

Т. А. ВОРОНИНА  
(Москва)

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЕСТЕСТВЕННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В ТРАДИЦИОННОМ ПИТАНИИ ЖИТЕЛЕЙ РУССКОГО СЕВЕРА (XIX — начало XX в.)

*Аннотация.* Статья посвящена традиции сбора съедобных дикорастущих трав, ягод и грибов с целью улучшения пищевого рациона сельского населения на Русском Севере. Источники показали, что в XIX — начале XX в. собирательство было значительным подспорьем и восполняло нехватку витаминов. Роль естественных растительных ресурсов особенно возрастала в годы неурожая, голодные годы и в других экстремальных ситуациях.

*Ключевые слова:* традиционная пища, крестьяне, Русский Север, экстремальные ситуации, голод, съедобные дикорастущие растения, ягоды, грибы.

Жизнедеятельность человека издавна была тесно связана с рациональным использованием природной среды. Особенно важным это становилось в ситуации, когда пищевой рацион по тем или иным причинам не включал достаточного количества витаминов и питательных веществ, необходимых для поддержания жизни. В этом случае нередко источником питания становится внешняя среда за счет сбора съедобных дикорастущих растений, лесных ягод и грибов.

Различие климатических, почвенных и других природных условий, разные историко-культурные традиции

наложили отпечаток на особенности хозяйства народов России в отдельных зонах их проживания. Вместе с тем, для многих из них в прошлом был характерен сбор пригодных в пищу растений, причем собирательство даров природы в виде листьев, стеблей, соцветий дикорастущих растений, коры деревьев, ягод и грибов практиковалось издавна и почти повсеместно. Что же касается Русского Севера, то освоение этой огромной территории было сопряжено со многими трудностями и, прежде всего, с отсутствием жизненно необходимых продуктов питания. Поэтому само собой разумеется, что первые насельники использовали всё лучшее, что могла дать им окружающая природа. Археологические материалы свидетельствуют, что о целебных свойствах лесных ягод знали в древнем Новгороде. Их запасали впрок посредством сушения и квашения [Липинская 1997, 355].

Тема такого жизненно важного вида хозяйственной деятельности, как использование естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера, пока еще не стала предметом отдельного исследования. Поэтому на данном этапе целесообразно хотя бы обобщить те сведения об употреблении в пищу даров природы, которые уже были опубликованы в нескольких работах.

Среди изданных источников хотелось бы отметить, прежде всего, труды известного этнографа и ботаника Н. А. Иваницкого (1847—1899), который, будучи в ссылке на севере, занялся привычными для него занятиями. Результатами его плодотворных поисков стала работа о быте и нравах сельского населения Вологодской губернии в конце XIX в. Придавая большое значение съедобным дарам природы, он отделил сведения о дикорастущих

растениях, ягодах и грибах от информации об основной растительной пище, приготовленной в домашних условиях, назвав данный раздел «посторонняя растительная пища». В эту же работу вошли сведения о флоре Вологодской губернии, собранные Н. А. Иваницким во время его ботанических экскурсий [Иваницкий 1890]. Однако исследователь включил в нее сведения только по Вологодскому и Кадниковскому уездам Вологодской губ., поэтому не менее ценной можно считать еще одну работу Н. А. Иваницкого — «Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность» [Иваницкий 1898].

В качестве еще одного важного источника в статье использованы архивные материалы Этнографического бюро, созданного князем В. Н. Тенишевым в Санкт-Петербурге в 1890-е гг. В настоящее время они составляют коллекцию Отдела рукописей архива Российского этнографического музея (далее — АРЭМ. Ф. 7). Они представляют собой ответы на различные вопросы разосланной в конце XIX в. «Программы этнографических сведений о крестьянах Центральной России». В них среди прочего сообщается, что в конце XIX в. собирательство дикорастущих растений среди крестьян северных губерний было широко развито и в отдельных уездах даже стало важным и доходным промыслом.

