



№3

2015

# С В Е Т Е Ц

ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
УЧРЕЖДЕНИЙ КУЛЬТУРЫ  
КАДУЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА  
ЖИТЕЛЕЙ  
КАДУЙСКОГО  
И БАБАЕВСКОГО  
РАЙОНОВ





**РЕДАКЦИОННЫЙ  
СОВЕТ:**

**М.В. Кус,**

*председатель комитета  
по делам культуры  
и искусства Кадуйского  
муниципального района*

**П.В. Бекаревич,**  
директор МБУК

*«Кадуйский районный центр  
народной традиционной  
культуры и ремесел»*

**А.К. Тюхтина,**

*директор МКУК  
«Централизованная  
библиотечная система  
Кадуйского муниципального  
района»*

**С.Н. Леушева,**

*директор МУ  
«Телерадиокомпания  
«Кадуи»*

**А.Ф. Каданцев,**

*научный сотрудник МБУК  
«Кадуйский районный центр  
народной традиционной  
культуры и ремесел»,  
заслуженный работник  
культуры РФ*

**Г.В. Загребин,**

*научный сотрудник МКУК  
«Кадуйский районный  
краеведческий музей  
им. А.Г. Юкова»*

**А.А. Дудкин,**

*член Союза  
российских писателей*

**ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
УЧРЕЖДЕНИЙ КУЛЬТУРЫ  
КАДУЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

---

# СВЕТЕЦ

**№3  
2015**

**• Традиционная пища  
жителей Кадуйского  
и Бабаевского районов**

---

На первой странице обложки:

- графика преподавателя Кадуйской ДШИ  
О.Ю. Лукичевой,  
- фото «Пасхальная служба в храме пр. Се-  
рафима Саровского в п.Хохлово Кадуйского  
района» из фондов МБУК «ЦНТКиР».

В журнале использованы фотографии из  
фондов МКУК «Кадуйская ЦБС» и МБУК  
«ЦНТКиР».

«Цитаты иностранных авторов взяты из  
книги – Россия это сама жизнь: Свидетель-  
ства иностранных путешественников, дипло-  
матов, политиков, мыслителей о нашей Роди-  
не/Автор-составитель Р.Балакшин. М.,1999»

### Предисловие редакции

Эта книга не является ни поваренной, ни кулинарной. Она содержит рецепты приготовления традиционной пищи, но эти рецепты – воспоминания престарелых жителей о том, как готовили пищу в годы их юности. Издание – попытка мифологического осмысления, в рамках народного календаря, значения традиционной пищи в жизни народа.

Основой для данного исследования являются экспедиционные фонды Кадуйского районного центра народной традиционной культуры и ремесел (аудиозаписи 1991 – 2005 гг.). Впервые публикующиеся этнографические материалы представлены в трех блоках: «Русское застолье» (окончание Введения), «Традиционная пища в обрядовых ситуациях» и «Рецепты традиционной пищи». При размещении материала мы применили следующие принципы:

- 1) квадратные скобки указывают, что весь вышеприведенный материал относится к одной аудиозаписи,
- 2) числа внутри квадратных скобок означают № аудиокассеты и № по реестру, например [002-04] означает: вторая аудиокассета, 4 номер по реестру,
- 3) в конце книги мы публикуем таблицу источников, где список расположен по номерам аудиокассет и реестров,
- 4) изложение аудиозаписи напечатано обычным шрифтом, прямая же речь (диалог) исполнителей напечатаны *курсивом*.

**Петр БЕКАРЕВИЧ.**

*«Русская земля, по сравнению с Польской, Литовской и Шведской землями и Белой Русью гораздо плодороднее и урожайнее. Растут на Руси большие и хорошие огородные овощи, капуста, редька, свекла, лук, репа и иное. Хлеб, действительно, на Руси сельские и прочие простые люди едят намного лучший и больше, нежели в других землях. Рыба тоже добывается в изобилии».*

*Ю. Крижанич, писатель,  
жил в России с 1618 по 1683 гг.*

## ВВЕДЕНИЕ

### О культуре питания

Пища – физиологическая основа жизни любого человека. Мы ежедневно занимаемся заготовкой продуктов, их приготовлением и употреблением. Такова наша природа. От качества и количества потребляемой пищи зависит наше здоровье и духовное состояние. Кто-то из мудрых сказал: «Человек есть то, о чем он думает, что он ест и что пьет».

Изначально человек, видимо,

был создан как травоядное животное, что по сути так и было. Но со временем в наш пищевой рацион входят мясо, рыба, яйца, молочные продукты, что приводит к постепенному накоплению в нашем организме большого количества трупных бактерий, что влечет за собой шлакообразование в мышечных тканях, избыточный вес и приобретение букета различных заболеваний.

Мы имеем слишком длинный

желудочно-кишечный тракт, а к этому многие из нас приобрели еще один из библейских грехов, который называется «чревоугодием»: любим хорошо покушать. Часть «тяжелых» продуктов не успевает усваиваться, не выводится из организма, загнивает и откладывается в тех местах, о красоте которых так беспокоятся наши милые дамы. И появляется еще одна пищевая болезнь, которую можно назвать «диетоманией»: бессмысленное, глупое занятие, которое, как правило, не имеет конечного результата и дает дополнительные болезни.

К слову... В животном мире, где тоже употребляется мясо, да еще в сыром виде, таких проблем нет вообще. Почему? Желудочно-кишечный тракт у животных, скажем, у волка, в несколько раз короче нашего. Пища усваивается быстро и практически полностью, а шлаки своевременно выводятся из организма. Вряд ли мы когда-то увидим волка с «пивным» животом.

Как избавиться от такой беды, от избыточного веса и шлаков? А все уже давно придумано и опробовано – это посты. Великолепная

диетология! Что такое пост? Это периоды воздержания, запрет на употребление мяса, яиц, молочных продуктов, а иногда и рыбы. Это время внутреннего очищения и благочестивых размышлений. Продолжительность всех постов составляет примерно 200 дней в году: Рождественский (Филиппов) пост, Великий, Успенский, Петровский, среды и пятницы.

Почему посты, а не диеты? На диету человек переходит в любое удобное для него время, а посты имеют четкую календарную привязанность, согласованы со временем года (осень, зима, весна, лето), биоритмами человека, с определенными космическими датами. Посты – наиболее благоприятное время для духовного и физического очищения. Попоститесь, и вы будете стройнее, здоровее и красивее, приобретете душевное спокойствие и будете по-другому смотреть на окружающий вас мир.

### **О традициях**

К традиционной пище мы относим ту, которая веками, а может быть, и тысячелетиями, использовалась в той местности,

где проживал человек. Организм человека на генетическом уровне привыкал к определенному набору продуктов и блюд. Еще в начале XX века совершенно невозможно было представить, чтобы человек с Русского Севера ел хлеб из австралийского или канадского зерна, бананы, мясо африканских животных, пил сомнительные напитки из торговой сети. Полностью отсутствовала пластиковая посуда и тара, химическая упаковка для продуктов. Все это можно назвать пищевой интервенцией и хорошего здесь мало.

Человек из традиционной среды употреблял только свои продукты, питался из глиняной, деревянной и стеклянной посуды, носил льняную одежду, жил в деревянном доме. Чистая экологическая среда во всем.

Набор традиционных продуктов и кухню во многом определяет ландшафт. Для жителей степей существуют свои пищевые традиции, у тех, кто живет в пустыне – другие, своя кухня у жителей гор и африканских племен, имеют свои пищевые продукты и обитатели крайнего Севера. В тра-

диционной кухне важно многое: время, для кого готовится, место, тип очага и тип огня, качество продукта, посуда, ограничения и запреты, установленные местной традицией, кто готовит и его настроение и т.д. Совершенно очевидно, что один и тот же суп, сваренный на газовой плите в кастрюле и суп, сваренный в горшке и в русской печи, будут иметь абсолютно разные вкусовые и полезные качества.

С древнейших времен и до наших дней люди придумывали и продолжают изобретать разные способы хранения продуктов: замораживают, сушат, засаливают, заквашивают, маринуют, консервируют, вялят, хранят в ледниках, погребах, подвалах, колодцах.

Одним из более архаичных способов сохранения продуктов от порчи является закрещивание, различные заговоры, молитвы. Все это помнят и используют в быту и жители нашего района. Закрещивается все, что связано с пищей, и сама пища: чело печи, посуда, пища перед посадкой в печь и когда ее достают из печи, квашня, в которой затворили те-

сто, ведра или кадушки с водой, пища на столе перед едой и т.д.

В экспедициях по Кадуйскому району записано много рассказов о том, что незакрещенная пища быстро портится и прокисает. В местных быличках есть рассказы, как лесовые (вольные) похищают «проклятых» детей, по ночам ходят с ними по домам и едят незакрещенную и незакрытую пищу.

Особое сакральное значение придается пище, которая используется в главные события человеческой жизни: рождение, свадьба, смерть.

Интересны местные обряды с пищей, которую кадуйчане связывают с понятием «первый» и «новина»: первое яйцо, которым разговлялись в Пасху; первый масленичный блин отдавали нищим; с первым святочным блином девушка выходила на улицу, прятала его за пазуху (или закрывала лицо) и, совершая определенные действия, пыталась узнать имя будущего мужа; первый хлеб из новины; первое маленькое яйцо от молодой курочки (запердыш), которым могли тушить пожар; первый выгон скотины,

где тоже используется пища (хлеб – моленик, яйца, пироги) и т.д.

Современный человек достаточно легкомысленно относится к приему пищи: садимся за стол в любое время, едим что попало и с кем попало. Омар Хайям по этому поводу говорил: «Чтоб жизнь прожить знать надобно немало, два важных правила запомни для начала: ты лучше голодай, чем что попало есть, и лучше будь один, чем вместе с кем попало». А вот отношение древних к еде вообще заслуживает особого разговора. Смысл совместной трапезы для них заключался, прежде всего, в нейтрализации «чуждости». Еда была не просто физическим насыщением – это было Причастие. Причастившиеся одного хлеба, каши, дичи или земных плодов в дальнейшем считали друг друга настоящими родственниками. Вот почему жители андогских сел, чтобы предотвратить драку, кормили атаманов враждующих деревень общей яичницей.

Поев в каком-нибудь доме, человек мог рассчитывать на защиту и помощь хозяина, но и сам уже не смел причинять ему

зла. Таким образом, хлеб-соль, которыми сегодня «по русскому обычаю» встречают приехавшую делегацию, в своей древней языческой сути – не что иное, как мирный договор между хозяевами и гостями.

Блюда традиционной деревенской кухни просты, готовятся из местных продуктов, высококалорийны, вкусны, экологичны, имеют привлекательный вид, не требуют много времени на готовку. У любой хозяйки в этом деле была добрая помощница – русская печь. Ничего лучшего наши изобретатели ещё не придумали.

Кроме кулинарных навыков любая хозяйка должна была знать народный календарь, держать в памяти всю систему местными деревенскими праздников, постов, родительских дней, череду семейных праздников, так как традиционная кухня была полностью связана с этими событиями. Кроме этого мама и бабушка должны были обязательно передать свои умения и знания подрастающим невестам. Как раз вот на этом умении и держалась наша культура. Она

себя создавала и сама себя воспроизводила.

Если пищу, которую мы употребляем сегодня, предложить человеку из 18 века, то вряд ли бы он на это согласился. Сегодня основная масса населения питается «с магазина», а к этому набору продуктов есть масса вопросов. Человек веками отбирал в свой пищевой рацион всё самое нужное и полезное, и в результате у нас создана традиционная и национальная кухня.

Пройдясь по городским кафе и ресторанам, не знаешь, что делать: то ли смеяться, то ли плакать. Каждый ресторатор старается переплюнуть другого своей экзотичностью и иностранностью. Зачастую повара-таджики готовят, скажем, грузинскую кухню, а «универсалам-вьетнамцам» знакома любая национальная кухня. И хочется спросить: «Ребята, а зачем все это?» Что стоит за этим: тупое зарабатывание денег, пищевая диверсия или глупая необразованность? Вы живете в сердце России, на русской земле, в русском городе, так будьте добры уважать нашу культуру и наши русские кулинарные тра-

диции. Не надо русского человека кормить червяками, пауками, змеями, лягушками и черепахами. У нас есть свои традиционная и национальная кухни, которые являются одними из лучших в мировой культуре.

*«Ничто не может сравниться с гостеприимством русских. Ни разу не случилось нам делать утренние визиты, не получив при этом приглашения на обед»*

Кокс.

### **О гостеприимстве и застолье**

Старинный русский обычай хлебосольства, как в обычной жизни, так и во всей системе деревенских праздников, связан с такими понятиями, как гостьба, перегащивание, застолье – одно из древнейших и примечательных явлений сельской жизни.

Еще совсем недавно проезжий, прохожий или нищий могли заходить в любой дом, где их ждал радушный прием. Даже совсем незнакомых людей хозяева кормили, давали возможность хорошо отдохнуть и за хлеб-соль плату не брали. Негостеприимные люди обычно осуждались, не только заезжими, но и всей сельской общиной.

На территории Кадуйского района отмечалось большое количество местных деревенских праздников. Умели люди хорошо трудиться и хорошо отдыхать. А где праздник, там и гости с застольем. Вот что писал по этому поводу В.И.Белов: «Смысл застолья состоял для хозяина в том, чтобы как можно обильнее покормить гостя, а для гостя этот смысл сводился к тому, чтобы не показаться обжорой или пьяницей, не опозориться, не ославиться в чужой деревне. Ритуальная часть гостьбы состояла, с одной стороны, из потчевания, с другой – из благодарных отказов. Талант потчевать сталкивался со скромностью и сдержанностью. Чем больше отказывался гость, тем больше хозяин настаивал. Но кто бы ни победил в этом соперничестве – гость или хозяин – в любом случае выигрывали добродетель и честь, оставляя людям самоуважение».

Регламентация, которая касалась застолья, строго соблюдалась и в повседневной жизни. Начало и конец трапезы всегда сопровождалось молитвой, закрещиванием пищи. Особенно

строго соблюдался порядок за столом. В первую очередь это касалось детей и подростков. За столом нельзя баловаться, разговаривать, смеяться. За любое нарушение старший бил ложкой в лоб.

В русском застолье всегда ели с одного большого блюда, которое стояло в центре стола. И это не объясняется бедностью, отсутствием возможности купить отдельную посуду для каждого члена семьи. За поеданием пищи с одного блюда стоял глубокий смысл... Если коротко, то такой ритуал служил прежде всего объединяющим действием (началом, моментом, символом) для всех членов семьи. Застолье – это двойной круг с сакральным центром. Участники застолья – внешний круг, а символику круга мы знаем. Большое блюдо – внутренний круг, и пища – центр. Такая система дает мощный заряд всем участникам застолья, который идет из космоса, из земли и поддерживает связь с «тем миром».

Блюда, завершавшему застолью, придавалось особое значение. В качестве «разгонного» блюда были каши и кисели. В по-

хоронно-поминальной обрядности у кадуйчан всегда были различные кисели.

Хлебосольство – не только способ угодить кому-нибудь, но и редкостное средство раскрытия духовного мира русского человека. Вот почему Владимир Мономах в своем поучении заметил: «Куда ни пойдете, где ни пристанете, напоите и накормите убогого, но больше всего почитайте гостя; откуда бы к вам ни пришел, простолюдин ли, знатный ли, и если не можете почтить его даром, то едой и питьем его приветьте, ибо они, повсюду бывая, прославят человека по всем землям!»

**А.Ф. КАДАНЦЕВ.**

### РУССКОЕ ЗАСТОЛЬЕ

*(из экспедиционных фондов  
МБУК «ЦНТКиР»)*

- раньше говорили: «Хлеб – это святыня!», упавший кусочек хлеба нужно поднять, поцеловать и сказать: «Прости, Господи!», упавший кусочек отдавали скотине, он не должен валяться;
- каравай хлеба «починают» только утром, а вечером нельзя «починать» - «некрещённые нае-

дядца», на вечер хлеб от каравая отрезали утром или в обед, хлеб, как и всю пищу, на ночь нужно «закрыть» и сказать: «Благослови, Господи!», «если не благословишь, дак некрещённые съедят» [025-01];

- нельзя садиться на стол и на окно [025-03];

- перед застольем пищу и стол закрещивали, и сами крестились, после еды крестились и кланялись образам [вепсы, 129-18];

- варили разные каши, супы, щи: «Варили каши перловые... Какая каша? Какая крупа есь. Дак вот это фсе сидят за столом и из одного блюда фсе едят» [156-05];

- запрещали ставить ноги на перекладыны под столом:

«На эту, ну, на... прекладинка дак. Поддас как ложкой по лбу дак, токо держись. Грешно ставить ноги на перекладинку. Ноги должны на полу стоять»,

- мясо из общего блюда можно есть после разрешения отца:

«То вот едим... Едим. Вот мясо накрошено, дак: мясо не таскать, пока тятя не стукнет по чашке дак, тогда будём хлебать,

поддевать мясо. А то – по лбу»;

- в семьях, где не очень строгие родители, разрешалось немного разговаривать за столом;

- хлеб закрещивают, а потом уже отрезают:

«Ну, хлеба будут чо резать дак, сначала вот эдак прекрестят, а потом отрезают»;

- перед тем как сесть за стол – крестились:

«Перекрестишься и сядишься за стол»;

- перед сменой блюд ложку вытирали скатертью:

«И ложку кладёшь. Значит это, одну похлёпку съели, фторую кладут. Ложечку о скатёрку вытираёшь, другую похлёпку исти»;

- за голый стол не садились, стол обязательно накрывали домотканой скатертью:

«Клеёнок не было, были скатёрки... домотканые скатёрки. Где дак ишо... красиво. А за стол за голый не садились»;

- про деревенский обед:

«Фторую очередь – суп. Третью очередь буде дак картошка начищона варёная, да поставлена ф печку. Молочком облита» [156-12].



*«Провидение снабдило северного и южного россиянина хорошим и полным телом, хорошим воздухом, хорошею землёю, хорошею водою и, наконец, хорошим умом. Полны зверей леса Руси, полны стад поля, полны рыб реки; не бывать нищете на Руси, сказало Провидение, даря Русский народ земными благами, одарив их сметливым глазом, светлым умом и добрым сердцем. Богаты и изобильны были его угоды: то поле, то зверинец, то пруд и река. Судьба дала русину все блага и, наконец, прибавила ум-наставник, как пользоваться им!»*

**В. Бонлан.**

## ИСТОРИЯ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ

Первой пищей наших далеких предков, несомненно, были растения во всём их многообразии – от съедобных корней до плодов и семян. Они были доступнее всего, их не надо было добывать

с помощью оружия, как мясо, они не требовали тепловой обработки. Это были готовые дары природы, не только вкусные, но и подчас лечебные.

Поэтому со временем человек

стал выращивать многие виды овощных растений, а кое-что привозить из дальних стран. Так было и с картофелем. Название пришло из немецкого языка – «земляная шишка».

В России картофель прижился с огромными трудностями. Крестьяне считали грехом употребление в пищу завезённых неведь откуда «чёртовых яблок» и даже под страхом каторги отказывались их разводить. В XIX веке на севере России, в Приуралье и в Поволжье даже происходили картофельные бунты. И прошло немало времени, прежде чем в народе поняли, что картофель вкусен и питателен...

