николина луга». Они заказывали молебен с водосвятием на полях, а потом садились за стол. Поскольку этот день приходился на Петров пост, то готовили постные щи из овсяной крупы, горох, пшеничную кашу, *соковую кашу* из конопляного семени и пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 230. Л. 1–2).

Помимо нищих по Вологодской губ. ходило много странников, которые пели или читали духовные стихи. Их охотно приглашали в дом и любили расспросить, что хорошего они видели в «Росsee», у каких угодников бывали и какие святые места они посетили (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 117. Л. 6; Д. 294. Л. 17).

«Богомолье», или «молебствия»

В Вологодском у., где в каждом приходе был свой «деревенский» праздник, его нередко справляли 2 раза в год: один – весной или летом, другой – осенью или зимой. Из весенних праздников особенно чествовали Николин день, Троицын день, Неделю всех святых; из летних – Петров день, Ильин день; из осенних – Рождество Богородицы и из зимних – Рождество и Крещение Господне. Кроме них крестьяне справляли почти в каждой деревне так называемые «богомолье», или «молебствия», совер-

шаемые в воспоминание каких-либо особых событий. *Богомолье*, «мольбы», «молебствия» означало день принятия икон в селе.

Праздник ожидали с нетерпением, припасали хорошие продукты, а недостающие покупали. Дня за два в той деревне, где проводился праздник, покупали в городе белую муку, рыбу, мясо и другие необходимые продукты. После окончания обедни в храме девушки брали иконы, а парни – хоругви, и крестный ход, при звоне колоколов, шел в деревню, где предполагалось молебствие. В деревне иконы встречали стряпухи, оставшиеся дома для «обрядов», то есть для приготовления еды. Когда молебствие заканчивалось, стряпухи брали иконы и уносили их обратно в церковь, все возвращались домой, где их ожидали гости, но молодые парни и девушки праздновали отдельно от взрослых со своими ровесниками (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 127. Л. 2–9).

«Богомолье» устраивали в Посошненском приходе Вологодского у., где в каждой деревне, кроме общецерковных и общеприходских (храмовых и престольных), были свои особые праздники и даже не по одному – это были рассматриваемые нами «молебны» и «богослужения» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 156. Л. 17–17 об.).

В Нижнеслободской вол. Кадниковского у., как сообщал А. Шустиков, пивными праздниками считались «Богороцкая» – день Рождества Пресвятой Богородицы, Покров, «Кузьмов день» (1 ноября ст. ст.), Николин день (6 декабря ст. ст.). В Двинницкой вол. пивные праздники устраивали по порядку: в деревне Наумовской – в день Тихвинской иконы Божией Матери (26 июня ст. ст.) и в день святых Петра и Павла; в деревне Звегицы – в день Положения ризы Божией Матери; в деревне Мишуткино – в день памяти святых Кирика и Улиты (15 июля ст. ст.) (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 277. Л. 4).

По традиции, в день праздника рано утром шли в церковь, нарядившись в праздничную одежду. В церкви ставили свечу перед праздничной иконой. По окончании обедни брали из церкви хоругвь, запрестольные образа, фонарь, икону праздника и вместе с причтом торжественно отправлялись с крестным ходом в свою деревню, где служили общий водосвятный молебен. После его окончания начиналось угощение причта. В Корбанге обычно кто-либо из крестьян угощал причт от себя, на свой счет, но иногда делали сбор вскладчину, и тогда устраивали общее угощение причту в каком-нибудь доме. Одновременно начиналось угощение, на которое созывалась вся родня. К вечеру большинство чувствовало себя «в кураже». Между тем молодежь веселилась отдельно на улице, устраивая игры и пляски под аккомпанемент гармошки. Если храмовый праздник отмечали во всей волости, на-

пример, день Егория и Николин день в Корбангской вол., Николин день в Двинницкой вол., день Савватия в Кодановской вол., то праздник продолжался несколько дней, хотя каждая деревня праздновала только один день на этой праздничной неделе. Делалось это так, что одна часть соседних деревень праздновала первый день праздника, другая часть – только второй день и т. д. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240 Л. 39–40 об., 127).

Кроме того, каждая деревня имела свой местный праздник, когда из приходской церкви к полям совершался крестный ход. Установлены были праздники для испрошения обильного урожая и здоровья людям и скоту, а также для предотвращения пожаров и всяких несчастий и в память случившихся ранее несчастных случаев. Работать в эти дни строго запрещалось. Запрет касался не только этих конкретных случаев, но и других дней. У жителей Задносельской вол. Кадниковского у., например, вошло в обычай составлять «селенные приговоры», воспрещающие какие-либо работы по воскресным и праздничным дням (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 262. Л. 8 об.).

В Наремском приходе Кадниковского у., помимо общих праздников – Рождества, Крещения, Пасхи, Троицы, особенно праздновали день святого Власия (11 февраля ст. ст.), святого Прокопия (8 июля ст. ст.), Казанской иконы Божией Матери, Димитрия Прилуцкого (3 июня ст. ст.). Кроме того, в каждой деревне праздновали день принятия икон – «богомолье» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 272. Л. 27).

В Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у. «мольбы» устраивали при церкви три раза в год и варили огромное количество пива (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 14). В «часовенные» праздники приглашали причт для службы, после чего бывало угощение в тех домах, где наварено к празднику пиво.

Некоторые «богомолья» совершали *по обету*, поэтому местные праздники назывались «обещанными». Их отмечали в связи с данным когда-то обетом праздновать в память о каком-то стихийном бедствии – о пожаре, падеже скота и т. д. Празднование заключалось в том, что после совершения священником водосвятного молебна крестьяне шли на крестный ход с иконами по деревне (если это был обещанный праздник) или после обедни (если храмовый). Потом начинался обед, на который собирались родственники и гости из своего прихода, и особенно – «зятевья» из других приходов.

В приходах Кадниковского у. среди храмовых праздников в году выделялись три: день Казанской Божией Матери, день священномученика Власия (6 февраля ст. ст.) и Димитриев день (3 июня ст. ст.). Кроме этих праздников в каждой деревне устраива-

ли по «богомолью». Богомолье праздновалось только одной деревней, а храмовый праздник – всем приходом и не менее трех дней. Самый главный праздник – Власиев день – был «пивным» праздником в полном смысле этого слова, так как в каждом доме варили пиво. Не работали 3 дня. Гостей было много, некоторые гостили по неделе. Бывали все близкие и дальние родственники. Каждый день выпивали по 3 ведра пива (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 270. Л. 11).

В Вологодской губ. особенно почитали праведного Прокопия Устюжского (8 июля). В Двинницкой вол. Кадниковского у. этот праздник отмечали «по обещанию». Старожилы рассказывали, что лет 20 назад во время работы в Прокопиев день разразилась гроза и от внезапного пожара в д. Желмино сгорели 3–4 избы, а на другой год в тот же день сгорела почти вся д. Наумовская (уцелел один дом). Крестьяне с тех пор дали обет в этот день не работать. Наиболее благочестивые из них удлинляли Петров пост и постились до 8 июля ст. ст. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 231. Л. 7).

В Кадниковском у. пиво варили «на весь крестный мир» к «обещанным» дням, празднуемым по обещанию предков, в каждой деревне по очереди. Угощение состояло из пива, мясных блюд, пирогов и *сыра* (творога). Рожь для солода в этом случае собирали со всей волости, варили же пиво и делали угощение «миру» крестьяне той деревни, в которой это должно быть по очереди. Пиво варили в основном вскладчину несколько семейств, и такая совместная варка, как и само праздничное застолье, называлась «братчина». Богатые крестьяне варили сами, без чьей-либо помощи.