Суровые климатические условия на севере России ограничивали, а в некоторых губерниях даже не позволяли выращивать в достаточном количестве зерновые и овощные культуры, столь необходимые для жизнедеятельности человека. Поэтому не случайно собирательство даров природы, пригодных для употребления в пищу, стало распространенным занятием сельского населения Архангельской, Вологодской, Новгородской, Олонецкой, Санкт-Петербургской и др. губерний. Съедобные листья, побеги, стебли дикорастущих растений, ягоды и грибы в виду их большой питательной ценности становились большим подспорьем в питании местных жителей. К сожалению, эта область знаний почти незнакома многим нашим современникам, поэтому в мою задачу входило воссоздать хотя бы отчасти тра-

дицию использования даров природы как естественных растительных ресурсов в традиционном питании жителей Русского Севера в XIX — начале XX в. В большинстве случаев приводится научное и народное названия дикорастущих растений, особенности их природно-ландшафтной локализации, указание на части дикоросов, используемых в пищу и для других нужд, краткая характеристика применения в пищевом рационе и т. п. В меньшей степени дано описание ягод и грибов, поскольку о них известно больше, чем о дикоросах.

### 1. Дикорастущие растения

В XIX — начале XX в. сбор дикорастущих растений (дикоросов) был традиционным для многих сельских жителей северного региона России. Как показывают материалы Тенишевского бюро, одним из самых употребляемых в пищу растений был полевой хвощ (*Equisetum arvense* L.). В народе он получил название «пестики», «пистики», «пестушки». Весной, как только сойдет снег, полевой хвощ появлялся на пашнях, полях, около канав и на обрывах. В пищу шли плодоносные стебли и листья, кислые на вкус, поскольку в них содержится много щавелевой кислоты. Хвощ собирали целыми корзинами и поедали в сыром виде. В пищу шли также подземные клубни полевого хвоща, величиною с вишню, черного цвета, а именно белая сладковатая мякоть, по вкусу напоминающая орех. В Вельском уезде Вологодской губ. клубни называли «земляными орешками» и собирали их целыми мешками, тщательно хранили и употребляли в пищу как лакомство [Иваницкий 1890, 25]. В хвоще содержится много кремниевой кислоты, благодаря чему он иногда употреблялся для чистки железной и цинковой посуды.

То, что употребление в пищу дикорастущих растений начиналось с весны, вполне понятно: именно в конце зимы подходили к концу сделанные на зиму запасы и наиболее остро ощущалась нехватка необходимых человеческому организму витаминов, особенно витамина С, поэтому доля дикорастущих растений в пищевом рационе жителей Русского Севера возрастала.

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

Известно, что с этой целью полевой хвощ собирали и в соседних губерниях. Например, в начале XIX в. в Пермской губ. в неурожайные годы крестьяне примешивали к муке «пестики», а также пихтовую кору и лебеду. Также поступали и в Вятской губ., где в голодные годы крестьяне к муке добавляли «песты», а также лебеду, высушенную и размолотую картофельную ботву, «кисленку коровью» (шавель) или ее семена, крапиву, жмых и другие примеси [Попов Н. С. 1804, 96; Маслова, Станюкович 1960, 144—145].

На севере была известна еще одна разновидность полевого хвоща — *Angelica silvestris* L. — крупное растение, до трех метров высотой, с цилиндрическим толстым стеблем, большими перистыми листьями, произраставшее на открытых полянах и на берегах ручьев. Молодые нежные черешки, очищенные от кожуры, были съедобны в сыром виде.

В северных губерниях собирали также дягиль, или дудник (*Archangelica officinalis* Hoffm.) — травянистое растение семейства зонтичных. В мировой флоре насчитывают 10 видов дягиля, из них 5 произрастают в пределах нашей страны. В пищу шли его очищенные стебли. Его особенно часто рвали весной при недороде хлебов, а летом он заменял овощи. До сих пор многие пожилые люди помнят, что в детстве они собирали много дягиля, отправляясь с родителями за пределы родной деревни.