Капуста, судя по археологическим находкам, использовалась первобытными людьми уже в каменном и бронзовом веках. О капусте, как о чём-то самом обыкновенном, упоминается и в древнейших русских письменных источниках – в Смоленских уставных грамотах 1159 года и ещё раньше в «Изборнике» Святослава. А уже в «Домострое» (XVI век) дается подробное описание, как вырастить капусту. В

наших краях она пользовалась заслуженным уважением. Садил ее в больших количествах в огородах, которые назывались «капустники». После первых заморозков ее убрали и заготовливали на зиму. Проводили капустные вечерки, пели и водили хороводы, где изображали процесс завивания и развивания кочана капусты:

*«Да завиваю я капустоньку,  
Да завиваю золотой кочешок...».*

Наша кухня и сегодня немислима без этого овоща. В старину и в наше время капуста вместе с рыбой во время постов составляет одно из нескоромных блюд. Не зря сложена поговорка: «Капуста не пуста, сама летит в уста».

В глубокую древность уходят предания о горохе. Слово «горох» восходит к общеславянскому языку и буквально означает «тёртый». На Руси существовала легенда. В старину, расселяясь по земле, кочуя из одного места в другое, люди часто испытывали беды и лишения. Чтобы как-то помочь идущим вслед, шедшие впереди оставляли разного

рода памятки. Так, они бросали по обочинам дороги зёрна гороха, а те быстро давали всходы и, созревая, спасали немало переселенцев от голодной гибели. В нашем районе существовал запрет на употребление гороха до Второго Спаса (19 августа), а с этого дня начинались «гороховые разговоры».

Лук возделывают с незапамятных времен. В древности жрецы объявили лук священным растением и не употребляли его в пищу, но простому народу он служил добрым подспорьем в скудном питании. Во все времена все народы приписывали луку необыкновенные лечебные свойства. Сегодня все знают, что даже запах лука предохраняет от заболеваний. Достаточно в течение трёх минут пожевать лук, чтобы убить во рту все бактерии. «Лук от семи недуг», - говорят на Руси.

Название «чеснок» почти одинаково звучит во многих славянских языках. Первоначально оно означало «расщеплённый на дольки лук». На протяжении многих тысячелетий чеснок пользуется исключительной по-

пулярностью у многих народов. В России издавна чеснок, как и лук, считается прекрасным средством от «семи недугов», поэтому до сегодняшнего дня он пользуется большим спросом.

Интересны высказывания иностранцев о здоровье русских и способах лечения:

«В России вообще народ здоровый и долговечный. Недомогает он редко, и если приходится кому слечь в постель, то среди простого народа лучшими лекарствами, даже в случае лихорадки и жара, являются водка и чеснок» (Олеарий).

«У русских по всей их стране всего-навсего три доктора, лечат они от всех болезней и прибегают к ним все, как больные, так и здоровые: первый доктор – это русская баня, второй – водка, и третий – чеснок» (Юль).

Искусство приготовления рыбы высоко ценилось с древнейших времен. Секреты приготовления иных старинных блюд мы не можем разгадать и по сей день. Как, скажем, можно к столу подать целую рыбу, одна треть которой была жареной, одна треть – варёной, одна

треть – просолённой? Трудно перечислить все виды озёрных и речных рыб, но наиболее высоко по вкусовым качествам ценятся осетровые – «красная рыба». Так в старину называли всё редкое, красивое: «красная девица», «красное солнышко», «красный товар». Первой морской рыбой, обогатившей в эпоху Петра I русскую кухню, была треска. Очень высоко ценятся навага и камбала, а из речных – щука, налим, угорь, жерех, хариус, стерлядь, форель.

Мы бы никогда не узнали о самом первом хлебе человека, если бы не археологические открытия. Оказывается, его готовили из орехов и желудей. Вымоченные, а потом высушенные желуди и орехи растирали между камнями в муку, из которой и делали первые сырые каши. Так было до приобретения человеком огня и пока не начали употреблять в пищу пшеницу. Полученное из неё тесто варили, как мы теперь варим клецки или лапшу. Наконец, из теста стали печь на горячих камнях лепёшки, но они были твёрдыми или вязкими. Таким хлеб был до тех пор, пока

в тесто не попала закваска. Велико было удивление и, вероятнее всего, ужас человека, увидевшего как тесто, забытое в горшке, стало подниматься, пузыриться и «дышать», будто живое. Это было чудесное открытие. Дело в том, что дрожжевые грибки поглощают содержащийся в тесте сахар, образуя при этом спирт и углекислый газ, благодаря которому возникают воздушные пузырьки. Тесто при этом поднимается, становится рыхлым. При выпечке пузырчатое тесто охватывается жаром, тонкие плёнки воздушных пузырьков высыхают и получается мягкий пышный хлеб. Хлеб прочно вошёл в меню человека. И недаром есть пословица: «Любая пища приедается, хлеб – никогда».

**Л.Ф. Захарова,**

**Е.И. Толчинская**

«Путешествие в страну  
кулинарию», 1989 г.

### **История появления петухов и куриц на Руси**

В родовом обществе с животными и птицами были связаны многие верования и обряды. Существует много преданий о по-

явлении кур и петухов в России. Вот одно из них.

Когда над древней Индией опускалась ночь, над страной раздавался пронзительный крик. Это кричали священные солнечные птицы. Они предупреждали человека о том, что наступает полночь и злые духи, победившие солнце, бродят по земле. Но к утру снова проносился тот же звонкий крик «ку-ка-ре-ку» - теперь он возвещал, что злые духи уходят и скоро утро.

Безвестные путники проникли в страну и увозили чудесных птиц в Китай. Две с половиной тысячи лет назад в Индию отправились солдаты из Персии. Когда войско царя Дария вернулось из похода, солдаты взяли с собой богатую добычу: алмазы, ткани, краски, пряности. Привезли они и очень красивых птиц: с золотой грудью, рыжей, как огонь спиной, с длинным черно-зелёным изогнутым, словно серп, хвостом.

Это были дикие предки петухов. Вместе с ними воины привезли и кур.

В Персии всерьёз поверили индийской сказке о том, что эти

птицы предостерегают человека от ночных злых духов. И там был издан приказ держать петухов в каждом доме. Причём строго запрещалось убивать их. Тем временем петухи и куры стали появляться и в других странах.

Две тысячи лет тому назад их завезли в поселения и города на берегу Чёрного моря – в Керчь, Херсон, возле Севастополя.

Вскоре куры стали кудахтать, а петухи горланить по всей Руси. Широко распространились они и в странах Европы.

Так было и на Корсике. Остров буквально кишел курами.

Рассказывают, что употребляя птицу почти ежедневно в течение трёх десятилетий (и в детстве и в годы военной службы) Наполеон в конце концов приобрёл к ней стойкое отвращение и, став императором, приказал своим поварам, чтобы они никогда ни под каким видом не смели ему подавать курицу. Ослушнику грозила гильотина. Все свято исполняли требования Наполеона.

До тех пор, пока его поваром не стал Лягюньер. Это был виртуоз кулинарного искусства, не

привыкший к тому, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах и придумках. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий день подал ему на обед ... курицу, причем ни как внешне не замаскированную.

Наполеон был вне себя от бешенства Вызванный для объяснения Лягюньер хладнокровно заявил императору, что последний волен его казнить, но пусть в начале попробует, хотя бы кусочек блюда. Если оно не понравится, то Лягюньер готов расстаться со своей головой. Удивлённый Наполеон из любопытства попробовал блюдо кулинара и был поражен, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса. С тех пор Лягюньер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил птицу так, что вкус её был иным.

История эта поучительна. Ведь приедается любая пища (кроме хлеба) и мясо тоже если из него готовить одно и то же...

В питании современного человека яйца занимают особое

место. Из них наиболее быстро и просто можно приготовить различные блюда.

Однако в прошлом отношение к ним было далеко не одинаковым. В русской национальной кухне, например, если яйца и готовили, то только как отдельное блюдо, и в строго определённое время. Как пищевое сырьё для смеси с другими продуктами яйца не воспринималась. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов.

В народе еда из яиц считалась баловством, позволительным лишь для малых детей. Уж слишком мал был этот продукт, чтобы насытить трудового человека.

Пренебрежение к яйцу как к еде нашло отражение в русском фольклоре: «Вот так мужик каравай с одним яйцом съел!», «Кому, что по душе, а цыгану – яичница», «Выеденного яйца не стоит».

Чаще же всего яйцо воспринималось как символ гармоничности, завершенности, а отсюда – довольства, полного благополучия. «Круглая, как яичко» - одобрительно отзыва-

лись о молодой, здоровой де-  
вушке. «Пусть ваша жизнь будет  
кругла, как яичко!» - желали на  
свадьбе молодым. «Гладка, как  
яичко» - говорили о хорошо вы-  
кормленной бурёнке или савра-  
ске.

Существовали довольно лю-  
бопытные способы приготовле-  
ния яиц. Древние египтяне про-  
сто заворачивали яйцо в прашу  
и быстро её вертели. Яйцо согре-

валось и считалось, что оно сва-  
рено всмятку. Пытались варить  
яйца не только в кипящей воде,  
но и в горячем песке, и в горячем  
воздухе.

Сегодня мы готовим их про-  
сто: стоит опустить яйцо в кипя-  
щую подсоленную воду – и через  
3-3,5 мин. кипения будет готово  
яйцо всмятку, через 4-4,5 мин. -  
в «мешочек», а через 8-10 мин.  
вкрутую.



### Ритуальные функции яйца в обрядах народного календаря

В прошлом году темой исследования я выбрала обрядовую пищу на территории Кадуйского и Череповецкого районов Вологодской области. Уже в процессе работы с материалом стало понятно, что тема очень объемная и в небольшом сообщении мож-

но раскрыть только какие-то основные черты и ограничиться лишь перечислением блюд их приуроченностью к обрядам народного календаря и жизненного цикла.

Кроме того – обнаружилась закономерность, что в кален-

дарных обрядах весенне-летнего цикла, а также некоторых магических обрядах (в частности, связанных со скотоводством) обязательно присутствует ЯЙЦО. И не всегда в качестве просто еды: крашеное пасхальное яйцо весь год могло храниться у икон в святом углу, яйцо закапывалось в землю пастухом, подбрасывалось в поле в Вознесение; с яйцом обходили дом при пожаре... Другими словами – яйцо могло выступать в роли магического предмета, выполнять особенные ритуальные функции. В работе будет показана также роль яйца в похоронно-поминальной обрядности, земледельческой и скотоводческой магии.

Для исследования были использованы фольклорно-этнографические материалы Кадуйского районного Центра народной традиционной культуры по Череповецкому, Кадуйскому, Бабаевскому и Устюженскому районам Вологодской области. Часть материалов была записана при непосредственном участии в экспедициях Центра (по Бабаевскому и Кадуйскому районам) и расшифрована само-

стоятельно. Для того, чтобы разобраться, проанализировать и сделать необходимые пояснения, я использовала в работе специальную литературу: Учебное пособие «Мифология восточных славян», автор С.М.Телегин; Том I-й А.Н.Афанасьева «Поэтические воззрения славян на природу».

Итак – если рассмотреть схему народного календаря, можно обнаружить, что яйцо присутствует во всех обрядах весенне-летнего цикла:

*Так, накануне Пасхи с вечера топят печи, красят яйца [1];*

*в Пасху утром ребяташки собирали яйца; «суседы» обменивались яйцами, когда приходили поздравлять с Пасхой [2];*

*на Пасху яйца катали по лотку, играли в карты на яйца, катальные праздники (были) с Пасхи до Петрова дня [3];*

*яйцо выбрасывать нельзя, оно святое;*

*яйцо лежит (у икон) год, до следующей Пасхи, потом его крошат на удворине (на огороде) для урожая [4].*

В библейских легендах есть свое толкование тому, откуда

произошел обычай красить яйца на Пасху. **«Обычай дарить красные яйца видётъ начало отъ Маріи Магдалины, которая по вознесеніи Господнемъ пришла въ Римъ для проповедыванія Евангелія представши предъ императоромъ Тиверіемъ, подала ему красное яйцо со словами – «Христоръ Воскресе», и такимъ образомъ начала свою проповедь. Яйцо – символъ жизни, красный цветъ – кровь Христа, который дароваль Своимъ воскресеніемъ жизнь вечную»** [5]. Но известно, что праздник Светлого Христова Воскресенья совпадал «со временем древнеязыческого чествования творческим силам весны, и самый цвет, в который они (яйца) окрашиваются, знаменателен: оба эпитета красный и желтый связываются с понятием яркого солнечного света... в глазах народа яйцо, особенно красное, пасхальное, получило значение средства, наделяющего плодородием и здоровьем». Вероятно, с этим магическим качеством связан обряд, совершаемый в поле на Вознесение:

В Вознесение ходили, яйца

кидали в рожь через головушку, чтобы росла высокая рожь...

*Кидали и взрослые, и дети с приговором: «Рости, папонька, повыше»* [6].

Еще одно описание этого обряда из Череповецкого района: *В поле на Вознесение кидали яйцо за спину, приговаривали:*

*«Рожка, рожка, рожковина,*

*Поди к нашему овину.*

*Овин трешишит,*

*Попадья-та верешшит,*

*Наша папонька поболе выростьи!»* [7]

лен сеять идут – яичко кидают в лен, чтоб долгий рос;

кидают кверху с приговором: *«Расти лен высокий, чтоб на всех: на нищих, на бедных, на всех хватало».*[8]

Почему яйцу придавалось столь важное значение, особенно в весенних обрядах, можно поискать объяснение в космогонических мифах – мифах творения мира. У А.Н. Афанасьева об этом говорится: *«Космогонические мифы суть, собственно, сказания о весеннем обновлении природы... Персы верили, что вначале не было ничего, кроме божества, потом родилось яйцо, и когда оно*

созрело – из него появилась вселенная с ясным солнцем и луною... Индийское предание о создании мира говорит о золотом яйце, которое плавало в водах, т.е. в дождевых потоках облачного неба... Греческие и римские философы происхождения вселенной вели от яйца, и в наших старинных рукописях встречается уподобление мира яйцу».[9]

Следы этих космогонических мифов сохранились у славян. Это относится, в первую очередь, к сказке о курочке, которая снесла золотое яичко.

*«Понятие о яйце, как символе жизни приняло у славян житейские, бытовые формы».*[10]

Первоначальный смысл использования яйца в обрядах Егорьева дня бабушки не объясняют. Но в некоторых местах эти обряды совершаются до сих пор:

Первое яичко от курочки хранят до Егория, затем обходят с ним двор и приговаривают: *«Сколько у коровушки шерстинок, столько у курочки яичок».*[11]

Но чаще при обходе двора использовали яйцо, хранимое с Пасхи, как святое, а значит, имеющее большую силу.

Потом яйцо скармливалось скотине, его крошили понемногу корове, курам, и прочей домашней живности, «чтобы все были здоровы и хорошо плодились».

После выгона скота пастух тоже обходил стадо, за что хозяйки расплачивались с ним яйцами: *«Яйца в кепку – то и клали ему (пастуху). Богу помолитцы, кепку положит, пройдет три раз, ему и деньги туда кладут, и яйца».*

Есть сведения, что яйцо пастух зарывал где-то в сыром месте, «чтобы коровы хорошо доились и вместе ходили». Это, вероятно, связано с народными представлениями, когда сухое равнозначно мертвому, и наоборот – сырое – значит, живое. И следовательно, магическая сила яйца должна была обеспечить хороший рост сочной травы, а вместе с этим – много молока у коров.

В Бабаевской экспедиции пастух рассказал о своём договоре с лесовым. Лесовой начал просить за сохранность стада яйцо, или хотя бы половину. А пастуха знающие люди предупредили: *«Когда с лесным договариваешься, спросит у тебя яйцо или*

пол яйца. На это уже не расчитывай... Ни в коем случае не давайся. Пол яйца, значит – полуторника (быка или телку), яйцо – значит корову.[12]

По смыслу выходит, что в этом случае яйцо могло символически замещать собой корову.

Очень много встречается упоминаний о том, что в родительские дни (с Пасхи до Заговенья на Петров пост) на кладбище носили яйца:

- яйца в первый Семик на кладбище брали;

- на могилке крошили, родителей поминали;

- яичко на могилу крошат – цыпоники поминают, божьи птички.[13]

- когда идут помянуть родителей на урошные дни, тогда яйца катали по могилам.[14]

- умершие розговляются в Родители (Радуницу), тогда несут яйца на кладбище, говорят: «Христос воскрес», крошат яйца на могиле.[15]

Объяснение этому может быть и в том, что яйцо являлось символом всей Вселенной, всех частей, составляющих мир, - и небесной, и земной, и подземной в том числе. Кроме того, «Яйцо

применяется в погребальных обрядах как снедь, укрепляющая покойника на его пути в потусторонний мир».[16]

Говоря о ритуальных обходах, можно отметить, что яйцо использовалось не только в обрядах Егорьева дня. Яйцо использовалось и в обходе дома при пожаре.

*Дом от пожара обходили с иконой Николая Угодника и кидали в огонь яйцо, которое оставляли в Пасху.*[17]

«При пожарах обносят вокруг загоревшегося здания яйцо, которым христосовались на первый день светлого праздника, и верят, что огонь далее не распространится; яйцо это, брошенное в пламя пожара, по мнению крестьян, тотчас же погашает его; средства эти почитаются особо спасительными в тех случаях, когда пожар произошел от удара грозы».[18] Также у А.Н. Афанасьева находится объяснение этому факту тем, что яйцо является в мифологии метафорой и солнца, и молнии («громовой стрелки»).

Существовали обходы также и с целью сбора яиц:

- отправляли в армию, которого возьмут, - по деревне ходили робята с гармошкой и корзиной,

собирали яйца. Насобирают, потом в один дом (соберутся), яичницу бьют – на отправку;[19]

• в Заговенье (летнее) бегают, окачиваются водой, собирают по деревне яйца;[20]

• яйца собирали после праздника (Ильин день) по своей деревне, гармошку в руки, корзину на руку побольше; вдоль деревни в каждое хозяйство заходишь. Девка есть – подай пять штук яиц, две есть – подай десять. Парень есть – подай десять, два парня – подай двадцать. Среди деревни яичницу делают.[21]

Много еще есть подтверждений тому, что яйцо играло важную роль магического предмета в самых разных обрядах – календарных, поминальных, животноводческих, и других. Можно с уверенностью сказать и на основании изучения фольклорно-этнографического материала, литературных источников, что этот предмет (яйцо), как символ, имеет не одно значение. И благодаря своей многозначности является очень важным, значимым символом.

В сказке про Кощея Бессмертного смерть кощея хранилась в яйце. Сам Кощей олицетворяет в сказках не живое, смерть. По-

лучается, что в яйце хранилась СМЕРТЬ СМЕРТИ, а другими словами – торжество жизни.

**Светлана ГОЛУБЦОВА,**  
учащаяся МБОУ «ХСОШ».

### Примечания:

<sup>1</sup> Устюженский район Дубровская с/а д.Линёва Дуброва Аф – 079 Хрусталева А.Я. 1920 г.р.

<sup>2</sup> Бабаевский район Куйской с/с д.Туржино Аф-118 Туржина Т.А. 1933 г.р.

<sup>3</sup> Кадуйский район Никольский с/с д.Новое Аф-008 Белова К.И.1914 г.р.

<sup>4</sup> Череповецкий р-он Николо-Раменский с/с д. Задние Чуди Аф-071 Судина Н. Н. 1914 г.р. зд.