Крестьяне д. Монастыриха Бережнослободской вол. Тотемского у. в день памяти святого Прокопия Праведного приглашали духовенство из с. Брусенец к себе в деревню, чтобы отслужить три молебна: один – в деревне и два – на полях. Корреспондент Тенишевского бюро И. Голубев писал, что это было связано с тем, что лет 10 назад (в 1888 г.) в этот самый день над д. Монастырихой поднялась страшная туча. Перепуганные жители дали обет в будущем в этот день служить молебен в своей деревне (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 43).

На Кокшеньге особенно почитали память праведного Прокопия Устьянского (8 июля ст. ст.) и преподобного Савватия Соловецкого (27 сентября ст. ст.). В эти дни работать считалось большим грехом, по мнению местных жителей, все сработанное в эти дни на пользу не шло. Некоторые крестьяне в благодарность Богу за какую-нибудь ниспосланную милость давали обет вовсе уже не работать по праздникам (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 12–12 об.).

В с. Вознесенское Никольского у., кроме двух

общих храмовых праздников – Рождества Христова и Троицына дня, крестьяне праздновали все воскресные и двенадцатые праздники и вообще все праздники, установленные церковью, и от работы в эти дни строго воздерживались. За этим следил старшина и в каждой деревне – полицейский и десятский. Крестьяне не работали в Петров день, Ильин день, Преображение Господне и Успенев день (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 292. Л. 1–2).

Особое застолье устраивалось на «богомолье» в день крестного хода, связанного с днем памяти явленной Тихвинской иконы Божией Матери в д. Черцово при Шорженской Михайлово-Архангельской церкви Байдаровской вол. Никольского у. По окончании обедни всех прихожан угощали домашним пивом и щами, приготовленными на казенные деньги ввиду большого числа богомольцев из других приходов. После праздничного стола все отправлялись на базар, где по случаю праздника была открыта довольно оживленная ярмарка. В той же волости в Дуниловской пустыни, где была обретена Дуниловская икона Божией Матери, богомолье совершалось 2 раза в год: в день святых Петра и Павла и на Спасов день (1 августа ст. ст.), но здесь большого застолья не устраивали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 287. Л. 38).

В Лапшинской вол. Никольского у. отмечали Тихонов день (16 июня ст. ст.), каждый крестьянин варил пиво, но только для себя. Обычно приглашали в гости родственников и знакомых (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 13). В Вохомском и Тихоновском приходах «мольбы» устраивали на масленицу, на Пасху, в Троицын день, в Юрьев день (23 апреля ст. ст.), в Петров день, в Ильин день, в Успенев день и в Богородицын день (8 сентября ст. ст.). Крестьяне одной деревни устраивали мольбы в Пасху, другой – в Троицын день, третьей – в Юрьев день и т. д. Кроме того, празднества устраивали в Николин день (9 мая ст. ст.) – «микольщины». Наконец, все крестьяне праздновали день святого Тихона Крестогорского (16 июня ст. ст.) – известного подвижника Вологодской губ. На все эти праздники обязательно варили пиво (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 1).

В Подболотной вол. Никольского у. варили пиво, когда отмечали Власьев день, Ильин день, Макарьев день (25 июля ст. ст.), Пантелеимонов день (27 июля ст. ст.), Спасов день (1 и 6 августа ст. ст.), Успенев день, день Флора и Лавра. В эти дни устраивали «мольбу», то есть молебствовали на полях (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 315. Л. 5–6).

В Устюжском у. устраивали «молебствие» в день святой Евдокии (1 марта ст. ст.) (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 13–14). Здесь почетным угощением считались студень, щи и жаркое из телятины (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 9).

Почти в каждом уезде были и другие праздники, например, по случаю приезда приказчика, а также, когда устраивали «литки», почетное угощение. Без «литков» не обходилось ни одно дело. Пили иногда и в складчину (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 270. Л. 11–12).

В начале сенокоса и вообще при начале работы праздников не устраивали (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 270. Л. 12). В праздники и воскресные дни крестьяне не работали, опасаясь наказания Божьего (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 28). Летом 1898 г. жители д. Брусенец и д. Монастырихи Бережнослободской вол. Тотемского у. составили строгие приговоры, чтобы по воскресеньям и двенадцатым праздникам никто из них не ходил на полевые работы, не работал дома и даже не ходил в эти дни в лес за ягодами и грибами. Нарушители этого постановления были обязаны платить штраф 50 коп. с человека. Этот письменный приговор хранился у старшего десятского каждой деревни. В первые два воскресения после составления этого приговора все мужчины этих деревень, собравшись в одну толпу и расхаживая по деревне, наблюдали, кто ушел на работу. Если узнавали, сколько в каком доме ушло человек, например, загрести сено, то тотчас эта толпа подходила к провинившемуся дому и укатывала за каждые 50 коп. колесо от телеги к избранному десятскому. Если кто прятал колеса, то вместо колес отбирали железное ведро или другую вещь приблизительно такой же ценности (около 2 руб.) или гармонь, лодку и т. п. – в наказание виновных в нарушении праздничного покоя (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 339. Л. 3–4).

Праздничный стол

Праздничное застолье имело множество наименований: *гостьба, столование, пир, пировство, пировки*. Особым образом проходил пивной праздник на погосте, где духовенство всех приходов Кокшеньги варило пиво для угощения своих прихожан. В. Ефимьев писал, что этот обычай был введен как благодарность духовенства прихожанам за их хорошую сдачу руги (сбор хлеба зерном). На некоторых погостах было по одному празднику, на других – по два.

Вот как он описал праздник на Спасском погосте: «Причт Спасского прихода пятичленный: состоит из двух священников, дьякона и двух псаломщиков. Каждый член причта отдельно варит пиво и покупает водку для угощения крестьян. Пивных праздников на Спасском погосте два: 6 августа – день Преображения Господня и 18 августа – память св. Афанасия Александрийского. В оба эти праздника как пива, так и водки расходуется почти одинаковое количество. 18 января 1898 г. на погосте всеми членами причта было употреблено солоду на пиво до 25 пудов. Обедня в этот день праздника отходит поздно – часов в 12 дня, и крестьяне – муж-

чины и женщины идут в избу к священнику, дьякону или псаломщику (по очереди в продолжение дня побывают у всех); тут им хозяин или его «казак» (работник) подносит пиво стаканами и водку рюмками, и несколько часов кряду изба бывает набита народом, желающим выпить; одни уходят, другие приходят и никого хозяин не отпустит, не напоив пивом и не поднеся водки; почетные же гости – богатые – уважаемые крестьяне особо приглашаются в комнаты (горницу), где их и угощают особо: с закуской и чаем».

В пивные праздники на погосте устраивали народное гулянье, которое ничем особенным не отличалось, крестьяне просто гуляли и ели дешевые пряники, карамель и орехи.

По всей Кокшеньге существовал обычай, в силу которого многие крестьяне в свои пивные праздники приносили пиво сельскому начальству – старшине, писарю, уряднику. Дочь, недавно вышедшая замуж, идя в гости к родителям, непременно несла с собой свежее испеченные пироги как гостинец и взамен их, после «пировки», получала от них тоже пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 17–17 об.).

В праздники у каждого крестьянина, независимо от его состояния, стол изобилует яствами. И если в будничное время бедняк довольствовался самым скудным столом, то к празднику он собирал все свои средства и готовил обед даже лучше, чем у богатого. Поэтому наблюдатель со стороны никогда не мог определить состояние хозяина – зажиточный он или бедный (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 111. Л. 12).