Слово «дягиль» в славянских языках восходит к понятию «здороветь», быть сильным [Стрижев 1977, 97]. В Вологодской губ., помимо наиболее распространенного названия дягиля — «дудки», во многих уездах встречались еще такие названия, как «егилья», «дидель», «дядиль», «дудуль» и т. д. [Словарь вологодских говоров. Вып. 2, 27, 70]. Одной

из фонетических параллелей являлось слово «ягель» и его производные — «ягелье», «ягельник» [Словарь вологодских говоров. Вып. 12, 128]. Рассматривая происхождение слова «дягиль», диалектолог Л. П. Михайлова обнаружила сходные с ним названия, бытовавшие во многих уездах Архангельской губ., а также в территориально близких новгородских, псковских и ярославских говорах. «В итоге, — пишет она, — обнаруживается целая серия слов, представляющих собой лексикализованные междиалектные варианты общеизвестного “дягель” — “дедель”, “дидель”, “гегель”, “ягель”, “егель”, без учета производных». Это позволило ей сделать вывод, что «вологодские говоры, с одной стороны, сохраняют древнейшие славянские лексические элементы разных исторических периодов, с другой — содержат значительный пласт слов субстратного происхождения» [Михайлова 2008, 32—33, 39].

В Вологодской губ., помимо дягиля, повсеместно собирали сочные стебли больших зонтичных растений *Heraclium sibiricum*, а также и стебель крестоцветного *Bunias orientalis* [Иваницкий 1890, 25].

Сейчас уже мало кому известны «свиные орешки» — клубни зонтичного растения *Chaerophyllum bulbosum*. Как писал Н. А. Иваницкий, в конце XIX в. в Никольском, Устюгском, Сольвычегодском и Яренском уездах Вологодской губ. это растение произрастало столь обильно на заливных лугах, что его приходилось даже выкашивать. В пищу употребляли клубень величиною с вишню. Так же точно выкапывали и ели клубни появившегося весной еще одного растения — *Corydalis solida*.

Недостаток витамина С заставлял жителей северных регионов отправляться на поиски растений, содержащих шавелевую кислоту, и прежде всего шавеля. Шавель (*Rumex Acetosa* L.) — это многолетнее травянистое растение семейства гречишных. По меньшей мере 150 видов шавеля произрастают в умеренных по климатическим условиям районах северного полушария. У жителей Каргопольского уезда Архангельской губ. такие дикорастущие растения, как шавель (кислица) и зеленый лук

(луковая трава), были обычным дополнением к их пищевому рациону [Дурасов 1986, 89—90].

Как писал Н. А. Иваницкий, в Вологодской губ. «весною же собирают целыми корзинами молодые листья дикого щавеля и едят их сырыми, особенно дети». Из щавеля готовили супы, его в большом количестве заготавливали впрок [Иваницкий 1890, 25—26]. А в Сольвычегодском уезде, как сообщал корреспондент Тенишевского бюро, сбор щавеля был исключительно занятием детей, приносявших его домой целыми корзинами. Листья щавеля очищали от сорняков, клали в глиняный горшок и ставили в печь, где щавель разопревал и делался очень вкусным. Когда в середине лета щавель зацветал, из него вырастал длинный гладкий стебель с листочками, а наверху появлялся пучок семян. Местные жители называли стебель щавеля «стопцом». Собранные стопцы ели, просто очистив с них ногтями кожицу. Но после жнитвы стопцы перерастали и становились уже невкусными для употребления их в пищу [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 334. Л. 8].

В лесах собирали еще одно, очень похожее на щавель, растение — *Oxalis Acetosella*. Его листья — их в народе называли «кисель», а также цветы («молочко») крестьяне с удовольствием ели, потому что по вкусу они были такими же кислыми, как и щавель [Иваницкий 1890, 26].

Значительным подспорьем в питании была крапива (*Urtica dioica* L.), из которой готовили вкусные зеленые щи [Там же, 153].

На севере собирали и такое растение, как «борщ», или «борщевик», «борщевник» (*Heraclium sibiricum* L.), хотя здесь он встречался реже, чем в других местах. Весной и летом высушенные и размолотые листья борщевика чаще всего добавляли в муку, а в свежем виде борщевик заменял капусту в тех местах, где она не произрастала, его также засаливали на зиму целыми кадками [Липинская 1997, 378—379].