<sup>5</sup> Библийская энциклопедия. - Репринтное издание. - М.:ТЕРРА,1990.

<sup>6</sup> Череповецкий район Николо-Раменский с/с д.Бор Аф-064 Жукова Е.С.1928г.р. Гладина Н.Н.1931г.р.

<sup>7</sup> Череповецкий район Ягницкий с/с д.Николо-Раменье Аф-067 Крестьянинова З.А.1928 г.р. Приёмшышева А.И.1918 г.р.

<sup>8</sup> Кадуйский район Барановский с/с д.Тимохино Аф – 020 Иванова А.А. 1911 г.р. Тюхина А.Н.1913 г.р.

<sup>9</sup> А.Н. Афанасьев. Поэтические воззрения славян на природу. Том1.: М. Современный писатель. 1995.

<sup>10</sup> С.М. Телегин. Мифология восточных славян.: М. 1994.

<sup>11</sup> Кадуйский район Барановский с/с д.Барановская Аф-020 Шотова М.К.1926 г.р.

<sup>12</sup> Бабаевский район Пяозерский с/с д. Красная Гора Кузнецов А.М. 1931 г.р.

<sup>13</sup> Кадуйский район Барановский с/с д. Коротневая Аф – 017 Вороткова М.В. 1915 г.р.

<sup>14</sup> Кадуйский район Барановский с/с д. Коротневая Аф-020-021 Маликова К.А. 1923г.р.

<sup>15</sup> Череповецкий район Ягницкий с/с д. Плосково Аф-074 Никишкина А.М. 1922г.р.

<sup>16</sup> Г. Бидерман. Энциклопедия символов. М.: изд. «Республика». 1996. С. 309.

<sup>17</sup> Устюженский район Модненский с/с. д. Слуды. Аф – 136. Трушицына М.Д. 1924 г.р.

<sup>18</sup> А.Н. Афанасьев. Поэтические воззрения славян

на природу. Том1.:М. Современный писатель. 1995.

<sup>19</sup> Устюженский район Модненский с/с. д. Слуды. Аф – 142. Трохина Е.А. 1911г.р.

<sup>20</sup> Череповецкий район Николо-Раменский с/с, д. Средние Чуди Аф – 64. Кошелева М.И. 1921 г.р.

<sup>21</sup> Кадуйский р-н, Андроновский с/с, д. Борисово. Аф – 001.Шепелев П.Е. 1937 г.р.

## Приложение

### Великий четверг

Совершавшиеся в Великий Четверг обряды и магические действия имели камерный, семейный характер. Наиболее ярко проявляется в них очистительная символика: отсюда одно из названий этого дня – «Чистый четверг». Утром умывались («в Великий Четверг только умывались с яйца, вот большуха встаёт рано утром, вот кладёт яйцо в раму. Вот с этого яйца умывались»).

Мотив ритуальной слепоты, возникающий в охранительной магии, может практиковаться в противоположном смысле: на Великий Четверг необходимо совершить те или иные магические действия, чтобы... «улучшить зрение», сделаться более зорким, например при поиске птичьих яиц. «В жаратке рылись, золу

перегребали, чтобы летом найти тетерьи яички в лесу». (ЯОП д. Сальниково: СИС 21:43-44). Тоже делали: «чтобы яйца находить куриные, когда они на стороне кладутся» (ВАИ, д. Ушаково: СИС 21:52-53)

### Вознесение

В некоторых деревнях в этот праздник тоже варили яйца и бились ими: «Яйца варили - после Пасхи Вознесение ешь. Яйца варили, а бились меньше, чем в Пасху. Мы в поле ходили – там у нас полянка такая, и вот мы-то: «Пойдёмте играть туда!» С яйцами сойдём, дак всё там было. Игра ешь игра, дети ешь дети: и друг друга постукаём яичкам, и повыбиваем, и... А бросать-то уш не бросали – лишь надо съесть было. Как бросишь яйцо? Можэт там два ли три дано. Радёшеньки, ишо оно дано. Не бросали... (ЛАМ, д. Шугино: ЛАФ, д. Мосеево: МИА 23:5 боб., 61)

### Игры с яйцами

Особенностью празднования «катальных праздников» были игры с яйцами. Данные праздники начинались с Пасхи и заканчивались в «закатальной воскресеньё» (Яичное Заговинье

– следующее воскресенье после Троицы). Игры с яйцами были любимы в деревенской среде. Играли дети, парни и девушки, мужчины и женщины. Впрочем, по многим свидетельствам, и старики и старушки не уступали молодым («старики ещё азартнее молодых»). Для катания выбирали ровные, без травы, лужайки на деревенских улицах, а при плохой погоде игры проходили в гумне. Вариантов игры было много, но, в основном катали яйца с различных лотков и «катом», где яйца выбивались специально сшитым мячиком. (О катании яиц в Хохлово)

### **Масленица**

Среди распространенных на Масленицу обычаев наиболее популярным было катание на лошадях. Местной особенностью являлось то, что девушек катали не только парни, но и взрослые мужчины, и даже старики, которых молодежь нанимала для этого за определённую плату.

Сани и лошади по этому случаю специально украшались, т.к. катание было ещё и своеобразной демонстрацией достатка и благополучия.

«На Масленку у нас праздники. В четверг в этой деревне катают, в пятницу – в другой, а в субботу уш у нас. Вот тут у нас ломяцца: деревня – то этакая большая, барошней-то ребята катают, из-за барошней-то роздеруцэ, кольё-то ломают. Ой, батюшки-свет! Девки-то все розукрашены, в фартуках, на подушках сидят! Сани-то хорошие. С гармоньёй-то одне. Ой, хорошо-то было коль! А это одни-то и похают, говорят: «Ой, тут-то дак и лошадь-то добра, да и сбруя добра, да и сани добры, а и платье-то ишо добрей, а в платье-то так говно!» Девки похают, ак чё? Худые дак худые, некрасивые. Лошадь вся, вся: во всяких бантах, всяких тут кустиков навешают!».

В благодарность за катание девушки одаривали катавших их парней яйцами в Пасху или Троицу. «О масленке на конях у нас катались. Кони-то хорошие, бойкие у всех дак. Насадят да нарошно заедут в сугроб да, перевернут этих барошень всех да, в снегу укатают да. А в Пасху этим, хто катает, дают десяток яиц». (КУН д. Слобода СИС 25:7 об.)

«Которых девушек ребята ката-

ли вот, в Пасху надо было хресто-  
совацца и яйцо дарить. Не знаешь,  
как это яйцо подарить! Крашено  
яичко за то, что тебя покатали!»  
(ЛАД с. Вашки СИС 21:79 об)

Катание на лошадях в масле-  
ницу, вероятно, было не только  
развлечением, но связывалось с  
аграрной магией. Считалось, что  
чем больше прокатаешься, тем  
лучше будет урожай, выше лён.  
«Вот на лошадях-то и катались,  
штобы лён был». (ЛАД Вашки:  
СИС 21:80)

### **О земном устроении**

Как представляли себе свой  
мир славяне-язычники? Учёные  
пишут, что он казался им похожим  
на большое яйцо. А у родствен-  
ных и соседних народов существу-  
ют даже сказания о том, как это  
яйцо было снесено «космической»  
птицей. У славян же сохранились  
отзвуки легенд о Великой Мате-  
ри - родительнице Земли и Неба,  
праматери Богов и людей. Учёные  
полагают, что имя Великой Матери  
было Жива, или Живана.

Посередине славянской Все-  
ленной, подобно желтку, рас-  
положена сама Земля. Верхняя  
часть желтка – наш живой мир,  
мир людей. Нижняя «исподняя»

сторона – Нижний мир, Мир  
Мёртвых, Ночная Страна. Когда  
там день, у нас царит ночь. Что-  
бы попасть туда, надо пересечь  
океан – море, окружающее зем-  
лю, или проплыть колодец на-  
сквозь, а камень будет падать в  
этот колодец 12 дней и ночей.

Вокруг Земли, подобно яич-  
ным пелёнам и скорлупе, рас-  
положены девять разных небес.  
Славяне считали, что на любое  
небо можно попасть, взобрав-  
шись по Мировому Дереву, ко-  
торое связывает между собой  
Нижний Мир, Землю и все девять  
небес. Оно всего больше похоже  
на громадный раскидистый дуб,  
а там где вершина Мирового Де-  
рева поднимается над седьмым  
небом, в «хлябах небесных» есть  
остров. Славяне называли его  
«ирием» или «вирием». А ещё  
ирий называли островом Буяном.

**И.А. МОРОЗОВ,  
И.С. СЛЕПЦОВА,  
Е.Б. ОСТРАВСКОЙ,  
С.Н. СМОЛЬНИКОВ,  
Е.А. МИНЮХИНА**

Духовная культура северного  
Белозерья: этнодиалектный  
словарь; вып. 10.12.97 г.

## Семантика местных апотропеев

**Мотив:** *приравнять опасность к нулю*

Человек, производящий отгон громовой или градовой тучи, берёт в левую руку яйцо-болтун (яйцо, лишённое зародыша) и разбивает его о землю, произнося: «У этой руки креста нет, у этого болтуна цыпленка нет, этой змеюке места нет! Лопнул болтун, лопнула змеюка!» /Толстые 1981, с.99/

**Мотив:** *прятать*

Укрыть охраняемый объект от опасности можно, спрятав не его самого, а замещающий и символизирующий его предмет. На Смоленщине в первый день выгона скота пастухи нанизывали яичные скорлупки на прут и обносили их вокруг стада, а затем тщательно прятали, чтобы их трудно было найти.

**Мотив:** *превращать опасность в ничто*

У русских, чтобы начавшийся пожар не распространялся на окружающие постройки и прекратился, вокруг горящего дома обхо-

дили с яйцом-болтуном, маленьким яйцом без зародыша, обычно это первое яйцо, снесённое молодой курочкой. Такое яйцо, называемое «запердышем», для этой же цели бросали в середину пожара.

**Мотив:** *отгон опасности*

Чтобы «неумытики» не отбирали у коровы молоко, хозяйка выкапывала перед дверями хлева ямку, насыпала туда проса и клала яйцо с приговором.

Если было опасение, что покойник оживёт и может стать вампиром, за пазуху ему клали варёное или печёное яйцо с просом и говорили: «Когда из яйца выведется цыплёнок, тогда покойник оживёт». Или «когда просо прорастёт, тогда покойник оживёт».

Из ритуальных предметов наиболее часто оберегами были пасхальные яйца и их скорлупа, а также вообще – вся пасхальная пища, вернее – её остатки. Принято было первое покрашенное яйцо закапывать в поле, чтобы град не побил посевы. Перекидывали пасхальное яйцо через хлев, чтобы уберечь строение и скот от возможного зла. Чтобы не заблудиться в лесу, нужно съесть пас-

хальное яйцо вместе со скорлупой. Скорлупу от пасхальных яиц хранили в доме, чтобы защитить его от грозы. Чтобы предохранить семью от воспаления лёгких, хозяин подавал каждому члену семьи кусочек пасхального яйца на острие ножа с приговором...

Оберега (апотропеи) способны делать охраняемый объект сильным, плодородным, наделять его жизненной энергией. На предметном акупональном и вербальном уровнях роль таких «заместителей» выполняют предметы, жесты и действия, наделённые семантикой сверхплодовитости, жизненной силы, такие как: яйцо, зерно, хлеб, мужская и женская одежда (особенно мужские штаны и пояс, а также подол женской рубахи), нагота и ритуальное обнажение.

**Е.Е. ЛЕВКИЕВСКАЯ**

Славянский оберег.

Семантика и структура, 1997 г.

## ЗАГАДКИ

- *Полна бочка вина – ни клепок, ни дна*
- *Бочка вина - ни гвоздя, ни дна*
- *Катится бочка, нет на ней ни сучочка*
- *В одной бочке два пива*
- *В одной стеклянке болтается, а никак не смешается*
- *Сквозь стены бычка испеку (яйцо)*

## Поговорка

*Кто в великий четверг (перед Пасхой) до восхода солнца умоется с серебра и с яйца, здоров и чист будет.*

В.И. Даль.



## Традиционная пища в обрядовых ситуациях (из экспедиционных фондов МБУК «ЦНТКиР»)

### ОБЩЕКАЛЕНДАРНЫЕ ОБРЯДЫ

- на беседы ребята приносили семечки, изюм, девушек угощали [011-20];

- «Первое сусло для киселя обирают. Варят кисель к празднику. Приходят гости из других деревень. Вот у нас у мамы сестра в Данилком. Пятнацать километроф. Она говорила: «Пятнацать километроф киселя хлебала...» Вот гости приходят, и для фсех перво

угоишениё – кисель из сусла: «Попробуй моево киселька-то!» Теперь дак пироги, чай, а раньше – киселёк. И я любила это, дак и теперь иногда варю» [014-30]:

- гороховый кисель: «Готовили на праздники и ели ево с суслом»,

- на праздники пекли пироги с ягодами, грибами, луком [017-44];

- на праздники всегда пекли «доспешники» (блинники) [038-19];

• доспешники здесь могли делать на любой праздник [175-31];

• иногда курочки могли снести маленькое яйцо, у молодой курочки первое яйцо, как правило, тоже было маленьким, такое яйцо хранили для обхода на случай пожара;

• куклам пиво варили, праздники устраивали, пели:

*«Кукол подёржим, да положим. Лёжите. Пива наварим да... Пиво им варили. Луга за деревней были рядом. Там хмель полевой рос. Сойдём, хмелю нарвём, тут воды наболтаём, пива наварим.*

- Праздники что ли устраивали с куклами?

- Да да. С куклами вот и играли в праздники. Пиво пили, да пели» [101-58];

• рожанице несли «здоровье»:

*«Раньше носили вот рожонке чево... Например, я родила севодня ребёночка, зафтра уже женщины идут там с эдаким... Глиняные горшочки, у них там нажарено што небусть, и рожонке несут «здоровье».*

- Это родственники?

- Все из деревни» [вепсы, 118-03];

• на большие праздники «коросты» пекли [вепсы, 121-03];

• при переходе в новый дом все полы в доме и на дворе обсевали житом [вепсы, 122-29];

• при переходе в новый дом хозяин заносит иконку, каравай и соль [вепсы, 129-16];

• хлебом молодых благословляют перед выездом к венцу в доме невесты, и встречают хлебом после венца в доме жениха [вепсы, 123-02];

• квашню с тестом закрепщивали:

*«Штобы никакая гадость не заходила и не пакостила! Господи Боже, благослови! Закрещцион, не тронь некто!» [вепсы, 129-21];*

• пицца, которую не благословили, быстро прокисает [025-01];

• как детей из коровьего рога кормили:

*«Раньше с таких (рогов) ребят веть кормили. Вот туту сделайшь дырочку (на узком глухом конце рога), её сверлили. А сюда, если есь сосок (от вымени коровы), дак сосок, а нет – дак тряпочку. А нет дак, вот корову-то режут, да соски-то эти сдела-*

ют, да и такой сосок надевали (на рог)» [вепсы, 157-20];

- к праздникам для детей выпекали из теста уточек и курочек [163-35];
- хролки могли делать в любое время [182-17].

### ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ОБРЯДЫ

- на «дожинки» делали помочи, куда приглашали, в основном, девушек; на помочи готовили обильное угощение, варили пиво или «гнали» самогон из картофеля; вечером девушки, которые жали, садились за столы, а к ним приходили «подпевалы» - ребята:

*«Дефчонки сядут за столы, а ребята к ним приходят. Ребята называли «подпевало». Пить приходят ребята, как дефчонки не пили, а ребята приходили пить.*

- А жали-то одни девки?
- Да, да. Жали дефчонки».

- как «супрядки» делали:

*«Лён тожо помогали мять да трепать. Дак с супрядкам наговяют тожо фсево... Днём работают, а вечером опять гуляньё. Опять праздник, и опять парни*

*приходят. Супрядки, супрядка называлась. А когда жали, дак это помочь» [017-27];*

- лён начинают сеять – яйцо вверх кидают с приговором, яйцо падало, разбивалось [020-25];

- в честь последнего снопа готовили угощение:

*«Этот последний дак... Вот и сделают... Печку затопят, и напекут... И корост наскут, и толокна... Масла намешают, и вот такие... Пирожок в масле, фсё эдак скипетят и на тарелку, и на стол...*

- Это сканцы?

- Да, да, да» [вепсы, 128-22];

- о пище из новины – «пудыра» (вепс.):

*«Первой вот рожь жали, и первый сноп несли домой. Выколоют, смелют и варили. По нашему-то дак «пуд/ы/ра». В горшок кипяток нальют на муку, и она заварицца густо-густо. А потом вот сделаешь на середине ямку. Скипетят сметаны, и в эту ямку сметаны нальют. И вот этой «пуд/ы/ры» возьмут, да в сметану макают и едят. Это с первого снопа...» [вепсы, 131-16];*

• перед посевом льна в поле бросали головки льна, которые заполняли мукой и толченым картофелем на хороший урожай:

*«Это от льна голофки. Симё-то возьмут, а вот эта голофка-то пустая оставалась. Дак вот в эту голофку, да там... Чево там... Мучки, да картошки на-толкут, да и положат ф головку. Лён сияли, дак ф полё кидали на урожай» [152-60];*

• на начало сева в решето с зерном клали четвертину пасхи [025-23];

• до окончания сева хранили ту «пасху», которую разрезал поп:

*«А батюшко-поп ходил по домам. Пасху пел. Это, в Пасху иё вот так розрежат, и эту пасху хранили до посева. Как посиют, и иё на стол, и фсе свои едят» [153-24];*

• одну «пасху» засушивали и пили с чаем после окончания сева:

*«Аки на Пасху пекут этот перог-от такой... высушат. А посеюцце, зясеюццы... Фсё, хлеб засеют уж, ставят самовар и чай... Сколько человек семья? Фсем по такому кусочку. А белой*

*перок-от пекли. Ф Пасху, ф Пасху пекли.*

*- Его не съедали?*

*Пасха – нет. Эта пасха изукрашена эдаким фсем. И эту пасху пекли. Пекли и не сушили. Фсё, посевная кончена. Самовар согреют. Матка согреет самовар и нам фсем по кусочку по такому...» [156-11].*

#### СКотоводческие и Пастушеские обряды

• как на новую скотинку житом углы в хлеве засевают:

*«Хозяин с хозяйюшкой, милые детушки! Пустите новово живота, поберегите, сохрните!»*

*Кидают жито в четыре угла и кланяющца. А разбрасывают, дак как крестяцца, и делают это без поворота...» [017-32];*

• на первый выгон пастуху давал пирожки и яйца [вепсы, 122-21];

• пастуху при первом выгоне хозяйка давала «моленник» и яйца [153-52]

• на первый выгон кто умел, пекли «коровушек», а кто не умел каравай:

*«- Они большие были?»*

*- Да кто какую мок делать,*

сами пекли дак. Эту и шерсть-то туда клали.

- А по форме они какие?

- С головой

- Так она похожа на корову с рогами?

- Похожа на корову. Рожки, да, да.

- А по размеру какая?

- Больше ладошки-то.

- А тесто какое?

- Твёрдое.

- На воде?

- На воде, да соль ложили.

- А её никак не украшали?

- Дак рожки-то делали, да уши, а уши делали из листьев.

- Из каких?

- Да с венника взяли да.

- А глаза?

- А глазки большинство горох.

- А хвост?