В Никольском у. особенно изобиловало яствами заговенье, в особенности на масляной перед Великим постом и Троицкое заговенье – в воскресенье перед началом Петрова поста, а также праздник Пасхи. У бедняков в праздники стол не был так изобилен, но по сравнению с повседневным он был намного лучше, потому что зажиточные крестьяне им всячески помогали: один приносил мясо, другой – молоко, третий – масло и т. д. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 23).

В праздничные дни почти у всех крестьян появлялась гораздо лучшая пища, чем в будни. В «молостные» (скоромные) дни бывало и мясо в щах, яичница и пироги. Пироги пекли белые и пшеничные, последние, правда, бывали чаще в зажиточных семьях. В праздничные дни с удовольствием ели пшеничную кашу – на молоке или на воде.

В Кадниковском у. осенью в семье бедного крестьянина на праздники кололи ягнят и недолгое время пировали. Пироги пекли часто из белой муки (в простое время – из яшной и пшеничной). Ели *шаньги* (род оладий), *рогульки*, *налеушнички* (род лепешек) и обыкновенной формы пироги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 272. Л. 90).

В Троицких волостях Кадниковского у. зимой, если праздник совпадал с постом, за обедом ели овсяные щи или рыбный суп, горох, редьку с квасом и луком, к ним добавляли «для скуса» одну-две ложки постного масла; ели также рыжики или обабки, капусту с квасом, пироги с рыбой, бруснику с овсяным толокном, чтобы сбить кислоту; на ужин подавали те же блюда, только вместо пирогов ели *тяпушку* (АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 31. Л. 25–27, 29).

В Грязовецком у. в воскресные дни и в дни местных праздников у каждого крестьянина было достаточно еды, только с той разницей, что у одного было вдоволь, а у другого на «верхсыта». Различного рода пряники, сласти подавались в зажиточном доме к чаю в праздничные дни в качестве десерта. На масленицу, помимо блинов, подавали на стол пряженики, сдобные лепешки. Лакомым куском считалась говядина, рыба, белый пирог (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 31–32).

В Никольской вол. Сольвычегодского у. в праздничные и воскресные дни из ячменной муки пекли пироги и шаньги (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 320. Л. 16).

В Вологодском у. за чаем «о праздниках» видное место занимал *мед*. Орехами и семечками угощали духовенство, когда в гости пожалуют батюшка с матушкой, псаломщик с диаконом и их «дражайшие половины». (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 135. Л. 8).

В Вологодском у. почетным угощением считались водка, *кулебяка*, мясные щи, уха из разной рыбы, жареная баранина, жареная рыба, а также белые *крупитчатые* пироги с «верховой», украшенные полосками теста, с начинкой из изюма, черники и других ягод, реже с начинкой из яиц и мака. К сладким пирогам подавали толченый сахар или сахарный песок. Богатые крестьяне угощали «конфетами», пряниками и орехами (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 28). Из других блюд к почетным кушаньям относились *тесто*, овсяный кисель со свежим молоком и, наконец, *рыбник* – пирог с рыбой, который подавали после всех блюд и пирогов – «на верхосятку» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 10).

В праздничные дни на столе крестьянина Тотемского у. появлялись ячные или гороховые лепешки *шаньги* или *олашки*, пшеничные *пряженики* – небольшие продолговатые лепешки из пшеничной муки, пироги с рыбой, моченая малина (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 338. Л. 16).

Совершенно другой была пища на Рождество Христово, в день святых апостолов Петра и Павла, на Пасху и в другие дни памяти святых угодников, а также для гостей. В эти дни готовили мясные шти, причем, одни без мяса, другие с мясом, жареный картофель на скоромном масле, *крутая* пшенная каша со скоромным маслом, каша пшенная на молоке, жареный картофель с мясом, пироги и молоко

(хорошее). Наличие в хозяйстве хорошего молока объяснялось тем, что молоко совершенно не принимали на маслодельни в Рождество (по 3 дня), в Петров день (по 2 дня), на Пасху (по 5 дней), в Страстную пятницу и другие дни. Употребление свежего мяса в период с конца августа до масленицы объясняется тем, что в это время крестьяне обыкновенно кололи ягнят, которых нечем было кормить зимой, и засаливали их мясо на весь год (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 1–2).

В воскресный и праздничный день на столе крестьянина Вельского у., кроме ржаного хлеба, мяса и молока, появлялись *шаньги* из гороховой или ячменной муки, ячменные и пшеничные пироги, ячменные блины, жаренные в масле, и молочная каша из овсяной крупы. Рыбу и муку крупчатку крестьяне употребляли в пищу только в большие праздники, например, в Дмитриев день (21 сентября ст. ст.). В этот день почти у каждого крестьянина было наварено пиво. Вернувшись домой после богослужения, все семейство садилось за накрытый уже стол обедать, а зажиточный крестьянин перед обедом пил еще и чай (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 111. Л. 9).

Меню праздничного стола разнообразилось в каждой семье в зависимости от достатка и включало множество калорийных блюд.

Праздничные напитки. Пивоварение

В Вологодской губ. праздничными напитками считались водка, виноградное вино и пиво. Водка и вино были покупные. В торговой сети водку как крепкий спиртной напиток продавали ведрами, бутылками или полуштофами (иначе – сорокоушками). Ушат или *узвара* равнялся трем ведрам. Самой распространенной мерой было ведро, от него отсчитывались другие меры: штоф означал 1/10 ведра, полуштоф – 1/20, четверть штофа – 1/50, чарка – 1/100. Был еще штоф в 1/8 ведра или полчарки. Винный бочонок, имеющий вид подойника с рыльцем, в 1/4 или 1/2 ведра и в ведро назывался *носок* (Иваницкий 1890: 50; ВГВ 1840).

Водку употребляли только по праздникам или в особенных обстоятельствах, например, для угощения приезжих родственников и особо важных гостей. Водку пили, когда что-либо выгодно продавали или покупали, меняли, брали зимой удачный подряд и т. п., например, когда крестьянин удачно продавал на ярмарке в Вологде корье и привозил много денег, то он устраивал *литки* и приглашал в гости знакомых мужчин.

Крестьяне водку называли *вином*. Его покупали в дополнение к основному напитку – пиву. В Лапшинской вол. Никольского у. на масленицу покупали штоф или четверть на всю деревню в ближайшем кабаке, отстоящем от села на 27 верст. Подгулявшие крестьяне, если хотели выпить водки, то отправ-

лялись к «шинкарю». В Вохомском и Тихоновском приходах было много шинкарей, продававших водку без всяких прав и тайно от полиции. Они покупали вино четвертями и продавали стаканами, причем в вино доливали воды и таким образом получали большие барыши. Случалось, что они наживали рубль на рубль. Полная безнаказанность и большие барыши поощряли многих торговать вином, причем торговля производилась часто открыто посреди улицы. В Вохомском приходе были три мелочные лавки, из них в двух лавках по праздникам торговали вином (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 3–4).

Зажиточные крестьяне покупали также балзам в керамических бутылках и кувшинах (Воронцов 1860: 131). Что же касается промышленного пива, то его тоже могли купить в сельских лавках и в городских магазинах. В Санкт-Петербургской, Московской и других губерниях действовали пивоваренные заводы, которые использовали солод из ячменя. Но отечественное пивоваренное производство развивалось медленно и не могло удовлетворить растущий спрос на пиво (Русские 1997: 293; Андреева 2006: 29–40).

В течение многих столетий пиво, приготовленное в домашних условиях, оставалось одним из самых любимых и престижных праздничных напитков русского застолья. Ареал распространения пива был достаточно широк: его готовили как в Европейской части России, так и в самых отдаленных от центра страны губерниях, например, в Приуралье. В Тобольской губ. без него не обходилось ни одно свадебное застолье (Лебедева 1978: 202–218; Маслова, Станюкович 1960).