В Вологодской губ. повсеместно ели в сыром виде растущий по заливным берегам рек и поемным лугам дикий лук (*Allium Schoeniprasum*), который на Устюге называли «дикий шшивик». Это

была действительно вкусная приправа к ухе и другим блюдам, например, к тюре и окрошке. Лук ели просто с хлебом и солью, но особенно много в Петров пост, окончание которого приходилось на день святых апостолов Петра и Павла (29 июня/12 июля) [Иваницкий 1890, 25].

В Сольвычегодском уезде, как и повсюду в Вологодской губ., при домах имелись огороды — «огородцы», на которых разводили капусту, картофель, лук, морковь, бобы, свеклу, редьку, хрен. Но чеснок не сажали, потому что на заливных лугах в изобилии произрастал дикий чеснок (*Allium angulosum*): «Его собирают, толкут, обливают квасом и в это кушанье “мачут кусок”, т. е. обмакивают черный хлеб и едят» [Иваницкий 1898, 6]. Он рос в таком изобилии, что для его сбора на луга собирались девушки из ближних и дальних деревень: «Девки эти там зовутся “чесноковками”» [Там же, 25].

Сольвычегодские крестьяне собирали дикорастущие растения из-за того, что они были богаты сахаристыми веществами, столь необходимыми для организма, особенно детского. Наиболее были богаты ими плодоносные стебли зонтичных (*Angelica silvestris*, *Heraclium sibiricum*), а также крестоцветного *Bunias orientalis*, хвощей (*Equisetum*), песты — «вороньи» и «чешшныи» (последние считаются более вкусными), орешки подземных клубней, например, на корнях полевого хвоща и зонтичного *Chaerophyllum bulbosum*, цветочные стебли («столбики») щавеля (*Rumex Acetosa*) [Иваницкий 1898, 7].

В пищу употребляли в сыром виде луковки и корневище горца живородящего (*Polygonum viviparum* L.) — небольшого травянистого растения с узкими продолговатыми листьями и мелкими белыми или розовыми цветами, вытянутыми на длинном стебле в виде колоса.

Многие вологодские крестьяне собирали и ели споровые стебельки маленьких папоротников — *Botrychium Lunaria* и *Botrychium rutaefolium*, из которых последний, принадлежащий к числу редкостных видов в других губерниях, в Вологодской губ. можно было встретить в большом количестве на

местах, где выпасали домашний скот. В народе эти два растения называют «травкой-муравкой». В вологодских лесах повсеместно собирали «мучку» — молодые побеги ели, имеющие пресный, травянистый вкус [Иваницкий 1890, 25—26].

На севере был очень развит такой промысел, как сбор кедровых орехов, а в Усть-Сысольском уезде Вологодской губ., где обильно произрастал кедр, употребляли в пищу молодые, еще мягкие кедровые шишки. Их запекали в золе, но на вкус они были пресные и терпкие из-за смолы [Там же, 25].

В пищу шел также сырой камбиальный слой коры соснового дерева (*pinus sylvestris* L.), содранный в виде лент. В данном случае речь идет о так называемой «заболони» («болони»), представляющей собой, как пишет В. И. Даль, «наружные, молодые, не отвердевшие еще слои древесины, под корою, или вернее под блонью, мезгою. Заболонь образует двойной слой, вешнего и осеннего нароста, и оба до следующей весны деревенеют; а если, в хилом дереве, или от ранних морозов, выйдет в этом застой, то бывает двойная заболонь, толстый, дряблый слой древесинный» [Даль 1989, 553].

В Вологодской губ. камбий называли «соком», его собирали повсюду: «Весной бабы, девки и дети, а часто и мужики, запасшись туесами, идут в лес, обнажают дерево от коры, надрезают лежащий под корою слой, пропитанный светлым, как вода, сладким соком, сдирают его лентами, кладут в туеса, уносят домой и там лакомятся сами и наделяют других» [Иваницкий 1890, 25].