- А сено, сено. Пойдём артилью-то, я ишо с мамой ходила короф отпускать да. Показывали там: «Смотрите как коровушку я делала!»

- Так была похожа на корову?

- Да, да, похожа» [вепсы, 157-20];

• пастуха кормили в домах по очереди [вепсы, 122-29]

• на Егория пекли «байник» (каравай), куда запекали клоч-

ки шерсти от своих животных, давали всем животинкам по кусочку после обхода на дворе, и во время первого выгона в поле [вепсы, 128-22]

• на Егория выпекали «мяко-ничок», яйца варили [182-17].

### РОДИТЕЛЬСКИЕ ДНИ

• в родительские дни несут на кладбище оладьи, пироги, яйца [вепсы, 129-01];

• в родительские дни носят на кладбище яичный блин [вепсы, 157-08].

### ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНЫЕ ОБРЯДЫ

• на поминки готовили пироги, щи, каши, опёканики, кисель; обязательным последним блюдом за поминальным столом был кисель; все приглашённые на поминки должны что-то принести на стол для душ, если кто-то пришёл без гостинца, то его души родственников будут стоять у порога, за стол их не пустят, они стоят и плачут [017-44];

- поминки отмечают два дня, первый день поминок делают «насупротив урошного дня», - стол накрывают для умерших,

пришедшие на поминки за стол не садятся:

*«Перед девятым днём ещё, на стол соберут вечером. Вот завтра девятый день. Соберут на стол, скатерть постеляют, всё разложат. И всю ночь сидят, только на сторонке. Им поднесут чево nibуть, а со стола не трогают. И в рюмках даже, в стопки налито – вино. Всё стоит – придут покойники. Не до трогающца»,*

- утром идут настоящие поминки умершего, стол для души могут накрывать по количеству умерших в семье, на 2-й день поминок за столом оставляют место для души умершего [024-50];

- народ приходит «сидеть», на стол собирают «родителям», за стол «для родителей» никто не садился, на поминки варили кисели [025-30];

- раньше на поминки каждый нёс по караваю хлеба [101-58];

- для кукол из глины хлеба «пекли», рогушки, «вино» из рябины делали; выполняли весь похоронно-поминальный комплекс обрядов с куклами (похороны, причеты, поминки и т.д.) [вепсы, 118-03];

- различные пирожки, оладьи ложили в тарелку, а сверху закрывали яичным блином – это панафида;

- чет и нечет для кладбищенской пищи:

*«- А сколько нужно брать пирожков под яичный блин?»*

*- А надо нечётное. Можно пять, можно три. Нечётное надо. Например там три пирожка, три оладьи, а сверху блин яичный» [124-17];*

- на поминки готовят оладьи, блины, супы, студень, а основное поминальное блюдо – кисель [вепсы, 128-22];

- о кутье, с которой ходят на кладбище:

*«- А раньше было подём на клатбище, наварим кутью.*

*- Из чего кутья?»*

*- Раньше было из крупы, а сейчас из риса. Потом стали брезговать, а мы дак не брезговали. Чайную лошку положим, ф крушку наведём. Поминаём: «Помяни, Господи, претставленную там...» Ково там: брат ли, мать, хоть ково: «Помяни, Господи! Дай, Господи, царства небесново, рая присветлово!» [153-15];*

• в 40-й день два человека обходили всю деревню с кутьей и опёканиками, на сорочины звали [153-52].

### МЕСТНОЧТИМЫЕ

#### ДЕРЕВЕНСКИЕ ПРАЗДНИКИ

• на престольные праздники готовили сусло, пироги, студень, кисели [005-51];

• на престольные праздники делали вересовое сусло [038-19];

• на престольный праздник «хролы» пекли пироги и хrolки [вепсы, 129-03];

• на праздники пиво варили, пироги пекли [156-04].

• в Масленицу (воскрес.) две женщины на лыжах с иконой и яйцом обходили деревню (заветный праздник) [101-58];

• о заветной скотинке и о кормлении на берегу Сепатки:

*«И варили там, кормили. Скотину там убивали, завет кладова-ли дак. Кололи на мясо, и фсяко...*

*- Так это на берегу реки?*

*- Да, на берегу фсё делали. Огни там ладили. Котлы боль-шие. Кормят веть. Веть сколь-ко людей там! Приедут со фсех мест: боисофски, бабаефски, бе-лозерски, тихвински...*

*- Там скотинку забивали?*

*- Да, да. И бычкоф и овечек, и хто ково привезёт.*

*- Так привозили хозяева?*

*- Да, хозяева, заветы ложили дак. Там заколют, и варили. Кор-мили. Да, привозили хлеб, пиро-ги, чо в магазинах было, дак фсё привозили. У ково скотинке пло-хо, да теряецы, худо растёт, или сами болеют, дак заветы дают и вот сюда скотинку при-водят. А хто заветы давал, дак сами скотинку убивали. Сами фсё... Женщины дак мужикоф нанимают: там мужики убьют, на мясо рас приведены дак... А за-веты клали Богу, святым. Деньги да ложили в казну и ф часовнях, и ф церкви» [праздник «Корсун-ская», вепсы, 123-02];*

• о «слободском» празднике и жертвенной скотинке, заветах:

*«Слобода было-ка. Чо, вот если ты заболешь чо, дак вот скажешь што (завет кладёшь)... Вот стока дам, может там офицу, нет – дак телёнка, нет – денек дам. Токо я поправилась бы... Токо здоровье mine. Так вот, которая болеет-то так, едак своим умом-то думает да...*

*А это было ф Слободе у нас.*

Погост там (церковь), и много народу (бывает). День хороший был – «слобоцкой» день. Ну, Богу молились. Там батюшки были, там озеро да, там варят да... Лошадей купали там да, сами купались да. Которые скотину туда сведут, што я – нако, не жалко скотину-то, токо я понравилась бы. И эту скотину там убивают и там зарас варят. А народу-то скоко! А торгованоф-то скоко! Так чево-чево на базаре-то нет...

Вот раньше-то было как! А это летом было. Кругом на лужок сядут и там ноливают суп. Свежий! Ой, тово супу дак поела бы! Вкусной-то! Кипит там фсё эдак там, такие котлы большие!» [вепсы, 128-22];

- на Ильин день к церкви выходило два оленя, одного убивали, а второй убежал в лес, из мяса оленя готовили угощения в котлах для всех гостей праздника, а однажды убили сразу двух, и все прекратилось [вепсы, 131-08];

### СВЯТКИ

- на Новый год мама пекла крендельки и печенье [005-12];
- для коляды пекли пряженики, пирожки [вепсы, 123-02];

- для коляды пекли «рогульки» и «калитки» [вепсы, 131-16];
- пели, если коляде давал угощение:

«Сколько во поле пенькоф,

Столько тебе милых сынокф!

Как пообещаёшь добра, дак оне и пирога принесут, и мяска принесут...» [020-25];

- коляде давали овёс, пироги, деньги [вепсы, 122-21];

- коляду «калитками» угощали [вепсы, 122-21];

- сочни в сочельник пекли [002-44];

- на рождественский сочельник пекли пироги, лепешки, завитушки похоже на коровок, колоб-ватрушку [101-58];

- в сочельники сочни пекли, на первом сочне гадали:

«Вот возьмёшь первый сочень, да беги вдоль деревни. А сочень-то под пазухой. Кто настричу попадёт? Ак мушшина, дак жониха так будут звать, а если женщина попадёт, дак так будут свекровь звать. А сочни-то яишные, ячменные!

- Он какой?

- Он круглый, как колесо. И сочни эти крошили, хлебали. Вкусно было» [168-14];

• на рождественский и крещенский сочельники пекли сочни с различными начинками [182-17];

• в дома на Рождество ставили кадушечку с овсом, приходили богоносцы и священник освящал зерно; кадушечка с овсом стояла до определенного дня, затем этим овсом кормили лошадей [058-08];

• в Рождество дети ходили по домам и пели «Рождество», им давали овес, пироги, деньги [вепсы, 122-10];

• ряженым «цыганам» угощение давали [вепсы, 123-02];

• в Рождество девки для гадания зерно у попа по горсти воровали, а в Новый (старый) год с петухом гадали:

*«В Рождество овёс у попа унесём горсь. Петуха надо кормить, жениха чтобы это... В новый гот. В Новый гот петуха возьмём. В избу петуха принесут, куцьки (зерна) кладут. Чью клюнёт, дак та замуж выйдёт. Петуха накружоляёшь, накружоляёшь, и положишь на бок. И он станёт как угорелой. На чью кучу клюнёт... А если петух около дефки «насерёт», дак, го-*

*ворят, в дефках «принесёт», родит» [153-52];*

• как гадали – лошадь с рук хлебом кормили:

*«Девушки сойдут на двор, и у каждой по куску хлеба. Которая замуж раньше выйдёт, у той и лошадь возьмёт хлеп» [017-32];*

• как с блином в Святки гадали:

*«А вот ишо блин пекли. Ишо раньше замечали, штофь семье если фсё хорошо будёт, штобы в это гот убытку: не помрёт ли хто, жись, да фсё хорошо. И хозяйка испекёт, штобы никто не видел (на улицу берут блин, подходят к нужному дому, блин прикладывают к лицу, и через него смотрят в окно). И черес блин и стекло смотрели. В доме штобы фсе ходят. И хто в этот гот умрёт если, то без головы покажоцца человек.*

*- Это девки смотрели-то?*

*- А хто хошь. Парень ли, хоть дефка, хоть хто хочет унесёт блин» [вепсы, 129-21];*

• в Святки, на Васильев вечер, дак ходили по домам, просили:

*«Сдобяццы, переоденуццы как цыгане. Фартуки навяжут, ходят и просят...» [023-24];*

- пряженники пекли против Нового (Старого) года [002-44];
- на старый Новый год пряженники пекли, чтобы хорошо жить, такая примета была [008-15];
- на старый Новый год пряженники для коляды жарили [158-57];
- на Васильев вечер «пряженники пряжили» [025-03];
- в Крещение раньше и сейчас ходят за святой водой на ключ [вепсы, 122-10];
- в Крещение за святой водой в церковь ходили с 6 до 9 часов вечера,
- святую воду в пойло добавляли [вепсы, 129-16];

### МАСЛЕНИЦА

- на Масленицу для молодых варили пиво, пекли блины, пироги [011-43];
- в Масленицу пряженники пряжили [026-75];
- на Масленице в молодожёнов, которые на лошади катались, кидали конфеты и пряники [вепсы, 123-02];
- на Масленицу пиво варили, пироги пекли [вепсы, 129-21];
- на Масленицу блины и пироги делали [182-17].

### СОРОКИ

- «жаворонки» на Сороки пекли: из пресного теста делали веревочки, завивали, делали хвостик, головку; жаворонки ели всей семьей [025-21];
- жаворонки на Сороки пекли, пекли из ржаного пресного теста на растительном масле [025-34].

### ВЕЛИКИЙ ПОСТ

- в чистый понедельник нельзя даже пить воду – грех, человек должен «говеть» [007-43];
- о пище на Великий пост: картошку ели, квас из репы делали, ели капусту, ягоды, грибы, овощи, в печи парили морковь, репу, турнепс, пекли хлеб («тучут», вепс.) на постном масле, а потом картошки натолчешь и туда в тесто запечешь, пекли гороховые оладьи, толокно из овса или ячменя готовили [вепсы, 131-16];
- о постной пище:  
*«Щи и суп. Картошка да крупа. Бох не заругает, што это мы едим. Другие это ф пятницу, да ишо какой-то день дак и не ели от зори до зори. А чё, оне умрут, дак им там ангелы будут...»* [156-12].

### БЛАГОВЕЩЕНИЕ

- на Благовещение дети сами пекли птичек из теста, глазки делали из гороха, выходили на улицу и смотрели у кого птичка получилась лучше [вепсы, 129-21].

### ВЕЛИКИЙ ЧЕТВЕРГ

- в Великий четверг щепки до солнышка во дворе собирали, и с приговором в печке сжигали, чтобы весь год рыба ловилась и в доме водилась [вепсы, 123-02];

- в Великий четверг до солнышка ходили на колодец за водой. Эту воду пили, чтобы не болеть [вепсы, 129-14];

- до Егория в какой-то день [Великий четверг, авт.] пекли пироги для скотинки:

*«Егорий-от, чтобы скотинка-то вслась... Ф какой-то день пекут, дак и корове кусочек дают... Этот перок дак,.. ево высушат...*

*- Как высушат?*

*На сухари, когда там он испечён-то...» [156-11].*

### ПАСХА

- женщины в Пасху залезали на колокольню позвонить, чтобы лён хороший рос, чтобы был хороший урожай [023-22];

- о дарении яиц в Пасху:

*«Иконы приносили. У нас церковь здесь была, дак нашу деревню обносили иконами в первую очередь. Приходят там богоносцы, поют «Христос воскрес...» А потом с попом христоскаеца хозяин и хозяйка. Дают ему уже яички крашеные»,*

- дети ходили к родственникам, яйца собирали [058-08];

- в Пасху поп и богоносцы ходили по домам, им дарили яйца и другую пищу [вепсы, 122-10];

- на Пасху пекли пироги, рогушки, оладьи, блины, яйца красили [вепсы, 122-21];

- в Пасху, при обходе домов, богоносцам дарили пироги и яйца,

- в Пасху дети ходили к родственникам и собирали яйца, «кокались» яйцами дети и даже большие ребята [вепсы, 129-02];

- в Пасху после службы брали яйца и христосовались с попом,

- девушки дарили гармонисту по два яйца, а знакомым ребятам по одному яйцу,

- кусочек пасхи на божницу ложили [вепсы, 129-14];

- в Пасху перед приходом богоносцев хозяева в дупелёчках

и зобеньках выставляли разное зерно для освящения, а девушки зерна по горсточке для гадания воровали:

*«Поставят туды зерно, потом говорят: «Поп-то придёт, дак воруйте зерно-то кому охота замуж. В обруч зерно-то кучками положите, да петуха пустите. Чью кучку клюнёт, ты и выйдёт ноне замуж». Так воровали, што фсяково помаленьку, штобы поп-то не видел. А он и не гледит, а эти (богоносцы) уш знали. Брала помаленьку...»,*

• богоносцы много угощенья собирали [**вепсы, 129-18**];

• на Пасху яйца красили, яичницу делали, пекли пасху, пироги, «басники» (ржаные караваи для богоносцев), крестики для теста [**вепсы, 129-21**];

• раньше, сегодня в Пасху, дети ходят по домам и собирают яйца [**вепсы, 131-16**].

### РАДОНИЦА

• в Радоницу поминают крашеными яйцами, пирогами, кто чем может [**017-44**].

### ВОЗНЕСЕНИЕ

• «Лесенки» пекли на Возне-

сение, их делали маленькими из теста [**007-38**];

• на Вознесеньев день все старались печь не пироги, а большие рогушки с защипочками [**008-15**];

• на Вознесение пекли рогушки, пироги, преснушки с защипочками (лесенкой) [**011-13**];

• на Вознесение пекли рогушки, на которых делали 40 защипочек [**017-44**];

• на Вознесение рогушки пекли, и сочни с конопляными семечками [**153-24**];

• на Вознесение «жаворонков» пекли, птичек:

*«Жаворонкоф пекли.*

*- А из чего пекли?*

*Из теста делали.*

*- А форма какая была?*

*А это вот лепили сами. Лепили жаворонкоф, да птичек лепили, гласки да хвостик делали»* [**158-45**].

### СЕМИК

• на кладбище «в семик» брали пиво, опёканики, кутью,

• на могилку крошат яичко, пирожок, крупки бросают и говорят:

*«Пусть цыпоськи поминают!»*,

- «цыпоники» - это птички [017-44].

### ТРОИЦКАЯ

#### и ДМИТРОВСКАЯ СУББОТА

- в Дмитровскую субботу могут поминать мясом, т.к. к этому времени забивают скотинку [017-44];

- в троицкую субботу яйцо положили на могилку только последнего умершего в родне [023-15];

- в троицкую субботу, после посещения кладбища, ребята ходили по домам и собирали яйца со словами: «Я пришел курочку-петушка собирать!» [058-08];

- в троицкую субботу катают яйца по могилкам и берёзовые веточки втыкают в могилки [вепсы, 129-01];

- для кладбища имели скатерти и кузовчик, которые использовали один раз и хранили до будущего года [156-05].

### ТРОИЦА

- на кладбище носила бутылку чая, стакан, стопку, «скатерочку», раньше всё это носили в корзинах, брали с собой латки и в них клали яичницу, кутью [024-31];

- Троицу называли «закатальное воскресенье», у домов стояли лоточки и все яйца катали, кто сколько выкатает, на катание яиц собирались «стар и мал» [024-38];

- на Троицу несли на кладбище кутью и опёканики [156-05];

- на Троицу яйца красили [вепсы, 122-21];

- берёзовым листом яйца красили,

- пряженики пряжили для посещения кладбища [026-27];

- яйца красили луковым пером, берёзовым листом и красками,

- яйца на кладбище носили [026-66]

### ДУХОВ ДЕНЬ

- в Духов день рогушки пекли [011-41].

### ЗАГОВИНЬЕ

(яичное заговинье, закатанное воскресенье)

- на яичное заговинье пекли рогушки [004-49];

- парни ходили по домам, собирали яйца, после обхода деревни парни собирались в избе, жарили яйца и съедали [025-24];

- в Заговинье делали лунки на дороге, и в лунки яйца катали лопаточками [038-09];

- на яичное заговинье яйца с лотков катали, девок водой обливали [153-24];

- зятевья ходили по тещам, тоже собирали яйца:

*«А потом веть зятевей-то много, дак соберуцца и пойдут по тёщам яйца собирать. Котора тёща лучше, дак яичницу изжарит...» [158-53].*

#### ПРАЗДНИК НЕОПРЕДЕЛЕН

- «знающий» дед чертей вызвал, и кормил их под окнами дома:

*«Это батько рассказывал. Был какой-то праздник, дак сидели у одних. А окно было полоё. А один дед с чертями зналсы, и вот он говорит: «Хочете, я сичас чертей вызову?» Ну, мужики говорят: «Эй, откуда ты вызовёшь чертей? Какие там черти тебе по кажуцца...»» [038-09].*



## Традиционная и обрядовая пища

(из книги Василия Белова «Лад»)

### ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

Муку засыпали в деревянный ларь или оставляли в сухом и тёмном месте. В ларе имелись отделения для ржаной, пшеничной, ячневой и овсяной муки. Ларь ставили, в основном, в подвале, и при нём всегда имелся деревянный мучной совок. Муку приносили в избу в берестяной корзине.

Намереваясь печь хлебы, хозяйка первым делом думала о

закваске, которая оставалась от предыдущего теста и «жила» в квашне всё это время, прикрытая старой холщевой скатертью. Без закваски ещё никому не удавалось испечь настоящий ржаной хлеб.

С вечера хозяйка затваривала тесто на чуть подогретой речной или колодезной воде. Квашню завязывали скатертью, и ставили в тёмное место. Иногда на шесток, иногда прямо на печь. Но-

чью хозяйка просыпалась, глядела, «ходит» ли тесто, а утром замешивала.