Домашнее пиво было самым распространенным праздничным напитком на Русском Севере, здесь его варили наиболее часто и в большом количестве. Пиво было традиционным хмельным напитком и в Вологодской губ. Здесь варка пива имела много общего с традициями его приготовления в других губерниях, вместе с тем по уездам и волостям сохранялись локальные варианты.

В Вологодской губ. приготовление пива приурочивалось к храмовым и престольным праздникам, отчего их в народе прозвали «пивными». Такие местные праздники были в каждом приходе. Крестьяне занимались пивоварением только для домашнего употребления. Бедные крестьяне вступали в союз с другими и варили сообща. Пивоварение начиналось за несколько дней перед каждым деревенским (церковным) праздником, перед «богомольем», свадьбой, работой на помочах и т.д. Кроме этих праздников, пиво варили на так называемые «веселья», устраиваемые в каждой деревне для молодежи преимущественно в весеннее время и приуроченные к воскресному дню. «Пировство»

не начиналось, пока не приедет священник «славить пиво» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 130. Л. 33–34).

Жители Фетининской вол. Вологодского у. пиво считали «моднее» даже водки, причем тот, кто варил пиво дома или покупал пиво в кабаке, считался живущим «форсисто», то есть на широкую ногу. Корреспонденты Тенишевского бюро Н. Журавлев и А. К. Аристархов писали, что крестьяне предпочитали домашнее пиво покупному: «Кабацкого пива не увидишь ни в одном доме». Среди многих крестьян бытовало мнение, что «купить водку – незатейливое дело, а вот сварить хорошее и вкусное пиво было под силу не каждому домохозяину». Не случайно на общие праздники, в которых принимали участие все жители деревни или села, заранее приглашались знатоки этого дела (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 116. Л. 5).

Основные этапы пивоварения включали приготовление солода, варку сусла с добавлением солода и хмеля и выхаживание пива до определенной крепости. Солод делали, как правило, из ржи, хотя иногда добавляли ячмень и овес. Для этого зерно замачивали в мешках недели на полторы, после чего рассыпали в избе в темном месте на полу в корытах или больших корзинах, где зерна давали ростки и делались сладкими, на этом этапе их называли *роща*, ее мололи на жерновах или на мельнице и получали солод. Хмель имелся почти в каждом хозяйстве.

Когда праздновали в узком семейном кругу и гостей было немного, то пиво варили в корчаге, поэтому оно называлось *корчажное пиво*. Когда же в храмовый или деревенский праздник за одним столом собиралось очень много гостей и застолье приобретало массовый характер, то пиво готовили сообща в общественной *поварне* (пивоварне). Для этого использовали различную утварь, включающую деревянные бочки, ушат, металлические котлы и приспособления для подачи воды, вычерпывания сусла и т. д.

Корчажное пиво варили в особой пивной *корчаге* или в *кваснике*, у которых на одном боку ближе ко дну имелась небольшая дырочка, в нее спускали сусло. Сначала на дно корчаги клали немного соломы (как и в квасник), потом солод (его смешивали с полотицей), наливали воды и ставили в печь, чтобы смесь хорошо упрела. Утром корчагу ставили на деревянный желоб, один его конец находился над кадкой, куда из корчаги через дырочку стекало сусло. Когда сусло немного остывало, в него спускали хмель. Количество хмеля определялось числом корчаг, так, на 3 корчаги клали 2 фунта хмеля. Для лучшего «хода» некоторые прибавляли водки: на ведро сусла – чайный стакан «вина», а у кого были свои ульи, прибавляли 1 стакан меда. Когда через ночь

пиво «выходило», его сливали в бочку, предварительно вынув хмель. Бочку крепко закупоривали и выносили куда-нибудь в холодное место, летом ставили на погреб (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 134. Л. 7–8).

Когда пива готовили много, то пользовались большими чанами, в которых воду нагревали при помощи раскаленных докрасна камней. Сусло остужали, одну часть сусла брали для приготовления дрожжей. Их выливали в чан и давали выходить. Затем пиво «складывали» в бочки, то есть освобождали от хмеля и других примесей. Первый слив пива и соответственно первый сорт пива назывался «перводан». Второй сорт пива, получаемый вторичным наливом воды, назывался «другодан» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 161. Л. 28–29). В других волостях Вологодского у., по сведениям П. Городецкого, редкий крестьянин варил пиво по 5 ушат (в ушате – 4 ведра), варили больше – по 10–12 ушат, а более зажиточные и богатые крестьяне – по 40 ушат пива.

Пиво готовили на улице. Для приготовления 30 ушат (или 120 ведер) пива в один чан с водой на сутки клали 8 четвериков ржи, в другой чан на двое суток – 4 четверика овса и 4 четверика ячменя. Проросшие зерна вываливали на гумно в овине, причем рожь находилась внизу, овес и ячмень – сверху. Весь этот «ворох» или «груд» закрывали соломой, холстом и оставляли на 3 дня, чтобы они прели. Потом зерна смешивали и вторично закрывали сначала ржаной мякиной, оставшейся после веяния ржи, гороховиной, ржаной соломой и, наконец, «постинной», на которую наваливали обрубки бревен. Так поступали для того, чтобы зерно «солодело». В таком состоянии оно находилось еще трое суток, пока не превращалось в глыбы, которые приходилось раздирать и раскладывать тонкими пластами на овине на соломе для просушки. От зерна исходил приятный сладкий запах. Сушка зерна (солода) продолжалась сутки, причем сначала через каждые полчаса, а потом через час и 2 часа зерно растирали. Высушенный на овине солод провеивали и потом мололи на мельнице.

Готовый солод вываливали в огромный чан ушатом на 40 (160 ведер). На дне чана было четырехугольное отверстие, в котором имелся «стырь» – длинный, выше чана, кол с четырехугольным концом, обвитым соломой для того, чтобы через отверстие чана выходило сусло. В чан с солодом наливали кипяченой воды из другого чана и клали раскаленные докрасна камни. Через 2 часа кол понемногу расшатывали, но совсем не вынимали, чтобы сделать ход сусла более медленным. Сусло стекало в подставленное корыто (сам чан стоял на фундаменте), из которого ведрами сусло вычерпывали и переливали в другой чан. В него клали по 2 фунта хмеля на ушат и $\frac{3}{4}$ фунта дрожжей. Наконец, в эти

30 ушат вливали полторы бутылки водки «столовой № 21» и пиво «ходило» двое суток и более на «сарая» (повети). Ход бывал настолько силен, что от него дрожали половицы сарая. Когда пиво было готово, его процеживали через решето и разливали по бочкам, в которых оно стояло ночь. Утром его разливали в бутылки и плотно закупоривали. Хмелели от шести бутылок (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 130. Л. 32–33).

В Кадниковском у., где пиво варили к определенному празднику церковного календаря «на весь крещеный мир» в каждой деревне по очереди, совместная варка, как и само праздничное застолье, называлась *братчина* (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 277. Л. 4).

В Жерноковской вол. Грязовецкого у. чаще варили корчажное пиво в небольшом количестве. В одном случае для брожения в сусло клали хмель и дрожжи с гороховой мукой, в другом случае – клали «хоженный колобок» из муки крупчатки, сделанный на дрожжах. Суслу давали немного подзакиснуть, потом колобок вынимали, и закваска была готова (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 210. Л. 74, 76).