В большом количестве крестьяне пили березовый сок («березовица», «березовка»), которым щедро одаривала их природа. Н. А. Иваницкий писал о сборе сока крестьянами Вологодской губ. так: «Пьют и березовый сок, который собирают в бутылки» [Там же, 25, 154]. Сольвычегодские крестьяне также с удовольствием лакомились сосновым и березовым соком, собираемых весной повсеместно [Иваницкий 1898, 7].

Д. К. Зеленин писал, что в России обычно для сбора сока на стволе березы, не выше чем в 80 см от земли, де-

лали надрез глубиной около 20 см. Сок, который скапливался в этом углублении, вычерпывали ложкой. В другом случае в березе пробурывали отверстие, до сердцевины или менее глубокое, или же надрубали дерево в двух метрах топором вдоль древесного волокна, а между этими зарубками делали поперечный надрез. В сделанное отверстие вставляли трубку из бузины или другого дерева или же пристраивали желоб, под ними ставили или подвешивали сосуд. Иногда обрубали сук и у обрубленного конца подвешивали сосуд. Таким же способами добывали и кленовый сок («кленовицу»). Соки пили не только в свежем виде, но и в виде кваса. Для этого жители севернорусских губерний заквашивали березовый сок солодом («сусло») или пивной гущей [Зеленин 1991, 153].

Некоторые дикорастущие растения нередко заваривали вместо обычного покупного чая или добавляли их к уже заваренному чаю. Чаще всего заваривали крутым кипятком листья мяты (*Mentha arvensis* L.). С этой же целью собирали и предварительно высушивали на солнце листья зверобоя, а также душицы (*Origanum vulgare* L.), имевшей в народе название «ладанка», или «богородская трава» [Иваницкий 1890, 153]. Так часто поступали, не имея средств на чай или в целях экономии, например, бедные крестьяне Вытегорского уезда Олонецкой губ. [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 878. Л. 8; Д. 889. Л. 2].

Причиной собирательства съедобных дикорастущих растений нередко становились плохая почва, неурожай, вызванные холодной и продолжительной зимой, а также другие экстремальные ситуации. Именно в этих случаях использовались те традиционные знания, которые передавались от одного поколения к другому. Поскольку хлеб и хлебные изделия занимали в пищевом рационе жителей Русского Севера основное место, дикорастущие растения восполняли недостаток муки в голодные годы. На севере это было чаще всего связано с поздними весенними или ранними осенними заморозками. В конце XIX в. случалась много неурожая, что заставляло заниматься собирательством чаще.

Как сообщал один из корреспондентов Тенишевского бюро, причиной обращения к собирательству даров природы жителями д. Никитино Новолодожского уезда Санкт-Петербургской губ. были неудовлетворительные урожаи, вызванные недостатком удобрения [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1468. Л. 3-4]. В 1890-е гг. в экстремальной ситуации очутились крестьяне д. Лопино Михайловской волости Санкт-Петербургской губ., когда в их местности случился неурожай: «Остался один мякинный хлеб, — и тому были рады!.. Видят мужики, что хлеба не добыть с поля, стали собирать, пока было время, всякие грибы, ягоды, а с огородов — все годное для еды». Пришлось голодать и в другом случае, когда из-за долгих проливных дождей (с Иванова дня до Покрова) приходилось жать мокрую рожь, сушить в избяных печах и молоты на жерновах, но мука получалась сырая, а в хлебе было много спорыньи (*Lecan cornutum*). Приходилось есть и такой «пьяный хлеб»: «Поешь этот хлеб — заболит голова, сделаешься как пьяный». Третий тяжелый случай был связан с засухой, начиная с «вешнего Николы» до Успеньева дня: «...капли дождя не выпало. Зерно было мелкое. Тоже бедствовали много в том году» [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1471. Л. 9 об.-11].