Пока топилась печь, тесто продолжало подниматься, и хозяйка начинала его катать над сеяльницей. Она брала тесто деревянной хлебной лопаткой, клала в посыпанную мукой круглую деревянную чашку, и подкидывала тесто в воздухе. Оно на лету переворачивалось с боку на бок. Круглые облепленные мукой лепёхи кувыркали на чистую холщёвую скатёрку. Печь начисто заметённая, сосновым помелом, должна быть хорошо протопленной, но не слишком жаркой. Караваи опрокидывали с ширинки (скатёрки) на широкую деревянную лопату и один за другим совали в жар, на подпечи. Шесть-восемь караваев сидели на поду закрытой печи заслонкой столько, сколько требовалось (по опыту). В избе и на улице появлялся удивительный ни на что не похожий запах печёного теста.

Недопёк не лучше перепёка, но недопечённые караваи годились хотя бы скотине. Неудача, то есть невыбродивший, либо

перекисший хлеб, ложилась на хозяйку позором. Каравай невыбродившего хлеба оседал, нижняя корка была тяжелой и плотной. Перекисший же хлеб, вызывал изжогу.

Чисто ржаной хлеб в настоящее время довольно большая редкость. Влияет на качество хлеба изменившаяся технология уборки хлеба, а зачастую это вообще мука заграничная, а не своего региона. Это изменившиеся технологии обмолота, сушки и помола зерна, это и изменившиеся сорта зерновых культур.

Очень вкусен ломоть посоленного хлеба (тесто обычно не солили). Запивали его молоком, простоквашей, квасом, а то и просто чистой водой.

### **Тюря**

Наливали в чашку кипятку, крошили туда хлеб, затем лук, добавляли льняное масло и соли.

### **Калачи, колобки**

Ржаную муку очень густо замешивали на воде, разминали большой сгибень, гнули из него калачи, катали колобки, и совали в печь.

### **Сочни**

Из ржаного теста на воде хозяйка сочила скалкою сочни. Если

навесить этот сочень на черенок ухвата и сунуть его в пылающую печь, он почти тот час вздуется с обоих боков. Получился как бы зажаристый, вкусный пузырь.

### **Каша – заваруха**

Утром на скорую руку часто варили кашу-заваруху, используя способность ржаной муки солодеть, развариваться, приобретать клейкие свойства. Эту густую кашу ели с молоком, простоквашей, с поденьем (растопленная сметана).

### **Рогули картофельные**

На широких тонких ржаных сочнях готовили рогульки картофельные. Разведённую на молоке толченую картошку равномерно размазывали по сочню, загибали, и ущипывали края, затем поливали сметаной, посыпали (заспой?) и совали в горячую печь. Заспа – овсяное зерно, грубо размолотое, на ручных жерновах.

### **Рогули из творога, крупы, гороховой и ячневой болтушки**

Такие же рогули пекли из творога, из разваренной, напоминающей саламат, крупы, из гороховой и ячневой болтушки.

### **Саламат**

Рассыпчатая, хорошо промасленная каша из овсяной крупы.

### **Солоник**

Фиктивный, обманный пирог, солёный загиб «без ничево».

### **ПИРОГИ**

Пироги бывают открытые и закрытые. В сочень нередко загибали начинку (закрытый пирог), и она парилась в нём, выделяя сок. Таким способом пекли, например, сиченики.

### **Сиченик (с репой и брюквой)**

В сочень заворачивали мелко нарубленную репу или брюкву, ставили в печь на час, плотно закрывали печь, чтобы сиченики упарились.

### **Сиченик с картофелем и горохом**

Так же точно пекли в сочнях резаный картофель и варёный горох. Сиченики получались по форме полумесяцем.

### **Кутья**

Из ячменя варили кутью. Для этого надо отмочить, и толочь в ступе, обдирать кожуру с зёрен овса или ячменя в мокрой ступе. Сваренный в смеси с горохом ободраный ячмень, и называли кутьёй – это была древнейшая славянская еда, употребляемая ещё во время языческих ритуалов.

### **Житное (о выпечке пирогов)**

Из ячменной, как говорили яшной (ячневой) муки, пекли яшники – пироги в виде лепёшек, удивительно своеобразные по вкусу и запаху. В осеннее время тесто обычно опрокидывали на большие капустные листья, и садили в печь.

### **Пшеничники**

На праздники пекли чистые пшеничники, которые и затравливались, и замешивались однородной пшеничной мукой.

### **Хлебную квашню**

для пирогов, старались не использовать, для этого имелась большая крынка или корчага.

### **Пироги пекли**

так же как и хлеб, только тесто присаливали, и в ход пускали не закваской, а мелом.

### **Рыбник**

В тесто загибают свежего леща, судака, щуку, сорогу, окуня и т.д.

### **Начинки для пирогов:**

баранина, солёное свиное сало, рубленые яйца и т.д.

### **Губник, рыжичник**

Из начинок одной из самых оригинальных являются свежие рыжики

### **Ягодник**

Нередко запекали в тесте давленую свежую чернику, бруснику, клюкву, черёмуху.

### **Луковик**

В качестве начинки могли использовать луковое перо и репчатый лук.

### **Посыпушки**

Посыпушками называли пироги, политые сметаной, посыпанные крупой и после печи обильно помазанные маслом.

### **Налитушки**

Называли пироги, политые разведенной на молоке картошкой и сметаной.

### **Саламатники**

Начинкой такого пирога была рассыпчатая, хорошо промасленная каша из овсяной муки.

### **Мякушка**

Тесто, испечённое без всякой начинки, называлось мякушкой.

### **Подорожники**

Так называли любые пироги, выпеченные перед отъездом кого-либо из дома. Пекли в дорогу и пшеничные калачи, а для детей выпекали крендельки, т.е. те же калачи, только маленькие.

«Жаворонки», «птички», «тютеньки»

Ко дню весеннего равноденствия пекли из пресного пшеничного теста различных птичек и с разными названиями. Глазки делали из брусники или клюквы.

### **Гороховик**

Самым не популярным пирогом считался гороховик, где начинкой была гороховая мука или круглый немолотый горох.

### **Кисель гороховый**

Кисель варили из гороховой муки. Ели его в постные дни горячим и холодным. В холодном виде застывший гороховый кисель разрезали ножом, и обильно поливали льняным маслом. В посты же хозяйки варили круглый немолотый горох – густой, заправленный луком.

### **ОВЁС**

Пища из овса всегда считалась целебной. Для рожениц, к примеру, варили специальный овсяный отвар. Из овса делали муку, толокно и заспу. Его не мололи, а толкли в мельничных ступах. Для этого строили даже отдельные, без жерновов, водяные, либо ветровые мельницы, называемые «толчеями».

Для того чтобы приготовить **заспу**, зернопарили в больших

чугунах, потом сушили на печном поду, засыпали в ступу, и били пестом с железным накопником, обдирали с него кожуру. Затем зерно провеивали, и грубо размалывали на ручных жерновах. Получалась заспа, крупа. Крупа из которой варили кашу, саламат, и овсяные, так называемые постные щи, куда нередко сыпали толчёные сухари.

Овёс, истолченный пестами, превращался на толчее (мельнице) в муку, и её нужно было дважды просеять. Высевки использовались для варки овсяного киселя, мука же обычно шла на блины.

Блины из ячменной и пшеничной муки пекли значительно реже, зато шаньги, невозможно было испечь из овсяной.

### **Овсяный кисель**

Любимейшая русская еда. В обычные дни его варили в чугунах. Хозяйка квасила овсяные высевки, заранее пускала в ход сулой. Утром его процеживали, и начинали варить у огня.

На праздники в некоторых местах Вологодской области, варили кисель в специальных кадусах, опуская в него раскалённые

камни. Киселя получалось очень много. Горячий кисель густел на глазах, его надо есть - не зевать. Хлебали в прикуску с ржаным хлебом, заправляя сметаной или постным маслом.

Остывший кисель застывал, и его можно было резать ножом. Из разлеивистой кринки его кувыркали в большое блюдо, и заливали молоком, либо суслом. Такая еда подавалась в конце трапезы, как говорили «на верхосытку».

#### **Блины из овсяной муки**

Такие блины пекли по утрам, в большом изобилии, особенно в масленицу. Их так же заваривали с вечера, пекли с доброй подмазкой, на больших сковородах и на хорошем огне. Овсяный блин получался обширный и тоненький, как бумага. Он даже просвечивал. Его скатывали жгутом, складывали в два-четыре-восемь слоёв. Ели с пылу жару, с топлёным коровьим маслом, со сметаной, с солёными рыжиками с давленной черникой или брусникой. Оставшиеся блины поливали маслом, посыпали заспой, и ставили в метёную печь. Стопа высотой в

полвершка (около двух сантиметров) умещала в себе штук тридцать, а то и больше блинов.

#### **СКОРОМНОЕ**

Для экономии сена с первым сильным морозцем сбавляли скот. Мало красивого в этом зрелище... Многие женщины не могли присутствовать при убое. Некоторые мужики отгоняли детей подальше, другие, наоборот, с малолетства приучали ребят к виду крови.

Мясные туши подвешивали в амбарах (повыше от кошек) и замораживали.

#### **Мясные щи (говядина, свинина, баранина)**

Зимой периодически отрубали мясо, и в промежутках между постами ежедневно варили щи. Если наступала сильная оттепель, мясо приходилось солить в кадках. Солонина даже в сенокос не была в особом ходу.

#### **Баранина**

Баранина в северном крестьянском быту предпочиталась говядине. В дело уходило почти всё. Из шкуры делали овчину, из хорошо промытых кишок готовилась превосходная еда. Из бараньих внутренностей обяза-

тельно вытапливалось сало. Оно хранилось кругами в ларях.

### **Картофель на бараньем сале**

Варёный и изжаренный с таким салом картофель подавали на стол по утрам, или в обед после щей. Причем обязательно добавляли в него овсяной крупы.

### **Ошурки, шкварки**

Хрустящие остатки перетопленной на сале бараньей брюшины назывались ошурками или шкварками. Были предметом лакомства. После их употребления опасно пить холодную воду.

### **Баранье мясо**

Ели только в студне и щаж. Мелконарезанное мясо использовали начинкой в пирогах. Во многих домах, если солонины не хватало до сенокоса, резали барана или ярушку летом, в самый разгар полевой страды.

### **Вяленая баранина**

Сварив раза два свежие щи, оставшуюся баранину вялили в горячей печи, и хранили в ржаной муке. Щи из такой баранины приобретали совершенно другой вкус.

### **МОЛОКО**

С какой бережностью относились к молоку, говорят то обстоя-

тельство, что во многих семьях его пили только младенцы. Для остальных молоко наливали в большую общую чашку, крошили туда ржаной хлеб, и хлебали ложками.

### **Простокваша**

Простоквашу также ели ложками, крошили в неё хлеб. Простокваша, смешанная с верхком (сметана, получающаяся при квашении молока), подавалась реже, поскольку сметану старались коптить.

### **Русское топленое масло**

Вечерами женщины сбивали сметану мутовками в особых горшках. После длительного и весьма утомительного болтания появлялись первые сгустки смеси, масла-сырца. Постепенно оно сбивалось в один общий ком. Туда добавляли воды, сливали жидкость, а смес перетапливали в нежаркой печи. Затем сливали, и остужали. Получалось янтарного цвета русское топленое масло. Остатки после такого перетапливания назывались поде-ньем, им заправляли картошку, ели с блинами и т.д.

### **Творог и сыворотка**

Снятую простоквашу (сверху

снимался слой сметаны) ставили в горячую печь. К вечеру получалась из неё гуща (творог) и сыворотка приятный кисловатый напиток. «Сыворотка из-под простокваши» - с помощью этой скороговорки школьники тренировали произношение. Творог хранился в деревянной посуде. Летом его носили в буртасах – в берестяных туесах с двойной сеткой. В них же носили квас, воду, молоко, сусло. Творог так же ели ложками в молоке, в простокваше, пекли с ним пироги и рогули.

### **Молоко жаренное (топлёное)**

Крынку (ставец) с молоком ежедневно ставили в печь. Такое молоко называлось жареным или топлёным. Взрослые могли добавлять его в чай, детям же позволялось напрямую лакомиться этим деликатесом. Когда кринку доставали из печи, то поверх молока всегда образовывалась пенка, и хозяйка, зная вкусовые пристрастия членов семьи, отдавала её любителям. Пенку так же могли ложить в чай.

### **Молоко мороженое**

Зимой применялся интерес-

ный способ хранения молока. Его замораживали в блюдах, затем выколачивали замороженные круги, и хранили на морозе. По мере надобности его размораживали. Сейчас всем известны целебные свойства талой (т.е. замороженной, а потом размороженной воды). Так вот мороженое молоко – это тоже лекарство, но обладающее, по сравнению с водой, более мощными целебными свойствами.

### **Деревенское мороженое**

Замороженный молочные круг строгали ножом, в полученные стружки добавляли сметану и песок по вкусу, затем перемешивали. Получалась удивительная вкуснятина.

### **РЫБНОЕ**

#### **Селянка**

Устраивали таганок на шестке (около устья печи) или два поставленных на ребро кирпича, между ними горячая лучина, сверху сковорода или большая кастрюля. селянка была похожа на так называемую солянку Название «селянка» происходит от слова «сель» (нечто густое, текущее), а вовсе не от слова «соль». Готовили её в разных местах по-

разному, но обязательно с рыбой и яйцом, растворенным в молоке. Лук, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

### **Уха**

Настоящая уха обычно варится без картофеля. В большинстве случаев делается двойная уха: в бульон, сваренный из рыбной мелочи (ерши, окуньки, сорога и т.д.), заваливали уже хорошую рыбу (щуку, хариуз, налим, жерех и т.д.), и кипятили вновь. В конце варки добавляли специи и водку (если уху ели без детей). Иногда для наваара сначала в воду закладывали в мешочке из марли ершей. Затем их доставали, и ложили опять же в марле хорошую рыбу. Добавляли специи, и немного поварив рыбу, доставали, и ложили в блюдо. Получившийся наваристый бульон в некоторых местах называют «шерба». Щербу и рыбу едят отдельно. Кто-то для наваара так же использует ершей, затем их убирают, и закладывают хорошую рыбу без марли. Получившийся бульон в месте с рыбой раскладывают по чашкам.

Десяток ложек двойной или тройной ухи делают сытым са-

мого голодного человека. Голову крупной рыбы из ухи ложили гостю в знак почёта, но отнюдь не каждый может управиться с нею. Неумелый едок обычно выбрасывает самое вкусное – мозг, язык.

Варят рыбу и с картофелем, но это уже не уха, а рыбный суп.

Рыбу варили, жарили, пекли, сушили, солили, и вялили.

### **Сушёная рыба**

На сушку обычно идёт мелкая рыба (снеток, ряпус, окунь, сорога, и т.д.). Называют по-разному: сущем, сущиком. Варят в посты, в дороге, на сенокосе. Предварительно рыбу крошат, и растирают в ладонях.

### **Солёная рыба**

Солят обычно крупную рыбу. Многие любят в пироге рыбу солёную «с душиком», предпочитая её свежей.

### **Икра, молоки, налимья печёнка**

Очень вкусна солёная икра, например щучья, налимья, сорожья, а в свежем виде её вместе с молоками разводили на молоке, и ставили в печь. Пекли пироги с икрой, налимьей печёнкой и молоками.

## **ОГОРОДНОЕ**

Взять пучок луковых перьев, нарезать ножом, истолочь пестиком в деревянной чашке, перемешать с разбитым сырыми яйцами, посолить. Блюдо готово.

### **Варёная картошка**

Варёная картошка с репчатым луком и куском ржаного хлеба – готовое угощение. Давленный картофель с редькой в квасу были любимой едой на сенокосе.

### **Печёнки**

Картофель, печёный в костре, был, и является хорошим угощением и в наши дни.

### **Рипня**

Из репы варили рипню – густую похлёбку

### **Пареница**

Репу парили в печках, набив вымытыми репами большой горшок, его вверх дном, на лопате сажали на ночь в тёплую печь. Утром горшок доставали. Пареницу ели дети и взрослые, наголо и с хлебом, с солью и без соли.

### **Вяленица**

Если ту же пареницу тонко нарезать, и на противне посадить в печь ещё на одну ночь, то получалась уже вяленица – самое популярное детское лакомство.

### **Вяленица из моркови**

Ещё более славилась вяленица из пареной моркови, её иногда заваривали вместо чая.

### **Пареница и вяленица из брюквы**

Брюкву сажали рассадой на огороде, она росла большой, но была не такой вкусной как репа. Из брюквы парили ту же пареницу, и вялили вяленицу.

### **Деревенский салат**

Свежие резаные огурцы, смешанные с варёным картофелем и политые сметаной, ели под осень вместо второго.

### **Капуста**

#### **Пареная капуста**

Свежую капусту, как и репу парили в печи.

#### **Солёная капуста**

Солили двумя способами: плашками и рубленой.

Солёная капуста с варёным картофелем и льняным маслом

#### **Тёртая редька с горячей картошкой**

Очищенная редька постоянно плавала в кадке с холодной водой. Тёртая редька в квасу смешана с горячей, только что раздавленной картошкой была бы украшением и современного

стола. Вкус горячего и холодного приобретает для многих людей особую прелесть.

### **ЛЕСНЫЕ ДАРЫ**

Из грибов в деревенской кухне лидером был, и есть рыжик. Ни один гриб не мог соперничать с ним, поскольку рыжик, как и рыбу, можно варить, солить, и жарить, запекать в пироге и даже, сперва слегка подсолив, есть в свежем виде. В грибной год народ солил рыжики кадушками, их ели с картофелем и с блинами, варили до самого сенокоса. Жарили рыжик в сметане.

### **Сушёные грибы**

Предназначенные для сушки грибы, раскладывали на противни, и помещали в печь.

Сушёные грибы нанизывали на суровые нитки и подвешивали к матице или ссыпали в деревянную дупельку.

### **Клюква**

Ягода, без которой немалая жизнь северянина. На зиму её замораживают. Из клюквы варят кисель и напитки, едят с блинами. Осенью добавляют в рубленую капусту, в горячий чай, едят и просто так.

### **Брусника**

С клюквой по изобилию иной год состязается брусника. Это самая почитаемая ягода в северной русской народной кухне. Её мочат, но больше парят. Пареную бруснику многие заливали суслом. Так она дольше хранилась. Едят бруснику с блинами, с толокном, с кашей-заварой, в молоке, заправляют ягодой чай, готовят напиток, и просто лакомятся «наверхосытку» после еды. Используют в лечебных целях.

### **Земляника**

Ложат в чай, едят с сахарным песком, сметаной, особенно вкусна ягода с холодным пирогом из погребя.

Используют в пищу костянику, рябину, голубику, морошку, малину, чёрную и красную смороду, полянику.

### **Из рассказа**

#### **Анфисы Ивановны:**

*«Щи супом не называли, потому что лук и картошку во щи не клали. Положат мяса кусок, да капусту, а то овсяной крупы. За щами шла картофельная оладья, либо жареная картошка с ошурками, заспой посыпанная.*

*Наверхосытку ели простоквашу, а иной раз и гуцу хлебали, то в молоке, то в этой же простокваше. Варили ещё каши на молоке из разных круп, яшниццу делали, саламат, ещё тяпушку из толокна, замесят на кислом молоке, и зальют свежим, это называется «с поливой». Ну и блины овсяные, либо шаньги яшние, а пироги в будний день – «троежитники» (из тройной муки).»*

На вопрос о постной еде отвечено такими словами: *«Горох сварен густо, либо постные щи из овсяной крупы. Картошку ели с льняным маслом, тяпушку из толокна делали на квасу, либо просто замешку на воде с солью. А ежели горох, либо крупяные щи сварены жидко, то наводили сухарницу: ржаные толчёные сухари засыпали в похлёбку. А когда горох с ячменём сварен – это называлось кутья. Ячмень для неё отмачивали и в ступке толкли сырым, кожуру обдирали.»*

Варили ещё луковицу с клюквой – очень вкусно.