Судя по описаниям, сделанным корреспондентами Тенишевского бюро, много варили пива в Тотемском у. Здесь, как, впрочем, и всюду, пиво варили и для приема гостей по случаю семейного праздника, и для общественного пира, когда праздник отмечали всей деревней. В Бережнослободской вол. пиво варили почти в каждой семье по всему приходу, состоящему из 11 деревень, в престольный праздник местной церкви – 9 мая. В среднем каждый домохозяин готовил 5–6 пудов солода и 10–12 фунтов хмеля, что давало 15 ведер первосортного хорошего пива (перводана) и 10 ведер второго сорта.

На Кокшеньге, где отмечали двенадцатые праздники и дни памяти святых угодников, для приготовления пива тратили от 2 до 6 пудов солода. Пиво варили на улице (летом – у реки) в огромных металлических чанах. Готовое пиво разделялось на 2 сорта: пиво первого сорта получали от первого спуска, оно было густое, пиво второго сорта от второго спуска называлось «жидель», потому что было более жидкое. Некоторые крестьяне из густого пива делали еще «двоевар», то есть проваривали его дважды без хмеля и с хмелем, от этого пиво становилось еще крепче. Пивом первого сорта и двоеваром угощали близких родственников и знакомых, у которых сами гостили, а жиделем – всех приходящих в гости. Пиво разливали в небольшие бочонки или «насадки» ведра в три, чтобы оно меньше портилось (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 13–14).

Некоторые бедные крестьяне из близких к погосту селений перед «погосскими» пивными праздниками зерно для солода собирали в более удаленных деревнях, и те, кто его давали, заходили в день

праздника выпить пиво.

В свои пивные праздники крестьяне приносили в церковь к обедне в небольших туюсах (бураках) сусло и пиво, которые освящали. В некоторых приходах их оставляли в пользу духовенства, в других все или только часть уносили домой.

По всей Кокшеньге существовал обычай, в силу которого многие крестьяне в пивные праздники приносили пиво старшине, писарю, уряднику и другим волостным служащим. Таким образом, пиво играло роль подарка, в котором выражалось уважение к сельскому начальству, выбранному, как правило, из числа односельчан. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 345. Л. 17–17 об.).

В с. Моле Тотемского у. каждый крестьянин варил пиво в *глиняных горшках* к местному празднику Рождества святого пророка Иоанна Крестителя (24 июня ст. ст.), для приготовления солода рожь замачивали на три дня в мешках в реке или в больших кадках (чанах). Потом ее рассыпали по полу в избе, где она лежала до тех пор, пока не «пойдет в росток». Потом ростки растирали и, собрав в «ворох» (кучу), обливали кипятком и закрывали скатертью, заваливали «мякиной», оставшейся от веяния зерна, сверху клали дрова, на них – камни. По прошествии трех суток клали рожь в мешки и несли на овин, где ее рассыпали на разостланную солому и сушили «уповод» (4–5 час). Высушив, рожь проветривали и везли на мельницу, где мололи не особенно мелко вместе с овсом, чтобы пиво лучше шло из горшков.

Для приготовления пива в каждый горшок к отверстию внизу клали метелку, сделанную из соломы, на нее клали три камня и заполняли одну треть горшка ранее заваренным солодом. Потом доливали еще горячей воды и, не закрывая горшки, ставили их на уголья в печь. «Зданув» (плеснув) ковш холодной воды на горячие угли, плотно закрывали печь и замазывали заслонку глиной. Через сутки горшки вынимали, ставили на деревянные доски с «жолобьями» и спускали сусло в ушато (ушат был не больше кадки с ушами для ношения на батоге). Из ушатов пиво спускали в чаны, туда же клали хмель и *призголок* (дрожжи с мукой и хмелем), после чего сусло «ходило» целые сутки. На следующий день пиво «веселили», то есть кричали: «На печь – двери!», – чтобы пиво было хмельным. При этом строго следили, чтобы чан не колотили чем-нибудь и особенно веслом (чтобы не было драк). Потом пиво «складывали», то есть выжимали «дрозги» (хмель) и процеживали пиво в бочку.

Варка пива обычно сопровождалась уборкой дома: мыли только в белых избах, белили известкой печи (не более раза в году), чистили также посуду, самовары, которые были почти в каждом доме (хотя

некоторые пили чай из чугунов), медные стаканы для пива, вилки (*приемцы*) и т. д. (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 369. Л. 18–19).

В Вельском у. варили пиво как для семейных праздников, так и для общественного пира.

В силу устойчивости традиции, у многих крестьян были *поварни* – небольшие деревянные срубы, в которых варили к празднику пиво. Строили их где-нибудь за деревней из старых бревен, собранных «натурой» всеми крестьянами известной деревни. Снаружи они походили на баню. Пивоварня представляла собой небольшой сруб, одна половина которого имела крышу – под ней хранились большие *чаны* (большие деревянные бочки с железными обручами) для брожения пива и большое корыто для стока сусла. Другая половина пивоварни не имела крыши. Там были вкопаны два столба высотой около сажени, поддерживающие «слегу» – бревно, на которое вешали медный котел для варки пива. В с. Лойма Усть-Сысольского у. пивоварня представляла собой простой сруб, покрытый крышей, в середине ее делали небольшое отверстие. Посередине поварни устраивалось огнище, над которым на особых подставках устанавливались бочки и полубочки. Иногда для удобства снабжения водой в поварне выкапывали рядом колодец (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 387. Л. 8–9).

В Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у. общественная поварня представляла собой большой сарай, общий для 2–3 деревень, около которого запасали много камней. Внутри сарая или снаружи стояло множество чанов или больших кадушек. Поварню строили всегда около ключа, который никогда не засыхал и не замерзал и где «деревенцы» поили зимой скот. От него в поварню были проведены желоба со стоком воды в чаны. Когда воды в чаны набиралось достаточно, то желоба разбирались и ключ тек в прежнем направлении. В кровле посередине сарая было большое отверстие для выхода дыма (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 335. Л. 70–71).

Жители Никольского у. на праздник Рождества Христова (по несколько домов) варили по 50 и даже 100 ведер пива сообща. Летом это происходило на берегу речки, протекающей около деревни, а зимой – в *поварне*. Ее строили несколько крестьян вблизи колодца.

Перед началом варки к поварне свозили много дров и камней. В стене поварни, обращенной к колодцу, чаще в углу, было отверстие, в которое вставляли толстый шест, к другому концу его приделывали *ноги*. На шест надевали железные крюки, загнутые на обоих концах, и за уши привешивали железный котел вместимостью около 10 ведер. От колодца через отверстие в стене к верху котла шел

деревянный желоб, по нему вода текла из колодца прямо в котел. Под котлом раскладывали огонь и кипятили воду в котле. В одном углу поварни на подставке находился постоянно *тишан* – большая толстая кадка с железными обручами. На дне кадки имелась дыра, ее плотно затыкали длинным шестом – *стырем*, он возвышался над краями кадки, а под кадкой ставили большое корыто – *лохань*. В кадку насыпали несколько пудов ржаного солода.

Когда вода в котле закипала, ее выливали в кадку и разводили солод до определенной степени, причем кадку тщательно прикрывали, чтобы содержимое в ней не охлаждалось. За поварней в это время раскладывали *пожог*. Для этого на земле настилали несколько рядов дров, на них клали камни, а по краям – дрова «клеткой», середину наполняли камнями и сосновыми дровами. Когда в кадке солод достаточно размокал и раствор делался густым и сладким, дрова зажигали. На *стырь* в это время надевали «веник», сплетенный из прутьев так, что вершинами прутья соединялись вместе, а комлями были обращены в разные стороны. Веник по *стырю* опускали на самое дно кадки, чтобы он задерживал «дробины», когда станут спускать сусло. Когда в *пожог* камни раскалялись, их опускали в кадку, плотно прикрывали ее часов на пять, после чего *стырь* несколько приподнимали, отчего сусло стекало в *лохань*. Первый слив назывался, как упоминалось, «перводаном», второй – «другоданом», который получали после того, как в кадку доливали кипяченой воды после того, как сбежит первый слив. Часть сладкого сусла уносили домой, другую часть раздавали близким, а все прочее шло на пиво.