Известно, что длительные морозные зимы, частые летние дожди, постоянная сырость, бездорожье, необозримые таежные леса вынуждали жителей Олонецкой губ. выпекать пресный хлеб. Его засушивали и благодаря отверстию в центре такой лепешки долго хранили в доме на специальных жердях перед печкой. А когда не хватало своего хлеба, карелы примешивали к муке различные суррогаты — сосновую заболонь, мох, траву «вахку» (по-видимому, длинный толстый корень вахты трехлистной или трифоли), ячменную солому. Для заготовки сосновой коры и приготовления из нее муки у карел еще в XVIII в. имелись специальные ножи из оленьего рога и долбленные ступы. Лесные ягоды и грибы заготавливала впрок каждая семья [Карелы 1983, 130—131].

Когда в 1891—1892 гг. в Кемском уезде Архангельской губ. случились неурожай, карелы, составлявшие большую

часть населения, выпекали ржаной хлеб с примесью сосновой коры, мха, соломы и других суррогатов. Побывавший здесь архангельский губернатор А. П. Энгельгардт отмечал, что часто хлеб на 50—70 % состоял из древесной коры, а когда не было ржаной муки, то крестьяне ели просто «сосновую» кашу [Энгельгардт 1897, 36].

Схожие традиции употребления в пищу древесной коры сохраняли и другие финноязычные народы. Коми в неурожайные годы повсеместно употребляли хлебные суррогаты с добавлением древесной коры, преимущественно пихты. Для приготовления муки с пихтовых деревьев (предпочтительно молодых) снимали кору, соскабливали с нее верхнюю сероватую кожицу, высушивали, а затем толкли ее в ступе или мололи на ручных жерновах. Из просеянной сквозь решето и разведенной сырой водой пихтовой муки делали пресное тесто и пекли из него лепешки. Не случайно у коми бытовала такая поговорка: «В бесхлебный год и пихтовой коре рад». Но иногда пихтовую муку добавляли в квашеное ячневое тесто для экономии мучных запасов [Бунаков 1858, 166]. Коми добавляли также в хлеб кору рябины, листья малины и липы, семена дикой горчицы, борщевик. Язвинские коми-пермяки использовали для той же цели клевер и толченую лебеду [Белицер 1958, 230—231]. Коми-пермяки к ржаной муке добавляли сушеные или замороженные ягоды черемухи. В коллекции Музея антропологии и этнографии РАН (Санкт-Петербург) сохранились уникальные образцы суррогатного хлеба, испеченного из муки с добавлением болотного мха, пихтовой коры, соломы, сосновой коры, листьев рябины и черемухи [Фонды МАЭ. Колл. 476-2, 4, 6, 8, 9, 13, 14, 15].

В обычные годы в весенний период коми-пермяки и коми-зыряне употребляли в пищу сосновый камбий, борщевик, молодые побеги хвоща. В начале июля печорские коми собирали сочные стебли борщевика и заквашивали их впрок. В течение года квашеный борщевик заменял им капусту и другие овощи при ежедневном питании [Отчет 1867, 21—22]. Из полевого хвоща делали начинку для пирогов. Дети весной

ели мужские соцветия ели, стебли дягиля, мышинный горошек, дикую морковь, внутренние части стеблей лопуха [Котов 2000, 110].

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

## 2. Лесные ягоды

Помимо собственно дикорастущих трав на севере во множестве собирали лесные ягоды, целебные свойства которых были известны давно. Примерно 90% всех углеводов ягод составляют легкоусвояемые сахара, главным образом фруктоза и глюкоза. Они содержат также от 0,9 до 2,0 % свободных органических кислот (винная, лимонная, яблочная, бензойная и др.), и таким образом они всегда были надежным средством против цинги.

Наиболее распространенной ягодой была клюква болотная (*Oxycoccus palustris* Pers.) — ползучий кустарник с вечно-зелеными овальными листочками. Брусника (*Vaccinium vitis-idaea* L.) — ягода кустарника семейства вересковых, особенно богата пищевыми волокнами, свободными органическими кислотами. В бруснике сравнительно много витамина С (15 мг %), благодаря наличию бензойной кислоты брусника хорошо сохраняется на воздухе и в воде. Поэтому ягоды клюквы и брусники ели в сыром виде. Они были настоящим лакомством, особенно для детей. Из брусники делали кисели, морс, желе и варенье, а листья заваривали вместо чая.