Говоря о крестьянской северной кухне, нельзя забывать об особых свойствах русской печи. Она, эта печь, не кипятила еду,

не жарила, а медленно томила, и парила, сохраняя вкус, аромат и прочие свойства продукта.

### **Битьё масла**

Льносемя вместе с неотвезанной массой головок, называли коглиной. Коглину огребали в ворох пехлом, тщательно заметалось метлой, и провеивалось лопатами на малом ветру. Для сквозняка в каждом гумне устраивались дополнительные боковые воротца. Провеянное льносемя было тяжёлым, тёмно-коричневым, про него говорили, что оно течёт: словно вода, находило оно даже самую маленькую дырку в сусеке или мешке.

Битьё масла было своеобразным ритуалом, чем-то праздничным, развлекательным. До этого надо просушить льносемя, истолочь на мельнице или вручную в ступе. Потом семя просеивали решётами, остатки снова толкли. Истолченную массу помещали в горшки, и разогревали в метёных печах. Горячую, её заворачивали в холщёвую ткань, и закладывали в колоду между двумя деревянными плашками. Эти плашки сдавливали при помощи клиньев. По клиньям

надо было бить чуть ли не кувалдой. Под колодой ставилась посуда. С каждым ударом приближался тот момент, когда первая капелька густо янтарного масла ударится о подставленную сковородку. Этот момент с интересом караулили и дети и взрослые.

Выбив, вернее выдавив масло, вынимают сплюснутый кулёк, и

вставляют в колоду свежий, горячий.

На жмыхе (колобе), сдавленном в плотную ровную плитку, чётко отпечатывалась, структура холщёвой ткани.

Льняное и конопляное масло выбивалось на Руси, видимо, в очень больших количествах, поскольку шло не только в пищу, но и на изготовление олифы.

## Рецепты традиционной пищи

(из экспедиционных фондов МБУК «ЦНТКиР»)

### Пицца

в годы Великой Отечественной войны

- основная пицца – картофель,
- белый мох добавляли в тесто,
- ели верхушки от клевера,
- лебеду и крапиву добавляли в суп,

- весной перекапывали картофельные поля, искали перезимовавший картофель, его варили, толкли, делали лепёшки, которые обваливали в муке,

- картофельные очистки сушили, затем толкли и делали разные блюда [175-12];

- росло много грибов: серухи, рыжики, рядовики, маслята,
- грибы жарили, тушили, су-

шили, солили, супы варили,

- на зиму собирали много ягод [175-14];

- пestyши:

*«- А в годы войны что-то собирали в поле, лесу?»*

*Пestyши. А оттуда выходит как вот такой, наподобии как пestyш, с голофкой такой.*

*- Это как хвощь?*

*Вот, вот.*

*- А как их готовили?*

*А раньше ничево не готовили. Так бегали, да брали их.*

*- Так их сырыми ели?*

*Так ели. Сырые» [178-22]*

### Заготовки

- заготавливали березовый сок [вепсы, 122-02];

• полные кадушки грибов и ягод заготавливали на зиму [вепсы, 131-16];

• брусника пареная:

«Бруснику ф печку ставили в горшках. В горшке бруснику сверху листом капустным покроешь и фсе. Не крышкой, а листом капустным, и ставишь ф печь заметённую.

- А на какое время?

- До вечера. А вечером вынимаешь, или утром иногда вынимаешь.

- Потом в кадку выливали?

- Да.

- А кадку где хранили?

- А на мосту в сенях.

- И она не портилась?

- Нет.

- И песок не ложили, или что-то ещё?

- Нет, нет. Безо фсево» [163-32];

«Бруснику парят в русской печи. Её закладывает в горшки, или в кастрюли, и парили в печи. И так и хранили её в собственном соку» [166-07];

• мясо засаливают в бочках, варят супы, делают котлеты, парят в печи, делают пельмени; раньше пельмени не делали [вепсы, 159-24]

- «серые щи рубили, щи квасили» [163-32]

- зелёные щи:

«Зелёные щи готовят не из белой капусты, а зелень которая. Рубят мелко в деревянных бочках. Дубовые бочки. Рубят как обычно, не шинкуют, а рубят сечкой. Изрубят и ошпаривают кипятком. Закрывают и не шевелят. Палочка стоит в середине. Черес какое-то время этой палочкой протыкают капусту, чтобы газы выходили, зелень эта. Потом остынет когда, отжимали эту фсю горечь. Перекладывали в другую бочонку, солили, сверху ложим деревянный круг, а на него камень. Это гнёт. Когда ошпариваешь кипятком, капуста из зелёной становится жёлтого цвета. Если не надо сильно зелени, то можно добавить маленькие кочанчики капусты. Отдельно их изрубить, и когда отожмёшь горечь, то их нужно перемешать с белой и закладывать в другую кадушку. Я никогда не добавляю моркофку, а пересыпаю солью и ложу немножко ржаной муки. Перемешаю, и она киснет. Когда выкиснет, дак пена идёт. Зелёные щи очень в

деревне славяца. Я и сейчас их делаю и люблю. У миня и внуки их очень любят, и они очень полезны для здоровья» (готовили зелёные щи со свиным мясом) [166-06]:

- как рыбу на зиму готовят:
- «- А на зиму рыбу заготавливали?
- Да, раньше занимались этим. Дак на зиму сушили.
- Так ее чистить надо?
- Как жо. Чистить надо. Сушить. Бес чистки дак вопше на рыбалку не надо ходить.
- Сушат с головами?
- Да, с головами.
- И какую рыбу вы сушите?
- Да какая у нас рыба... У нас тут окунь, щука, ерш.
- А сушите где?
- Дома, в печке.
- А на чем?
- На противне. А люди делают просто... Соломы настилают там на под (пол в печи), и на солону.
- И как ее хранят?
- Рыбу высушишь, в корзины, да на верх. Обычно их подвеивают к потолку около печки, или над печкой. Если в сырости держать, дак моль делаецца там.

А в сухом месте никогда моли не будёт.

- И сколько ее можно хранить?
- А год храни, хоть два, но уже вкус не такой будёт
- И как эту рыбу готовят?
- Сущик варят. Суп.
- Картофель добавляют?
- С картошкой. Рыба разварицца, дак она мяккая делаецца, вкусная» [159-31].

**Блины** (из овсяной муки)

«Из овсяной муки пекли много блинов. Овсяная мука. Вот сейчас её нету у нас. Это ж такое блаженство и такая сила! Огромная сковородка и на ней только блины пекли, вот эти – овсяные. Много, много, много! Красота! И сытно» [046-51].

**Доспешник**

«Корку мама разоскёт на столе. И потом блин кладёт, намазывает маслом, сыплёт манной крупы. Не манной, овсяной крупы сыплёт там. Опять маслом трополит. И опять блин накладывает. Или там два блинка наложит. И вот такой пирог выходит, он такой толстый. Всё так вот и кладёт, и кладёт, всё блины. А сверху и снизу корочка тонкая. Потому што она разо-

скёт на столе, и эту корочку уш, она потом вот так загнёт с этой стороны и с этой стороны. Пирог выходит такой вот угловатой, прямоугольный. Вкусный, Вкусный. Ево нарежут, и едят» [093-12];

«-Это блины, обычные тоненькие блины. А тесто затваривали. Эти корочки тожо ходялые штоп были. Роскатывают натонко, и вот эти блины мажут, пересыпают кто чем...

- Ну, их кладут... Первый блин положат, понимаешь... Ево маслом помажут и пересыпают манной крупой. Я дак думаю так: манной крупой. Потом фторой блин опять на ево кладут понимаешь. И ево можно... Кто как «Поднимёт» ево. Это на блинах. И фсё намазано, и пересыпаны.

- Горох парили, дак и им можно блины пересыпать

- А потом испекут, дак потом режут на сковороде, или где.

- Ф первую очередь блиноф и напечёшь, а потом уш тесто. А ис теста большой блин, как сочень рассыкаешь и на ево блиныто кладёшь. Много-то блиноф накладёшь, а потом их большим-то блином закрываешь. Со фсех

сторон. Ставишь в печь и запекаешь. А потом достаешь и разредаешь.

- Я дак не видал штобы эдак делали. Я дак знал, што напекут, понимаешь, блиноф. Значит пересыпают блин, да помажут. Ну, и ложат таким «макаром» блин на блин. А потом на сковороде поставят и ф печь, а тестом не загибали ево. И с низу теста не было» [175-31];

«Доспешник – это блины. Напекёшь блиноф и доспешник делаешь. Берёшь блин, пересыпаешь ево овсяной крупой. Опять блин помажешь, опять пересыпаешь. Так и ложишь блин на блин. Горку сделаешь, да ф печь» [180-16]

### **Жарёнка**

«Это пропустят когда масло, подсолнух или лён. И вот остаёцца такая «жарёнка». Отходьто. Они очень вкусные. Нам матка всё пекла нам лепёшки на ём» [099-06]

### **Закваска**

«- А когда дрожжей не было, так чем сквашивали?

- А веть хлеп-то дома пекли. Дак вот если выкладываешь это, ну пусть хоть раньше фсё и называли квашня. Дак там можот с

лошку или как, опять оставишь, и чтобы фторой-то рас опять надо печи дак.

- Чтобы закваска все время была?

- Да, да. А пиво варила дак, после пива как-то тут тесто оставалось. Дак вот на этом тесте пекли» [178-22]

### **Калитки**

«Калитки кто с чем пекёт. Кто с капустой... Сочень выскут, сочень, и туда внутрь накладывают: кто ягодный испекёт, кто капустные...» [вепсы, 122-44]

«Корочку (сочень) делаешь, на корочку картофельной каши кладёшь, так повернёшь крайчики, и ф печку на противень» [вепсы, 132-13]

### **Картофель тушёный**

«Кортошку растолкёшь (варёную), наливаёшь молока сверху с криночек туда, покипятишь ещё у огонька ф печи...» [163-32]

### **Кисель овсяный**

- овёс возили на мельницу, где его толкли

- потом, уже дома, его просеивают и замачивают холодной водой примерно на пять суток

- овёс в воде закисал

- потом процеживали и на дне оставался раствор похожий на крахмал

- этот раствор несколько раз промывали водой

«Ну, эту воду даже не один рас сливали. Сольют, новой нальют, сольют, новой нальют. Это и чтобы белее был кисель»

- потом «крахмал» заливают кипятком, при этом его постоянно помешивают, чтобы не было комков

- в хозяйствах для киселя делали большие деревянные корыта

- кисель получался густой, его резали ножом и заливали вересовым суслом [175-29]

### **Кисель пшеничный**

«Зерно мочили, сушили, размалывали до крупы, потом опять мочили. Отцеживали и оставался крахмал. В крахмал опять добавляли немножко водички и ставили в большом чугуне в жаркую печь. Получаецца белый кисель. Ево ели с суслом. Очень вкусно» [005-51]

### **Кисель ржаной**

«Ну дак вот – кисель... Надо рожь намочить, пропустить

черес жорнов, потом намочить. Потом такой цидило. Туда ставят решето. Это фсе процеживают, и там остаёцца крахмал. В крахмал сливают воды несколько рас. Потом чугуна десятилитровой, дак заливаю туда и ф печь к огню. Вода закипела, и ево присыкают – льют молока с литру. Присыкают и опять надо ево варить долго, итобы он сварилсы. Если плохо сварилца, дак он будёт нефкусный. Крупные сразу эти пузыри. Потом, когда мелкие пойдут пузырьчки, это уже сварилсы. Выливай. Весь стол заставят тарелками, и выливают ф тарелки остужать. Вот и фсе. А я теперь на газу варю» [014-30]

«Раньше кисель варили изо ржи. Пропустят рошь на жорнове, намелют на крупно. Обмочат её. Она мокнёт, мокнёт. А потом её отцеживали, получалась такая жидкость. Беленькая. Вот и делали ржаной кисель. Ево делали, в основном, на поминальные дни» [017-44]

«А раньше ведь это, намолют ржи. Намочат, намолют, намочат, процедят... Дак вот этот крахмал-от, самый-то крахмал-

от от ржи-то остануцца дак... Вода кипит и вот мутофкой замуляют ево, этот. Потом поставят ф печку. Кипит. Так это будёт от эдак-от, ф кучу собирацца этот кисель, значит кисель этот сварилсы. Разливают, это, по блюдам, по чашкам» [156-05]

С чем кисель ели:

«Ржаной кисель ели с суслом. Раньше веть не было песку дак. Сусло. Вот пиво ставили когда, дак сусло спускали. Вот первоё-то это. Оно сладкоё, сладкоё было. Изо ржи делали. Рожь, овёс, жито. Ево вырастят, высушат, смелют. Вот и ставили пиво. Дак с суслом ели этот кисель» [017-44]

«Некоторые едят с молоком, прихлябывают. А некоторые, как пиво, это, есть дак, оставляют сусло хорошой. Сладкоё. С суслом хлебуют. Киселя подденут, да и сусла подденут... Вот мы сидит фсе. Чашка среди стола стоит, с киселём и с суслом. Ну фсе и потреваем, фсе едим» [156-05]

«А кисели какие делала?»

- Овсяной кисель делали. Делали и изо ржаной муки, муку разведут как кашой в воде, и вот и

оставят так. Сверху вода. По-стоит она там несколько дней. Отстоицца, дак там как крах-мал образуецца. Воду сольёшь, и... Такой кисель варили. И офся-ной кисель варили» [178-22]

### **Кисель (с вересовым суслом из ржаной или белой муки)**

«Я сама делала. Вереса наколо-тишься, натолкёшь. И ой добро и сусло, с киселём-то! А кисель из муки. Раньше было ржи наме-лёшь и замочишь. А потом я из белой муки тожо намочу. Дрож-жей положу. Выкиснет. Сливаю, итобы кислым не было. Вот и варила кисели» [045-10]

### **Колоб**

«Колобы – это тесто. Кла-дёшь на противень, а потом начинку кладёшь: творогу, то-локна или манки, или чево там... Это манка, или толокно. Молоко смешаешь, сметану надо класть, яйца, и творог тожо, масло. Эту начинку кладёшь на колоб.

- Он кругленький?

- Круленький» [вепсы, 132-13]

### **Колоб – ватрушка**

«Картошки натолкут, молоч-ка вольют. Как пюре сделают. Если есь яйцо, дак яйцо вольют. Этой картошкой сочень нама-

жут, а сверху сметаной. Испе-кут, да вот и колоб» [101-10]

### **Коросты**

«У нас вот, например, это уш вот ф самые празники большие дак, коросты пекли, коросты. Это блина такая. Тесто то-нинькие, тонинькие. Свет ви-дать: такие тонинькие. Нама-жошь корочку, и кашу делаите. Вот на эту корочку намажут, и завёртывают такой кружочик» [вепсы, 121-03]

### **Крендельки**

«На сметане хорошо больно уш эти вот: крендель я вот пек-ла раньше. Сметаны-то... Ну, короф держали дак, наснимаёшь сметаны, и на одной сметане. Это уш вот детям. Ну, норови-лись, вроде, ф какие-то выходные дни, когда они ф школу не пой-дут, или там ф празник какой. Вот, крендельё... Такие неболь-шие крендельки, вот такие... Такие румяные, фкусные. Опять жо, с молоком. Ак ево ишо, вода как кипит, дак ишо в воду оку-нёшь на веретене. Вынёшь, и итобы он глаткой был. В воду ишо клала.

- Это перед тем, как в печь посадить?

- Перет тем, как ф печку садить.

- Тесто пресное?

- Да, пресной» [192-01]

### **Кумушка**

«Мама на ильинскую пятницу варила «кумушку». Делали её из овсяной муки и дрожжей. Напиток получался хмельной, но не пьяный. И ребятишки фсе пили» [014-30]

### **Курник (рыбный пирог)**

«- А рыбные пироги вы делаете?»

- Курник.

- А из какого теста?

- А раньше делали не из дрожжевого, просто замешивали ржаное тесто. А сейчас дак делаем дрожжевое тесто и из белой муки.

- А форма курника какая?

- Такая продолговатая раньше была, а у нас дак как полуцица. Стараемся продолговатые делать, а иногда и в сковородке делаешь.

- А кроме рыбы что-то жили? Лук или еще что-то?

- А лук дак не жили, только маленько масла.

- А какая рыба для курника используется?

- Всякая. Окунь, щука. Всякая, но свежая и просоленная.

- А наверху дырочка в тесте не делается?

- Нет, нет.

- А какой он повысоте?

- Да как поднимецца. А с преснова теста дак сколько рыбы положишь, такой и высоты сделаецца.

- А тесто тонко раскатываете?

- Пресное, дак тоненькое» [159-32]

### **Кутья**

Раньше на кладбище несли кутью и опёканики:

«Раньше на клатбишию ходили, дак брали кутью. Вопшом, или пшеница. Рису-то, где тогда рис-от был? Кутью. Пшеница, вот это, сварят пшеницу. Да мошат быть для капли это, полошат в пшеницу песочку, да изюму. Да опёканикоф напекут» [156-05];

«Пшеницу отварят хорошо. Туда опёканикоф накрошат, песку положат, и одной лошкой всех угощают. Надо перекрестица и ложечку кутьи съест» [018-39]

**Лепёшка (из картофеля для коляды)**

«Для коляды лепёшки такие пекли... Картошки натолкём, да на муке наваляём, да стаканом нарежешь, да ф печку. И вот каждому колядофишу. Давали дуранды (жмыха) по кусочку» [036-11] дуранда(жмых) – отходы после обработки подсолнечного и льняного семени.

### **Молозиво**

«- А первое молоко после отёла когда начинают пить, и как оно называется?»

- Молозиво. А начинают кто как веть. Раньше говорили, што шесь рас подоишь и уже можно есь. Но теперь долъше доят» [161-32]

### **Мякушечки**

- пекли из дрожжевого теста, это маленький пирожок, который жарили на сковороде, делали с различной начинкой и без начинки [124-17]

### **Мясо тушёное в тесте**

«Разоску натонко сочень, и туда кладу куски мяса. Закрываю фторой половиной сочня, ложу на большую сковороду и ствлю в печь.

- Сырое мясо?

- Сырое, сырое мясо. Оно там в хлебной оболочке фсё изжариц-

ца. И оболочка фся скрость пропи-таецы, пропекёцы.

- И долго надо печь?

- Утром сажу, до вечера простоит и фсё.

- И как такое блюдо называли?

- Да просто мясо в тесте тушили. Так-то в кастрюле оно не такоё фкусноё, а в тесте получаецы очень вкусно» [163-34]

### **Опёканики**

- делают из дрожжевого теста, по размеру они чуть больше оладей и пышные [026-45];

«Опёканики фсякие пекли. И картофельные, и фсякие. Картошку вот натолкём. Были веть годы-то фсякие, с войны да фсё... И «ударнком» называли. Ну, говорят, сиводня «ударникоф» напекли.

- А «ударники» - это что?

- А вот тожо эти, как опёканики, картофельные, да фсё...

- Картошку тёрли?