Сусло из *лохани* вычерпывали и переливали в железный котел, куда клали хмель и оставляли на медленном огне на несколько часов, после чего его уносили домой и лили в кадку вместе с хмелем, где оно стояло около двух дней. Причем, если варили «большое пиво», то котлов было несколько. Первый слив пива был гораздо лучшего качества, оно называлось «цельным», а второй слив – «налевом». Затем пиво «складывали» – его процеживали сквозь решето и потом снова выливали в кадку. Хмель же выжимали и выжимки тоже процеживали.

Во втором случае были следующие особенности приготовления пива. В пиво вливали немного дрожжей. Это называлось «спускать приголовок». Когда пиво начинало «ходить», зажиточные крестьяне вливали немного водки или спирта, чтобы пиво было пьяное. Пиво ходило два дня, и затем его складывали в деревянные кадки, или *лагуны*. Остатки солода, или *дробины*, употребляли для приготовления кваса (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 35–38).

В Байдаровской вол. Никольского у. (Халезский Старо-Георгиевский приход) совместное пригото-

ление пива к местным праздникам называли «братшиной» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 286. Л. 34).

После продолжительных рассуждений и споров устанавливали условия: каждый домохозяин должен был внести за себя и свою жену определенное количество солода: от 30 фунтов до 3 пудов. Количество солода зависело от зажиточности крестьянина и от бывшего урожая. Крестьяне должны были также внести определенное количество хмеля: полтора-два безмена. Хмель измеряли не фунтами, а безменом (безмен хмеля равнялся 2,5 фунтам). У каждого крестьянина был свой хмельник, в некоторых же деревнях устраивали общественные хмельники, так что покупать на братчину ничего не приходилось. Столько же солоду и хмеля вносилось и за каждого женатого сына, если он желал пировать со всеми. Каждый вносивший определенное количество солоду и хмеля имел право пировать вместе с женой или дочерью.

В «братшину» могли «ссыпаться» (вносить установленное) не только крестьяне той деревни, где проводился праздник, но и крестьяне других деревень, причем на это требовалось общее согласие всех участников пира. Каждый крестьянин деревни мог всыпать установленное за своих родственников, так что и они делались участниками братчины. Крестьянин, выдавший свою дочь замуж, всыпал за зятя, который приезжал к тестю вместе с женою на всю масляную неделю и пировал вместе со всеми.

Очень важно, что приготовлением общественного пива занимались не случайные люди, а понимающие в этом толк и пользующиеся доверием односельчан. К празднику готовились заблаговременно: на общем собрании крестьяне выбирали главных должностных лиц на время братчины: пивовара, распределителя и пивоноса. В пивовары выбирали знатока по пивоварению. Если в деревне был свой пивовар, то выбирали его, если же не было, то приглашали из другой деревни и давали ему несколько помощников из своих крестьян. В целом, в пивоварах недостатка не было. Пивовар ничем не рисковал. В том случае, если и наварит «киселя» – неудачно сваренное пиво, он оправдывался пословицей: «Пиво не квас, што Бог дас».

В пивовары старались попасть и те лица, которые почти совсем не умели варить пиво, так как в этой должности особенно привлекало, что пивовар пировал в продолжении всей недели, не внося в общую сумму солода и хмеля, и притом пользовался особнным почетом и уважением со стороны членов «братшины».

На должность распорядителя выбирали крестьянина, известного своей честностью; он следил за тем, чтобы все исправно уплачивали солод и хмель. Их он отдавал пивовару, который при распорядителе и на-

чинал варить пиво, что исключало возможность воровства со стороны пивовара. Распорядитель наблюдал и за исправной поставкой пирогов, ухи, блинов, пряжеников, каши и прочей праздничной провизии. Доставка пирогов и прочей провизии возлагалась на жен тех крестьян, которые «ссыпались в братшину». Одни женщины варили дома уху, другие пекли пироги, третьи – блины, четвертые – *пряжонники*, оладьи, шаньги, рогульки, тетерьки, продукты для этого собирались поровну с каждого участника пира (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 3).

В пивоносы обычно выбирали такого мужчину, который не напивался, как говорили крестьяне, «в дрозги», то есть до совершенного опьянения. На всякий случай пивоносу давали помощника, потому что часто бывало, что он все же напивался, поскольку хорошее пиво отличалось хмельностью, и непривычный к нему человек быстро пьянел с нескольких выпитых стаканов.

Котлы в некоторых деревнях нередко были общественные, то есть приобретенные в давние времена на средства всех крестьян. Они отличались массивностью и вмещали 30–49 ведер пива. Когда их приобрели, никто уже не помнил. В других случаях котел давал на прокат за рубль какой-нибудь зажиточный крестьянин (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 1–3).

Сваренное пиво сливали в бочки и бочонки – «лагуны», их относили в подполье той избы, в которой предполагалось праздновать «братшину». Обычно выбирали избу с крепким полом, чтобы он не проломился во время плясок.

Готовое пиво было очень горькое и густое, но несмотря на это, крестьяне пили его с особным наслаждением и в большом количестве. Были и такие любители пива, что за один прием выпивали «яндову», вмещающую около полведра. Крестьянин, всыпавший установленное количество солода и хмеля, имел право взять причитающееся ему пиво и пить его у себя на дому отдельно от «братшины», но, впрочем, это делалось очень редко (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 3–4).

Некоторые зажиточные крестьяне варили пиво к масляной неделе, но в гораздо меньшем количестве, чем к местным праздникам. «Отчево не поварить пивка-то к масляной, ведь от безделья товды пировать-то!» – говорили они (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 315. Л. 5–6).

В Лапшинской вол. Никольского у. (Вохомский и Тихоновский приход) особенно много пива варили на масленицу. Празднество в это время тоже называлось «братшиной». За неделю до масленичных дней крестьяне той деревни, в которой праздновали братчину, собирались в какую-нибудь избу и договаривались, на каких условиях будут устраивать братчину.

Братчины продолжались всю масленицу, если хватало пива. Нужно заметить, что пива иногда наваривали сотню, две и более ведер. Если же пиво выпивали до окончания масленицы, то пивонос отправлялся в подполье, приносил оттуда «гвозди» (деревянные конусообразные палочки толщиной в большой палец, служащие для затыкания отверстия в лагуне, через которое цедили пиво) от всех лагунов и торжественно клал эти гвозди на «красный стол». Некоторые любители выпить отправлялись в шинок или в другую деревню, в которой тоже справляли братчину и пиво еще не было выпито. Их называли «захребетниками», буквально «стоящими за хребтом» (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 295. Л. 8).

В Чакульском Преображенском приходе Сольвычегодского у. три раза в год на «мольбы» варили огромное количество пива, примерно из 25 пудов солода. Но в 1890-е годы эти «мольбы» прекратились и пива стали варить меньше. Памятью о них служила огромная кадка *пивоварка*, которая лежала в церковной ограде (Д. 333. Л. 14).

Пиво крестьяне варили двумя разными способами: «на квасниках» и «на кадце». В первом случае готовили небольшое количество пива, причем делали это женщины. Они наполняли солодом и водой большой глиняный горшок – квасник, у которого примерно на вершок от дна имелась небольшая дырочка, заткнутая деревянным гвоздем. Около дырки клали пук соломы и ставили квасник в горячую печь. Потом его ставили на длинную и широкую деревянную доску с ложбинами и вынимали из квасника гвоздь. Из отверстия сусло текло в посудину под доской. В сусло клали хмель и снова его кипятили, после чего пиво было готово.

Варить пиво «на кадце» считалось более трудным искусством, и за это брался не каждый крестьянин, а только более или менее искусный пивовар. Пивовары пользовались уважением в деревне, и их всегда приглашали варить пиво перед свадьбой, а во время свадьбы им делали подарки. «На кадце» варили пиво богатые крестьяне перед всеми большими праздниками. «Кадця» – кадка для пива (пивоварка) отличалась от обычной кадки тем, что у нее посередине дна имелось четырехугольное отверстие примерно в вершок в квадрате. В это отверстие вставлялся кол длиной немного выше кадки. Кол обматывали соломой, а на дно кадки вокруг кола клали соломенный коврик. Кадку ставили на большее корыто так, чтобы отверстие приходилось на середину корыта. В кадку всыпали солоду около двух пудов. Отдельно разводили большой костер и кидали в него камни. Над костром подвешивали котел таким образом, что его легко мог передвинуть один пивовар.

Пивовар вливал в кадку кипятка и начинал мешать солод, туда же опускал раскаленные камни, отчего вода еще сильнее закипала. Он плотно закрывал кадку досками и «локотью» (одеждой), а сам уходил спать. В два часа утра пивовар снова разводил костер и приподнимал немного кол в кадке, чтобы сусло начинало течь в корыто. Когда все сусло вытекало, он снова наливал кипятка в кадку – для второго спуска сусла. В первое сусло клал хмель и снова кипятил, потом переливал в лагуны и опускал в него шарик, скатанный из пшеничной муки с «мелом» (дрожжами). Шарик распускался, и пиво начинало «ходить». Дня через два брожение заканчивалось, и пиво было готово к употреблению. Пиво из второго спуска было похуже, а из третьего – еще хуже, но больше трех раз не доливали.

Одни крестьяне варили жидкое и горькое на вкус пиво, другие – густое и послаще, а иногда, чтобы пиво было пьяное, в него доливали полбутылки водки (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 333. Л. 15–18).

В Устюжском у. пиво готовили так же, как и в других уездах, но в сусло добавляли еще и ржаную муку (АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 394. Л. 7).

Пиво было традиционным хмельным напитком в Вологодской губ. Здесь варка пива имела много общего с традициями его приготовления в других губерниях, вместе с тем по уездам и волостям сохранялись локальные варианты.

Традиция совместного приготовления пива имеет древнюю основу, восходящую к древнерусской традиции устраивать застолье «всем миром». В единении людей за одним столом можно без труда увидеть преемственность общинного обычая братчины.

Для приготовления пива в доме держали особый набор утвари и приспособлений. В него входили большой чан или бочка, в которых варили пиво, русло – большое длинное корытце, куда сливали гущу, сливальный – деревянный круг с дырочками посередине для слива и процеживания пива, лопатка, или весло для помешивания сусла, круглая воронкообразная лейка-воронка, выдолбленная из дерева или сделанная из корешка сосны, большие и малые ковши для вычерпывания сусла. Все это хранилось до ближайшего пивного праздника почти в каждом хозяйстве. Котлы передавались от отца к сыну, от предков к потомкам.

Наиболее полные сведения о традициях приготовления пива и особенностях его употребления в Вологодской губ. дали материалы Этнографического бюро князя В. Н. Тенишева. Они сообщают насыщенные интересными бытовыми подробностями сведения о традиции гостеприимства, отражающей общественно-бытовые отношения, поведенческую культуру и нравствен-

но-этические нормы жителей Вологодской губ. Пиво было обязательным компонентом праздничного застолья, в связи с чем оно приобретало статус символа праздника. Коллективный, массовый характер приготовления пива, особенно в том случае, когда пиво варили сообща, отличал его от других форм стереотипного поведения, особенно, если учесть, что пивоварение и само употребление пива осуществлялось по определенному сценарию (Байбурин 1993: 31).

Изучение особенностей пивоварения в Вологодской губ. по материалам Тенишевского бюро дает возможность ознакомиться с жизненным укладом севернорусской деревни конца XIX в., а также больше узнать о приготовлении и употреблении хмельных напитков, о застольном этикете в пределах одной губернии. Дать объективную научную оценку истории хмельных напитков в России – одна из актуальных задач этнографической науки, особенно сейчас, когда многие традиции нарушены или безвозвратно исчезли. Возможно также использование изложенного материала для изучения поведенческого аспекта системы питания русских, традиционных норм общественных отношений, морали и этикета.

Пиво в домашних условиях варили в каждом уезде. Мнение о том, что из всех уездов губернии мастерством варить пиво славились жители Кокшениги, не подтверждается источниками. Практически все корреспонденты Тенишевского бюро описывали процесс пивоварения почти в каждом уезде. Разница заключалась только в датах праздника, к которому приурочивалось сваренное пиво.

Братчины среди девушек

Братчины с приготовлением пива устраивались и среди коми (зырян), проживавших в пределах Вологодской губ. Так, в 1852 г. в «Ярославских губернских ведомостях» появилась статья «Известия из соседних губерний. Усть-Сысольский уезд». Она интересна тем, что в ней указывается на прямое заимствование братчины у русских, а также на обычай устраивать ее среди девушек.

«Многие из обыкновений Устьсысольских горожан во многом схожи с обычаями простолюдинов разных мастей Вологодской и Новгородской

губерний, особенно Тотемского, Кадниковского и Белозерского уездов. И предлагаемое здесь обыкновение занято зырянами от русского народа: это свидетельствует и самое название обычая: “братчина”. Впрочем, каждое обыкновение зырян отличается особенным зырянизмом. Каждогодно в городе Устьсысольске, в разных частях его, у простых граждан зырян, отправляется братчина, которая начинается с 1 ноября и продолжается трои сутки. Она братчиной называется потому, что составляют ее несколько девиц, согласившихся между собою из общих припасов сварить пиво и по 3 дня приготовить обеденные столы. Для этого все девицы, желающие участвовать в братчине, приносят к хозяину дома, который будет избран для исполнения этого обычая, мясо, муку, семя конопляное, картофель, масло и яйца. Из муки готовится пиво, а излишек ее продается, и на вырученные от того деньги покупается хмель; семя конопляное идет в кутью или во щи, если во время отправления братчины случатся и *постные* дни; картофель подается просто вареным; яйца идут на приправу других яств для стола, и также из яиц готовится яичница. Церемония обряда открывается тем, что все девицы, составляющие братчину, обращаются к хозяину дома или к тому из посторонних, кто устраивал братчину, с самыми громкими словами:

Староста гузыня,
Давайте же пива:
Пересохло наше горло,
Не пиваючи так долго!

Староста приносит тотчас яндову пива, из которой главные на этом празднестве четыре девицы наливают четыре стакана; с этим налитым пивом выходят они на средину избы... и начинают плясать... петь...» (ЯГВ 1852).

В конце XIX в. на Вологодчине, как можно сделать вывод, в полной мере и повсеместно еще сохраняется традиция отмечать церковные приходские праздники общественными трапезами. Также налицо региональные особенности пищевого рациона, обычаев и разнообразие форм народного празднования.