- Нет, варёную. Начистят, сварят, натолкут, переваляют в муке. Маслом растительным помажут, и на сковороду» [178-22];

«Опёканики вот такие на сковороду кладём».

- А они из какого теста?
- Ис ходелово (ходовово?).
- А они как оладушки?
- Побольше оладей-то будут.
- Печете на сковороде?
- На сковороде. Когда печку

истопишь, уголь выгребёшь и садишь.

- Так они в муке обвалены?
- В муке овалены, дак оне не розъезжающыи» [180-16]

### **Пальчики**

«Пальчики – это такой пирок. Сочень намажешь маслом, загнёшь, опять маслом намажешь, потом ишо загнёшь, а потом ножиком вот так вот: пять пальчиков ножиком вырежешь, и пять пальчиков получаецы…» [120-04]

### **Печенье**

«Пекли печенье. Свиньё сало некуда девать, дак вот на свином сале наминала мама ходалоё тесто, песку наложит. Тесто режот на куски разоскёт. Стаканом нарежот кружочки, ложит их на противень, и в печь. Вот и выпекалось печенье» [163-35]

**Пироги (с картошкой, брюквой, толокном)**

«И с картошкой пекли. Много брюквы садили, дак её напарят,

да в пирог. Толокно сеяли, дак и тем пироги обсыпали» [158-57]

### **Пирог «творожник»**

«В пирог творога накладывают (сверху), дак это «творожник»» [158-57];

«Творожник, дак тожо с творогом пироги. В творог там яйцо сырое, песочку, соли немношко. Ну, вот это тожо немношко. Ну, вот это тожо начинка, а сверху тожо сметаной творог намазывают» [178-22]

### **Пироги с коноплей**

«А коноплю-то сияли, дак с коноплём-то больше пироги пекли. Так вот тесто выскут, туды конопля накладывают, и сверху сочем закрывали» [158-57]

**Пироги (с черникой или голубикой)**

«Ягоды сушили. Передстряпней их заливают тёплой водой. Они разопреют, и ложить их в пироги» [166-07]

### **Пироги яшные на сочнях**

«На сочнях пекли. Это было яшные напекут, с зашипкам так. Раньше веть фсё было фкусной пекли, и пшеницы мука, веть фсё сухой было.

- Так как их пекли?
- Сочень розоскут, а потом

этова... Тесто на нево. Тесто негустоё делали, не особо так. Пожиже, как вот обычно. Ну, потом этот сочень зашишпывают так, и начинкой намазывают сверху.

- А начинки какие?

- Начинки были или с картошкой, или с яйцами, творогом, а сверху сметаной» [178-22]

### **Похлебка толоконная с картошкой и ягодами**

«Толокно парили, и похлёбку толоконную делали, кушали с картошкой. Толокно кладут сюда, мучку-то, кипятку, да ишо ягот – бруснику, нет – так клюкву, и вот и хлебают. Это похлёбкой называецца» [вепсы, 131-16]

### **Пряженики**

«Для коляды пекли. На сале, долговатые немношко, пекли из яшиново теста или белой муки» [002-04];

«Пекли из белой муки. Белой муки нальют на сковороду, масла растительного нальют. Вот теперь он пряжищцы» [002-44];

«А пряженики как и на пироги. Дрожжей накладывают, ну, это... Вообще как и на пироги тесто. А потом оне их разделяют та-

кие... Тоненькие, вот такие круглые наделают. И у нас баушка фсё на тагане, на шоске. Лучины кучу ей брат нашишплёт. На лучине. Вот туды под таган лучину подожжёт, и кладёт пряженик на сковородку. Потом другие, сырые опять.

- Так их как бы жарили?

- Да, сразу на тагане.

- Это ни как олашки?

- Не, не как. Ну на огне, только на тагане, сразу же. И масло тут положено, сразу она ноливает тут. Веть и названы – пряженики дак. Она одну сторону подпряжит, потом вилкам перевернёт, и другую подпряжит. И тоненькой штобы.

- А как тоненькие получают-ся?

- Так видишь веть, нарассыпать-то фсякие можно. Допустим, вот такая доска. Она на доску тут. Какие? Сколько ей велики? Она нарежот ножиком, и расскёт их скалкой.

- Так они маленькие?

- Они маленькие, вот такие вот.

- Сантиметров 7 в диаметре?

- Да. Есь ишо такая стряпня, которую называют опёканики.

Так наподобие этих опёканикоф, только ишо тоньше. Опёканики мажут, а эти пряжат» [008-15];

«Пряженики жарили на Новый гот на сале. Такой вот таган сделают, туды подлаживают солонку, пряженики в сале кипят» [158-57];

«А их пекли на шестке перед огнём?

- Да, да.

- На сковородке?

- Да.

- А какие они по форме?

- Немношко продолговатые, примерно в палец толщиной.

- Из какого теста?

- А делали ис ходалово, на дрожжах.

- Без начинки просто в масле?

- Да, да. Без начинки, безо фсево. В масле попряжон и фсе» [175-31];

«А пряженики, дак тожо вот тесто поваляют, сделают таким лепёшкам, и это... Утром буде ак пораньше надо на работу ли што, дак вот: Давай хоть тёпрых пряженикоф напеку.

- А теперь ходовое?

- Ходовое.

- А пекли в печи, или перед печью?

- В печке пекли. На сковороде.

- Так их пекли или жарили в масле, или как?

- Нет, просто так. Намажут их... Перет печкой ишо пекли, пока печка не фскрыта дак.

- Они на оладьи похожи?

- Да. Они подлинней, и потолще будут, ишо приподнимуца дак» [178-22].

### Рогушки

«Ржаная сама-то корка-то. А там уш мажь чем хошь. Творогом там, раньше парена крупа была, ак пареной крупой намажут, или картошкой. Чем хошь. Коровы были свои, дак сметана была и масло. И маслом наполывают, дак веть куда тут! За руку не отведёшь» [008-15];

«У нас гостей много собиралось дак, на трицать сочней рассыпали, да пекли. Жили мы исправно, дак три коровы, да фсе дак. Сметаны было много. Дак вот сочень розоскёшь, начинку сделаёшь: и с творогом, и с крупой, и фсяко... Ну, да и печёшь против печи» [011-43];

«Замесишь, воды нальёшь да. Потом нагусто-то намнёшь, да маленьким положишь, да розоскёшь. Там творогу ли гола

накладёшь, да щипками... Кругом загибаёшь и шишплёшь. потом испекаёшь, да маслом, где зашыпагы-то эти кромочки, и намажешь» [045-11];

«Тесто замесишь, и ножиком. Берём скалку, и рогушечки такие круглые. По краям защипываем, начинку ложим: творок, картошку» [192-01]

### **Розочки из теста**

«Мы как-то пробовали такие розочки делать. Вот ф кипяток клали туда. Потом они фсплывут, а потом садили ф печь.

Тесто раскатаёшь, ножиком вот так нарежешь, вот так закатаёшь, и получаецца как бы розочка. Потом вынимаёшь из печи, и в дело...» [192-01]

### **Рыба пареная**

«Паришь в песке. Пареная рыба-то вкусная очень. В кастрюльку наложишь, да масла положишь, да в печку...» [159-32]

### **Сальник**

«Каши называли «сальниками». Крупа, молоко да яйца. Торнут ф печку в блюде, вот и фсё...» [017-44]

### **Селянка**

«Селянка, дак это тожо не очень тесто густоё. Но она так

просто на сковороду, как считай вроде как наливают. Вот это селянкой звали.

- Так по форме она на что похожа?

- Ак по форме почти так и так обычный пирог.

- Но на сковороде?

- На сковороде.

- Так она большая?

- А какая сковорода.

- А тесто пресное или ходовое?

- Ходовое. Ну, только тоньше она, дак называют селянкой.

- Она открытая?

- Открытая» [178-22]

### **Сладкая брюква**

«- А чем сахар заменяла?

- А брюква. Нарежешь брюквы, ф печку пихнёшь. Нарежешь комочкам, на сковороду и забелицца она.

- Так она сладкая получалась?

- Слаткая. Токо в жар не надо гораздо её пехать.

- А потом что с ней делают?

- Берёшь комочик – в рот, и чай пьёшь» [180-16]

### **Сок березовый**

«А потом ишо из берёзового сока делали. Вот у мамы из берёзовицы, дак много насобираём»

то. Да листу смородинново по-ложим, да вот такой полешок берёзовый. Бес кожуры, и безо фсево. Дак настоицца, дак та-кой квас...

- Его только весной делали?

- Да, да.

- А еще что ложили?

- Песочку немношко.

- И оно само забродит?

- Да, да. Долго мы им пользуем-ся» [178-22]

### **Сок сосновый**

С сосны снимали часть коры, обматывали сосну ниткой и ко-нец нитки опускали в блюдо, по нитке бежал сок, и в блюде обра-зовывались пластинки из сока:

«И мы на сок дак брали это... И ниточкой так вот сделаем, а потом так (обвязывали и ко-нец нитки в блюдо)... И выйдёт широкая такая пластина соку. Кору-то снимёшь, чистенько фсё туту. Тряпочку возьмёшь, вы-трёшь, и блюда такие хорошие получались».

«Дак вот ходили за соком за сосновым.

- И много его брали?

- Да. Тогда, наверно, и еды-то надо было... Собирали... В одно время много ходили за соком.

- А как его использовали?

- Ели.

- С чем-то, или просто так?

- Так просто ели, и фсё.

- А он густой?

- Ну, пластинка такая. Соч-нойё. Хороший сок. Ну, прямо при-ятно. Серой немношко пахнёт. Вкусноё было» [вепсы, 122-02]

### **Соломата**

«Мололи зерно на жернову, смолотое зерно заваривали, а сверху мазали сметаной. Дела-ли в сковороде, она похожа на густую кашу, смазанную обиль-но сметаной. Делали из новины (первого урожая)» [046-32]

### **Сочни (сучни)**

«А сочни-то яшние, ячмен-ные, из яшневой муки.

- Они круглые, большие, какие были?

- Как блины, как колесо кру-глоё. И сочни эти крошили в суп. Хлебали, вкусно было» [002-44];

- делали с ягодами, картофе-лем, капустой, края у сочней за-гибали [026-45];

«Сочни такие жо делают как на коросты, но потолще. А туту кладут на сочни толокно жаткоё, и сметаной ишо мажут. Пекут на сковородке в печи. По-

том достают и мажут маслом»  
[вепсы, 121-03];

«Сучни вот эти с толокном. Называюцца «сучни» по нашему. Они с толокна. Оно готовицца как блин, а на блин ложицца толокно, не рассыпаецца. А толокно готовицца как... Простоквашу ложишь туда, сметану. Ну, соли немножко по фкусу. И вот это замешиваешь, и ложишь на блин, смазываешь сверху. Сметаны ложечку сверху, и опять, и снова ф печку. Снова перепекаешь, и снимаешь. Когда вот сколько тебе требуецца испекешь, а потом к столу. Смазываешь фсё маслом сливочным. Прогреваецца. Нарезаешь на кусочки, и на тарелочки. Ох, вкуснятина!» [вепсы, 132-13];

- Сочни так же делали с черникой, капустой [158-57];

«Сочни пекём с капустой, а сочни со ржаной муки. Пресноё тесто, соли добавишь, да раскатаёшь на сочень. Капусты положишь, закроёшь, защицаёшь, да испекешь. Вот и сочни с капустой» [166-07];

«А то сочни пекли с капустой, с грибами, или с яйцами там.

- А сочни-то открытые или

закрытые?

- Закрытые сочни. Вот так вот раскатываешь, ложишь начинку на одну половину, фторой закрываёшь и защицаёшь. Пекли сочни с ягодами, свежими и солёными, и сушеными грибами, с капустой, с картошкой. В тесто добавляли молоко, или яйца, а если ничево нет, то замешивали тесто просто на воде» [192-01]

### Сусло

«Но сусло в Вологодской области! Я больше нигде не видывала такова. Оно вымачиваецца очень долго в реке. Солод. Солод изо ржи. Потом долго прорастает. Ну, теперь делают конечно, но не то... Матушка было поставит горшки: десять – двенадцать, таких вот больших горшикоф в печку. Вот они целый день там преют. Но веть тут надо и соломку, тут надо и крестики. Крестовины такие в горшок этот, штобы фсё побежало. Внутри отверстие с такой вот открывашкой. И вот потом заливают из самовара кипяток, настаивацца, и первое сусло чёрно-коричневоё выходит. Изумительной сладости, ни какова

песку не надо. Тустое такое. Ну, а фторое уже для таких гостей, которы не фсегда можот быть и нужны... А люди у нас – ой! Смекалистый народ. Да... Вот бывало день – два пьют – это сусло идёт чёрное, сладкое, густое. На третий день поглядывают... Я и говорю: «Мама, дак чево?», «Матушка, севодня третий день, дак уш надо подавать фторое сусло. Уш вон идут откуда-то не с той стороны». Вот, милая, забавно-то как было» [005-51]

### **Сусло вересовое**

«Вересовые ягоды собирали мешками, сушили, затем толкли, парили в печи, потом остужали, заливали кипятком и получалось сусло» [038-19]

### **Толокно**

«Брали овсяную крупу, запаривали и делали толокно» [004-54];

«...у нас у мамы был ведёрной. Кладут соли, воды немношко, закрывают сковородой и ставят ф печку. Выпарицца и выставляешь. Такой пузатой станёт овёс. Остудицца, потом ево мама сушит, а потом ево мелём на жёрнову.

- А перед варкой овёс опихать надо. Опихаем до тех пор, што

весь ошелушицца.

- Как опихать?

- А такие ступы были, а внизу железной. Там, в ступе... И пест. Он такой тожо, с железякой на конце. Вот этим колотишь, колотишь, пока вся шелуха не слетицца. А потом, когда шелуха слетела, вот это – продувают, просевают и остаёцца одно чистой зерно. Паряной овёс, чистой. Вот это, понимаешь, хоть на крупу, хоть на толокно. Вот теперь едят семя, а мы раньше ели ево – парево. Берём в карман, и в школу, и там едим.

Потом это мелем на жернову, намелко, на муку. Приносит мама домой, просеет в решете, и это – толокно. Хто на молоке. Ну раньше тожо мало было молока-то. Растительного масла немножечко – и догуста она делала фсё. Я было, долго тут иногда ести за столом, возьму комок, и побежала. Дорогой ем. А овёс веть, теперь вот только узнала, што полезный. А видно и раньше знали старики, што полезной. Вот толокно раньше фсё время делали. Ребятишки фсё ели это толокно» [014-32]

### **Тропаник**

«Вот из брюквы – то «тропаники» назывались. Брюквы наварят, положат в пирог, загнут ево. Вот и тропаник» [158-57]

### **Хлеб**

Раньше хлеб выпекали круглыми караваемы, и их никогда не выпекали на противнях или в «формах», а «садили» каравай на чисто заметенный «под» печи, хлеб был очень вкусный, он целую неделю оставался свежим, «такова и век не попробуешь» [вепсы, 131-16]

### **Хролы (хролки)**

«Масло размешаешь. Топишь масло, а там жо есь, отопины назывались, такие жирные. Вот эти отопины... Сметаны, маслица там кладёшь, и вот на этом намешаешь, из этой же муки. Намешаешь, и напечошь таких вот как сейчас печеньё пекут. Нарезошь и напечошь. Вот это фсё на стол в Пасху, как разговляющца. Самовар на стол, фсё тут... Выскёшь такоё как, ну как тоненькая колбаска, а потом и режошь, и немношко их прижмёшь. Вот и садишь на противни, и испечошь» [030-02];

«Просто-напросто делают тесто и раскатывают. Потом

ножилом режут. Такие «шарики – не шарики» получающца. Запекают, а потом в топлёной молоке кладут. Потом достают и подсушивают.

- А когда их пекли?

- А на Хролы» [154-20];

«Хролки пекли. Закатаёшь такой вот, как тебе сказать... Ну, толще пальца-то наверно. Ну, рулет такой закатаёшь и разрежошь ево ножиком на такие вот часточки. Пекут ф печи, и получающца хролки. Взять тесто, там такой вот шарик с кулак. Потом так вот рассыкаёшь ево, иштобы оно круглоё было. И это круглое тесто разрезаёшь. А ф тесто надо немного добра наложить иштобы оно было: так и таяло во рту. И сметаны туда, и масла сливочново, и сливок, и песку. Дак вот на хролки-то... Тесто-то веть без этово, безо фсево, только на молоке. На замес можот яйцо какоё разбила. А уш сюда-то, когда намнёт она снова на муке, туда уш кладёт песку, и яиц ещё набвьёт, иштобы рыхлоё было, и сама нальёт. Растопит сало, и вот фсё ещё намнёт, намнёт. На муке

роскатаёт, нарежет ножиком хролки» [163-35];

«Замешивают тесто. Там ево сдобной сделают. Роскатают такой вот длины жгутик, а потом режут на маленькие кусочки.

- Их пекут?

- Пекут. Маслом-то помажут, и туды яичок толкнут, и маргарину ли, масло ли. Чото-вот накладут, такой сделают сдобной, вкусной.

- На молоке?

- На молоке.

- А пекут на чем?

- Да хоть на сковороде, хоть на противне. Садят ф печь и пекут. Сковороду намажут, просто масла побольше, итобы оне

прожарились» [182-17]

### **Яичный блин**

«- А яичный блин из сколько яиц делали?

- Ой, дак сколько можешь разбить. Есь, дак сколько можешь разбить. Есь, дак разобьёмь два, а нету – дак одно.

- Ну, с одново-то какой тут блин?

- Ой, а чево жо... Нету у меня яиц, дак я с одново. Одно, да водички лену, да разболтаю, и яишной блин.

- И муку туду?

- Нет, только одни яйца. Водички, соль чуть положишь. Только на водичке» [124-17]

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

### О чем кричат клетки

Сегодня с газет, журналов, радио и телевидения на нас обрушилось множество пищевых рецептов, по многим телевизионным каналам повара и диетологи учат нас готовить пищу. И всюду сохраняются три принципа: быстро, красиво и вкусно. Но правильно ли это? Да и с какой «такой радости» нас повсеместно учат жить и правильно готовить различные блюда попсовые исполнители и актёры? Это уже похоже на массовое помешательство...

Пища и первичное сырьё, из которого она готовится, во все времена была до предела сакрализованна, т.к. это физиологи-

ческая основа жизни человека. Традиционная пища всегда имела строгую календарную приуроченность, определённую территориальную и этническую особенность.

Поэтому в целях сохранения своего здоровья, здоровья детей и внуков давайте попытаемся прислушаться к знанию и опыту не гламурных поварят, а серьёзных ученых.

Знаменитый американский ученый Патрик Фланачан открыл законы физиологии правильного питания человека, научно доказав, что природой человеку изначально предназначено только растительное питание. Когда-то перейдя на употребление живот-

ного белка, человек значительно сократил свою жизнь, ослабил психику, стал раздражительным, болезненным и начал воевать. И всему этому причина – мясо (животный белок).

Некоторые врачи говорят, что отказ от мяса может отразиться на печени, и человек лишится сил. Но есть общеизвестный факт, что спортсмены Древнего Рима избрали растительное питание, а в 1887 году в Англии был основан спортивный вегетарианский клуб, члены которого поражали мир рекордами.