Примечания

¹ Предыдущие статьи на эту тему: Воронина Т. А. Культура традиционного питания на Русском Севере: продукты с поля и огорода // Традиции и современность. 2022. № 30. С. 57–72; Воронина Т. А. Традиционные сферы промыслового хозяйствования вологодских крестьян конца XIX века (рыболовство, охота, сбор дикоросов) // Традиции и современность. 2023. № 35. С. 55–67.

² Здесь и далее все даты указаны как по старому стилю – по юлианскому календарю, которому до сих пор следует Русская Православная Церковь, так и по новому стилю – по гражданскому, или григорианскому, календарю.

Источники и материалы

- АРЭМ – Архив Российского этнографического музея. Ф. 7. Оп. 1.
- Булгаков 1994 – Православие. Праздники и посты. Богослужение. Требы. Расколы, ереси, секты. Западные вероисповедания. Соборы. М., 1994. (Переиздание труда С. В. Булгакова «Настольная книга для священно-церковно-служителей. Киев. 1913)
- ВГВ 1840 – Вологодские губернские ведомости. 1840. № 9.
- Воронов 1860 – Воронов Н. Верховажский посад (Вельского уезда) // Вестник Императорского русского географического общества. 1860. № 7 (СПб.). С. 121–150.
- Даль 1994 – Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. Т. 4. М.: Издательская группа «Прогресс», «Универс», 1994. Репринт 1909 г.
- Ефименко 1878 – Ефименко П. С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии // Труды этнографического отдела Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии (ОЛЕАЭ). Кн. 5. Вып. 2. Ч. 2. Народная словесность. М., 1878.
- 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 (ОЛЕАЭ). Т. LXIX. Труды этнографического отдела. Т. XI. Вып. X. М., 1890.
- ПА РАН – Полевой архив Российской академии наук. Ф. 849. Оп. 1. Д. 388.
- Русский народный пряник 1976 – Русский народный пряник. Каталог выставки. Л.: Художник РСФСР, 1976.
- Титов 1852 – Титов Н. Известия из соседних губерний // Ярославские губернские ведомости. 1852. 1 марта. № 9. С. 78–79.
- ЯГВ 1852 – Ярославские губернские ведомости. 1852. 30 августа. Часть неофициальная. № 53. С. 301–302.

Научная литература

Андреева Т. Б. Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XX в. Дис. ... канд. ист. наук. Институт этнологии и антропологии РАН, Москва, 2006.

Байбурун А. К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб.: Наука, 1993.

Дурасов Г. П. Народная пища Каргополя (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6.

Забелин И. Е. Домашний быт русских цариц. М., 1872.

Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. М., 1991.

Камкин А. В. Православная церковь на Севере России: Очерки истории до 1917 года. Вологда, 1992.

Лебедева А. А. Материальные компоненты, их характер и роль в традиционном свадебном обряде русских старожилов Тобольской губернии (XIX – начало XX в) // Русский народный свадебный обряд. Исследования и материалы / под ред. К. В. Чистова и Т. А. Бернштам. Л., 1978. С. 202–218.

Макашина Т. С. Ильин день и Ильин-пророк в народных представлениях и фольклоре восточных славян // Обряды и обрядовый фольклор / отв. ред. В. К. Соколова. М., 1982.

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

Маслова Г. С., Станюкович Т. В. Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья (XIX – начало XX в.) // Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. Новая серия. Т. LVII. М., 1960.

Русские. М.: Наука, 1997.

Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М., 1979.

References

Andreeva, T. B. 2006. *Traditsii sel'skogo pivovareniya na Russkom Severe v XIX – nachale XX v.* [Traditions of rural brewing in the Russian North in the XIX – early XX centuries]. PhD diss., Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences, Moscow.

Baiburin, A. K. 1993. *Ritual v traditsionnoi kul'ture. Strukturno-semanticheskii analiz vostochnoslavjanskikh obryadov* [Ritual in traditional culture. Structural and semantic analysis of East Slavic folklore]. Saint Petersburg: Nauka.

Durasov, G. P. 1986. *Narodnaya pishcha Kargopol'ya (po materialam XIX–XX vv.)* [Folk food of Kargopol (based on materials from the XIX–XX centuries)]. *Sovetskaya etnografiya* 6.

Zabelin, I. E. 1872. *Domashnii byt russkikh tsarits* [Household life of Russian queens]. Moscow.

Zelenin, D. K. 1991. *Vostochnoslavjanskaya etnografiya* [East Slavic Ethnography]. Moscow.

- Kamkin, A. V. 1992. *Pravoslavnyaya tserkov' na Severe Rossii: Ocherki istorii do 1917 goda* [The Orthodox Church in Northern Russia: Historical Essays before 1917]. Vologda.
- Lebedeva, A. A. 1978. Material'nye komponenty, ikh kharakter i rol' v traditsionnom svadebnom obryade russkikh starozhilov Tobol'skoi gubernii (XIX – nachalo XX v) [Material Components That Characterize the Role of the Traditional Wedding of Russian Old Residents of Tobolsk Province (19th – Early 20th Centuries)]. In *Russkii narodnyi svadebnyi obryad. Issledovaniya i materialy* [Russian Folk Weddings: Research and Materials], ed. by K. V. Chistov and T. A. Bernshtam, 202–218. Leningrad.
- Makashina, T. S. 1982. Il'in den' i Il'ya-prorok v narodnykh predstavleniyakh i fol'klore vostochnykh slavyan [Il'in den and Il'ya the prophet in folklore and Eastern Slavic folklore]. In *Obryady i obryadovyi fol'klor* [Obryady and obryadovyi folklore], ed. by V. K. Sokolova. Moskva.
- Maksimov, S. V. 1984. *God na Severe* [A Year in the North]. Arkhangelsk.
- Maslova, G. S., and T. V. Stanyukovich. 1960. Material'naya kul'tura russkogo sel'skogo i zavodskogo naseleniya Priural'ya (XIX – nachalo XX veka) [Material culture of the Russian rural and industrial population of the Primorye (19th – early 20th centuries)]. In *Materialy i issledovaniya po etnografii russkogo naseleniya Evropeiskoi chasti SSSR. Novaya seriya* [Materialy i issledovaniya po etnografii russkogo naseleniya Evropeiskoi part of the USSR. New series]. Vol. LVII. Moscow.
- Sokolova, V. K. 1979. *Vesenne-letnie kalendarnye obryady russkikh, ukraintsev i belorusov* [Spring and summer calendar holidays of Russians, Ukrainians and Belarusians]. Moscow.

PARISH PUBLIC MEALS ON CHURCH HOLIDAYS IN THE NORTHERN RUSSIAN PROVINCES OF THE LATE 19TH CENTURY

Abstract. Parish public meals on church holidays are a phenomenon that has both all-Russian existence and regional specifics. The North Russian peculiarity of this tradition was associated with the peculiarities of the Novgorod church way of life: the activity of society, the special status of the Church, its proximity to secular, including economic affairs. The article provides a typology of parish holidays and reveals the content of the identified categories of holidays (large, medium and small). The author also focused on the social life of parishioners, considered in the context of the phenomenon under study: communication between parishioners and the priest, the activities of the parishioners' activists, the clergy, etc.

Keywords: parish meals, church holidays, Vologda region, Novgorod church tradition, the social world of the village, church parish, parish holidays, rural holidays.

Authors Info: Voronina, Tatiana V. – Dr. of History, the Russian Academy of Sciences N. N. Miklouho-Maklay Institute of Ethnology and Anthropology (Moscow, Russian Federation).

For citation: Voronina, T. A. 2024. Parish public meals on church holidays in the northern Russian provinces of the late 19th century. *Tradition and modernity (Traditsii i sovremennost)* 38: 70–97