В книге «Физика Веры» приводятся результаты тончайших испытаний академика РАН П. Горяева по реакции клеток живых существ, когда их убивают для питания. Аппаратура уже позволяет записывать звуки гибнущих клеток. Всякие предметы и тем более живые существа имеют полевые структуры (фантомы). В случае убийства животного, к примеру, когда человек начал варить куриные яйца, то клеточные ядра эмбрионов при температуре 40-42 градуса сначала «жаловались, что им очень плохо», затем «плакали, визжа-

ли», далее от мёртвой материи были слышны хаотичные звуки. Фантомы, образовавшиеся после гибели клеток наследственности, атаковали молекулы наследственности людей, синтезируя в их организме возбудителей болезней. В любом мясе, рыбе также пребывают фантомы, вредящие здоровью. Если мясо, рыба, яйца в конечном итоге выходят из организма после переваривания, то их фантомы остаются в биополе человека, разрывая его, нанося вред. через такие «щели» в организм легко входят вирусы тяжёлых заболеваний, например рака.

В трудах и исследованиях австралийского археолога, писателя и учёного (профессора) Х.М. Ами из Монреаля развивается уникальная теория, которая опирается на конкретные практические данные археологических исследований и открывает важный аспект физиологии питания.

Постигая геронтологию, учёные на основе теории и практики касаются проблемы максимальной продолжительности жизни человека и приходят к

выводу, что при идеальных духовных, физических и экологических условиях изначально наше тело было рассчитано на 1000 лет. И то, что в Библии указано житие людей 700-1000 лет, вполне реально для тех далёких времён и условий жизни (Енох жил 905 лет, Мафусаил – 969, Ламех – 777).

Исследования учёного показывают, что нарушение физиологии тела и гармонии природы обошлось человеку очень дорого. Если раньше человек не болел и счастливо жил до 1000 лет, то животная пища постепенно сократила его жизнь более чем в 10 раз. После этого люди и начали болеть, страдать, воевать. Убийство животных для пищи не осталось бесследным в нравственном, психическом и духовном отношении. Именно с этого момента человек и стал убивать себе подобных. И как результат – раздражение, непонимание, противостояние, усиление эгоизма, распри, войны и пр...

Кто-то скажет, что это всё надуманно, фантазия, сказки. Но вот найдены племена и народы, например, на филиппинских островах, которые ни когда не

убивали животных и не готовили пищу на огне. Они поразили европейцев своим здоровьем, жизнерадостью, молодежавым видом (стройные фигуры, сохранившиеся до глубокой старости зубы, полное отсутствие болезней).

Археологи заметили, что в найденных скелетах кроманьонцев нет отложений солей, губчатости (остеопороза). Древние люди были сыроедами, поэтому и не знали заболеваний костной системы. У них не было также артрозов, радикулита, диабета, атеросклероза, рака. И только потому, что употребляли овощи и фрукты без термической обработки. Дело в том, что основной продукт организма – органический кальций – при тепловой обработке переходит в неорганическое состояние и практически не усваивается. Тщательно исследуя законы физиологии нашего тела, учёные приходят к выводу, что человек по своей природе является травоядным существом.

Об этом очень убедительно свидетельствуют длина и строение желудочно-кишечного тракта, желудка, концентрации его

сока, строение небольших зубов, характер обмена веществ.

Очень чётко видно отличие строения внутренних органов у хищников, которым в пищу предназначено мясо. Желудок хищников небольшой, круглый, не приспособленный для длительного переваривания, желудочный сок очень концентрированный, кислый, способный растворять мышцы, кожу и кости. При этом мясо хорошо переваривается очень крепким желудочным соком, питательные вещества быстро всасываются, а отходы интенсивно удаляются, чтобы не произошло их загнивание.

Травоядные животные и человек обладают однокамерным желудком среднего размера характерной грушеобразной формы с относительно слабым желудочным соком. У человека пищеварительный тракт почти в 8 раз превосходит длину туловища, что не способствует активному удалению трупных бактерий после употребления мяса.

Если человеческий организм в потенции рассчитан на 1000 лет, то средний срок жизни муж-

чины в современной России 57 лет – очень короткий. Кто-то скажет, что всё это ерунда, мы, мол, всё-таки живём, радуемся, хоть и немного.

Однако нарушение перечисленных законов физиологии питания действительно существенно сломало психику человека, превратив его из безобидного существа в самого главного хищника и трупоеда на Земле.

Знаменитый учёный в США Друнвало Мелхисидска также подтверждает научную гипотезу Х.М. Ами, что 15 тыс. лет назад люди питались только растительной пищей.

Можно рекомендовать вегетарианский или веганский образ питания. Веганство – это строгое вегетарианство. Оно пришло к нам, как вегетарианство из Англии. В Лондоне даже издаётся журнал «Веган». Английские учёные – медики на основе экспериментов доказали, что все вирусы, микробы и возбудители болезней в нашем организме питаются и развиваются только на основе мясной пищи. Если её убрать из организма, то не будет и болезней. Особенно

это наглядно видно при эпидемии гриппа: все родственники лежат в вповалку, а веганы здоровы. Веганство позволяет вкусно и сытно питаться. Вспомните пищу во время наших постов.

Известно также, что все праведники, лесные отшельники, будущие святые были веганами. Тела (Мощи) многих из них сохранились до сих пор и источают аромат. Это обозначает, что вера и растительная пища способствуют тотальному выводу из организма всех патогенных микробов, способствующих загниванию и тлению тела. Какие ещё нужны человеку доказательства полезности растительной пищи, которая даёт долголетие. Опыт вегетарианства на Земле с 1860 года показал, что такой образ питания продлевает жизнь, как минимум, в 1,5 раза. На Земле ныне больше миллиарда вегетарианцев. Кому же сложно перейти на веганство, то можно это рекомендовать только в случае тяжёлой болезни, когда во имя спасения человек переходит на такое питание. Феноменально, но веганство без врачей и лекарств очищает за 1-2 года

кровь: у 40-60 летних – до уровня новорождённых, а 70-80 летних до уровня юношей!

**В.А. БОРОВАЛ**,  
врач диетолог, кандидат  
медицинских наук  
(Журнал «Свет» №6 за 2003 г.)

Наша кишечная микрофлора способна из пищевого сырья небелковой природы (каша, овощи) синтезировать все необходимые аминокислоты, витамины и т.д. Организм требует эти бактериальные микроорганизмы, которые, в сущности, наивысший белок. Если же сырьё поступает сразу белковой природы (мясо, рыбы, яйца, творог, сыр), то на нём размножаются совсем другие популяции бактерий. Потребление мяса очень обременительно для человеческого организма, вызывает большие реакции специфического действия пищи, при которых, до сорока процентов энергии, заключенной в мясе, тратится на выведение излишков из организма.

На Востоке приговорённых к смертной казни обильно кор-

мили исключительно варёным мясом. Через 28 дней все приговорённые умирали в страшных мучениях из-за неподготовленности к этой пище желудка и самоотравления разлагающимися белковыми продуктами.

Термически обработанное мясо (варёное жареное) поставляет свернувшийся белок (сравните это с цементом, который слежался и подмок, его необходимо опять размельчить, чтобы он стал полноценно выполнять свои функции) в большом количестве. Прибавьте к этому ядовитые продукты разложения лишнего белка, и вам во все «красе» откроется картина мясного питания. Кроме того, мясной белок передает человеку от животных информацию о состоянии животного перед забоем (такие отрицательные эмоции, как неопределённость, тревогу, печаль, страх, безвыходность и безысходность) и засоряет ими организм человека, делая нас неустойчивыми к проникновению вирусов.

А путь к приобретению здоровья до банальности прост: ешьте проросшие зёрна, овощи (выращенные на своём огороде), фрукты предпочтительно в сыром виде, пейте соки и деревенское пиво (из пророщенного зерна) и почаще расслабляйтесь.

Удивительные по своей мудрости, лаконичности и многогранности слова однажды произнёс наш знаменитый полководец А.В. Суворов. В принципе они в полном объёме определяют духовную и физическую жизнь русского человека. Как-то врач посоветовал А.В. Суворову поехать на грязевые курорты, модные в XVIII веке. «Помилуй бог! – сказал Суворов доктору. – Что тебе вздумалось? На воды посылай здоровых богачей, прихрамывающих игроков, интриганов и всякую сволочь. Там пусть они и купаются в грязи. А я истинно болен. И мне нужна молитва, деревенская изба, баня, каша и квас».

**А.Ф. КАДАНЦЕВ.**

## Список источников по реестрам экспедиционного архива МБУК «ЦНТКиР»

Номер аудиозаписи	Автор текста	Место и время записи
002-04	Вольнова Августа Андреевна, 1910 г.р.	Андроновский с/с, д. Пособково, 23.07.1991 г.
002-44	Андреева Августа Тихоновна, 1902 г.р. Тушанова Мария Тихоновна, 1916 г.р.	Андроновский с/с, д. Илемное, 23.07.1991 г.
004-49	Вихорева Александра Николаевна, 1910 г.р.	Великосельский с/с, с. Великое, 14.06.1993 г.
004-54	Глинкина Анна Андреевна, 1913 г.р.	Никольский с/с, д.Чурово, 15.06.1993 г.
005-12	Глинкина Ольга Ивановна, 1924 г.р.	Никольский с/с, д. Вахонкино, 14.06.1993 г.
005-51	Блохина Зинаида Павловна, 1933 г.р.	Никольский с/с, д. Стан, 16.06.1994 г.
007-38 007-39	Мухин Иван Васильевич, 1920 г.р.	Никольский с/с, д. Занино, 21.06.1994 г.
008-15	Мухина Великанида Тимофеевна, 1914 г.р.	Никольский с/с, д. Занино, 24.06.1994 г.
011-13	Овчинникова Вера Петровна, 1903 г.р.	Никольский с/с, д. Ципелево, 22.06.1994 г.
011-20	Корнилова Антонида Павловна, 1912 г.р.	Никольский с/с, д. Михайловская, 22.06.1994 г.
011-41 011-43	Казначеева Лидия Афиногеновна, 1905 г.р.	Никольский с/с, д. Тарасовская, 22.06.1994 г.
014-30 014-32	Шадровцев Николай Иванович, 1927 г.р., Шадровцева Мария Павловна, 1929 г.р.	Великосельский с/с, д. Ступолохта, 23.06.1994 г.
017-27 017-32 017-44	Шитова Мария Васильевна, 1915 г.р.	Барановский с/с, д. Крестовая, 17.07.1995 г.
018-39	Маликова Клавдия Алексеевна, 1923 г.р.	Барановский с/с, д. Коротнёвая, 17.07.1995 г.
020-25	Иванова Анастасия Аристарховна, 1911 г.р.	Барановский с/с, д. Тимохино, 18.07.1995 г.
023-15	Силанова Екатерина Дмитриевна, 1924 г.р.	Барановский с/с, д. Старостино, 21.07.1995 г.
023-22 023-24	Епишкина Анна Ивановна, 1909 г.р.	Барановский с/с, д. Заручевье, 21.07.1995 г.

024-38 024-50	Васильева Антонида Васильевна, 1906 г.р.	Мазский с/с, д. Кузьминка, 25.07.1995 г.
024-31 025-01 025-03	Ваничева Анна Никифоровна, 1911 г.р.	Мазский с/с, д. Кузьминка, 25.07.1995 г.
025-21 025-23 025-24 025-30 025-34	Кузьмицкая Татьяна Михайловна, 1915 г.р.	Мазский с/с, д. Заэрап, 25.07.1995 г.
026-27 026-45	Катовнина Татьяна Егоровна, 1902 г.р.	Мазский с/с, д. Заэрап, 21.07.1995 г.
026-66	Семенова Зинаида Арсентьева, 1910 г.р.	Мазский с/с, д. Заэрап, 26.07.1995 г.
026-75	Маланичева Евгения Петровна, 1914 г.р.	Мазский с/с, д. Заэрап, 27.07.1995 г.
030-02 030-19	Беляева Клавдия Ивановна, 1911 г. р., родом из д. Локтева, Чистяковский с/с, Бабаевский р-н.	Барановский с/с, п. Сосновка, 28.06.1996 г.
036-11	Максакова Мария Игнатьевна, 1919 г.р., родом из д. Прямыково Чупринского с/с	Бойловский с/с, д. Холмище, 02.07.1997 г.
038-09 038-19	Костыгова Вера Николаевна, 1924 г. р., родом из д. Воротишино, Череповецкий р-н	п. Хохлово, 07.06.1998 г.
045-10 045-11	Батырева Евдокия Яковлевна, 1912 г.р. родом из д. Дедовец Пусторадицкого с/с	Чупринский с/с, д. М.Рукавицкая, 06.07.1998 г.
046-32	Смирнова Александра Ивановна, 1911 г.р., родом из д. Лукьяново Никольского с/с	с. Никольское, 09.07.1998 г.
046-51	Крель Зинаида Павловна, 1933 г.р.	Никольский с/с, д. Стан, 09.07.1998 г.
058-08	Иванова Мария Федоровна	Мазский с/с, д. Кузьминка
093-12	Смирнова Галина Арсентьевна, 1919 г.р. родом из д. Ивачево Бойловского с/с	Андроновский с/с, д. Брюхово
099-06	Скворцова Аполинария Петровна, 1926 г.р. родом из д. Заозерье Чупринского с/с	Кадуйский п /с, п. ДОЗ, 23.08.1998 г.
101-10 101-58	Воронова Екатерина Степановна, 1911 г.р.	Бабаевский р-н, Дубровский с/с, д. Селиверстово, 21.07.2000 г.
118-03	Володина Анна Петровна, 1929 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Туржино, 04.08.2001 г.
120-04	Хазова Валентина Павловна, 1928 г.р.	Бабаевский р-н, Тимошинский с/с, д. Савинская, 06.09.2001 г.
122-02	Быстрова Антонида Алексеевна, 1927 г.р., родом из д. Верино Куйского с/с	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Заболотье, 05.09.2001 г.
121-03	Савина Лидия Ивановна, 1929 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Слобода, 04.09.2001 г.

122-10	группа жителей деревни	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Фенчиково, 06.09.2001.
122-21	Морева Мария Максимовна, 1912 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Заболотье, 06.09.2001 г.
122-44	Егоричева Ольга Павловна, 1928 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Подберезка, 06.09.2001.
123-02	Бурмистрова Анна Алексеевна, 1915 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Кийно, 05.09.2001 г.
124-17	Бурмакова Иринья Васильевна, 1920 г.р., Бурмакова Екатерина Михайловна, 1935 г.р.	Бабаевский р-н, Тимошенский с/с, д. Старина, 06.09.2001 г.
128-22	Смирнова Пелагея Ивановна, 1915 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Марково, 11.12.2001 г.
129-01 129-02	Смирнова Пелагея Ивановна, 1915 г.р., Смирнова Ульяна Степановна, 1919 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Марково, 11.12.2001 г.
129-03 129-14 129-16 129-18 129-21	Бурмистрова Анна Алексеевна, 1915 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Кийно, 11.12.2001 г.
131-08	Яшева Анна Ивановна, 1932 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Никонова Гора, 14.12.2001 г.
131-16 132-13	Быстрова Анна Николаевна, 1937 г.р.	Бабаевский р-н, Куйский с/с, д. Киндаево, 14.12.2001 г.
152-60	Силанова Евдокия Степановна, 1904 г.р., Силанова Екатерина Дмитриевна, 1923 г.р.	Барановский с/с, д. Старостино, 21.07.1995 г.
153-15	Сидорова Евдокия Матвеевна, 1915 г.р.	Мазский с/с, д. Кузьминка, 23.07.1998 г.
153-24	Рогозина Анна Герасимовна, 1914 г.р.	Мазский с/с, д. Верхний Двор, 24.07.1998 г.
153-52	Тошина Анна Андреевна, 1906 г.р.	Мазский с/с, д. Верхний Двор, 24.07.1998 г.
154-20	Докусова Екатерина Федоровна, 1933 г.р.	Барановский с/с, д. Заручевье
156-04 156-05 156-11 156-12	Данилова Евдокия Дмитриевна, 1914 г.р.	Мазский с/с, д. Маза, 26.07.1998 г.
157-08	Евсеева Матрена Николаевна, 1928 г.р.	Бабаевский р-н, Пяозёрский с/с, д.Красная Гора, 01.12.2002 г.
157-20	Гришина Мария Петровна, 1918 г.р.	Бабаевский р-н, Пяозёрский с/с, д.Красная Гора, 01.12.2002 г.
158-45 158-53	Павлова Евгения Александровна, 1931 г.р.	Барановский с/с, д. Заяцкое

158-57	Асташова Екатерина Павловна, 1908 г.р., родом из д. Кузьминка Мазского с/с	Барановский с/с, д. Заяцкое
159-24 159-31 159-32	Фомин Николай Федорович, 1936 г.р., родом с д. Заболотье	Бабаевский р-н, Пяжозёрский с/с, д. Никитинская, 03.12.2002г.
161-32	Сидорова Галина Ивановна, 1949 г.р.	Бабаевский р-н, Пяжозёрский с/с, д. Феничи, 04.12.2002 г.
163-32 163-34 163-35	Титова Лидия Яковлевна, 1928 г.р., родом из д. Заэрап Никонова Александра Михайловна, 1927 г.р., родом с хутора Павловское	Мазский с/с, д. Нижние, 14.10.2003 г.
166-06 166-07	Абрамова Татьяна Ивановна, 1926 г.р., родом из д. Крюково, Барановский с/с	п. Кадуй, 24.09.2003 г.
168-14	Андреева Августа Тихоновна, 1902 г.р.	Андроновский с/с, д. Илемное, 23.07.1991 г.
175-12 175-14 175-29 175-31	Спирин Александр Яковлевич, 1929 г.р. Спирина Мария Степановна, 1926 г.р. родом из д. Исток Большеновского с/с Череповецкого р-на	п. Хохлово, 27.06.2005 г.
178-22	Чернышева Елена Александровна, 1928 г.р.	Андроновский с/с, д. Судаково, 18.07.2005 г.
180-16	Прутикова Евгения Семеновна, 1921 г.р., родом из д. Новинка Андроновского с/с	Андроновский с/с, д. Тименская, 19.07.2005 г.
182-17	Яблокова Александра Ивановна, 1927 г.р., родом из д. Семеновская Барановского с/с	Барановский с/с, д. Бережок, 11.08.2004 г.
192-01	Беляева Нина Сергеевна, родом из д. Батран Череповецкого р-на Костыгова Вера Николаевна, родом с д. Воротишино Череповецкого р-на	п. Хохлово, 20.02.2003 г.

## Содержание

Предисловие редакции .....	2
Введение.....	3
История традиционной пищи.....	11
Ритуальные функции яйца в обрядах народного календаря.....	18
Традиционная пища в обрядовых ситуациях.....	29
Традиционная и обрядовая пища.....	43
Рецепты традиционной пищи.....	55
Заключение.....	73
Список источников по реестрам экспедиционного архива МБУК «ЦНТКиР».....	79





**Комитет по делам культуры и искусства  
Кадуйского муниципального района Вологодской области  
162511, Вологодская обл., п. Кадуй, ул. Мира, д.38  
тел./факс: 8 (81742) 5-11-19, 5-11-17**



*Традиционная деревянная посуда: блюдо, гусак для пива*



*Традиционная керамическая посуда: кашник, кувшин, кринка, латка*



*Обрядовая выпечка: коровушки*



*Обрядовая выпечка: птички*



*Обрядовая выпечка: жаворонки*



*Рогушки с заціпочками*



*Блинчики*



*Стына с нестом*