В сухих сосновых борах весной и особенно осенью — в сентябре крестьяне собирали толокнянку (*Arctostaphylos uvaursi* Spr.), или «медвежье ушко». Ягоды толокнянки — жесткие, мучнистые, с несколькими косточками внутри, из-за малой съедобности их и называли «медвежьими». Само название толокнянки происходит от слова «толокно». Известно, что высушенные ягоды толкли в ступе, а зимой добавляли к муке для выпечки хлеба. Вот почему и закрепилось за толокнянкой такое прозвище, как «мучница», «толоконник».

Черника, или черница (*Vaccinium Myrtillus* L.) — одна из самых распространенных ягод на севере. В пищу употребляли сушеные ягоды, их также применяли как вяжущее средство при кишечных расстройствах. Череповецкие крестьяне Новгородской губ. получали вкусный и полезный сок из ягод черники или «гоноболю», который здесь назывался «цеж» или «циж» [Герасимов 1898b, 398].

В болотистых местах произрастала морошка (*Rubus Chamaemorus* L.) — травянистое растение, плоды которого обладают противочинготными свойствами. Ее собирали особенно много в Русской Лапландии, например, в Кольском уезде Олонецкой губ., где продолжительная зима и плохая почва препятствовали земледельческим занятиям и разведению овощей. Лейтенант Рейнеке, побывавший в 1830 г. в г. Кола — окружном городе Кольского уезда, писал: «Собственное же произрастание Лапландии суть грибы и разного рода ягоды, из коих морошка занимает первое место, по большому ее количеству и пользе, каковую она принести жителям сей страны, составляя здоровое лакомство и некоторую часть их промышленности» [Рейнеке 1830, 23, 26].

Сбор лесных ягод был доходной статьей сельского хозяйства жителей Новоладожского уезда Санкт-Петербургской губ. Больше всего они собирали морошку, «глажу», которые продавали в город на настойку, «брусницу» (бруснику), клюкву, рябину возили на продажу в Петербург [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1471. Л. 7].

Н. А. Иваницкий писал о Сольвыгодском уезде Вологодской губ.: «Из ягодных трав по берегам Двины и Вы-

чегды произрастают брусника, черника, голубика, паленика, морошка и отчасти ежевика» [Иваницкий 1898, 6].

Голубику (*Vaccinium uliginosum* L.) — крупную ягоду синеватого цвета ели в сыром и сушеном виде, из нее делали кисели. В районах Русского Севера потребление голубики считалось эффективным средством предупреждения гиповитаминоза С. «Само собою разумеется, что такие ягоды, как брусника, черника, голубика и морошка, поедаются в сыром виде, как говорится сколько влезет», — писал Н. А. Иваницкий [Иваницкий 1890, 26].

Поляника (*Rubus arcticus*) тоже была распространенной ягодой и к тому же очень ценной по своим качествам, оттого она всегда имела хороший сбыт. Ели местами и воронику (*Empetrum nigrum*), несмотря на ее сильное мочегонное свойство, оттого в народе она получила название «сика», или «Машка-посикашка». Собирали и землянику, богатую бензойной кислотой.

Ягоды черной смородины (*Ribes nigrum* L.) были очень любимы в народе. Считалось, что собранные весной и заваренные с молоком почки смородины хорошо очищают кровь.

Повсюду употребляли в пищу ягоды черемухи (*Prunus Radus* L.), как в свежем, так и в заваренном в виде чая виде. Черемуховый лист клали в чайник с чаем для запаха, а из черемуховой муки пекли пироги.

Повсеместно ели в сыром виде ягоды рябины. Ее общипывали кистями осенью, когда ее прихватит морозом и она становилась сладковатой. Кисти рябины связывали бичевкой, вешали на повети и зимой употребляли в пищу как лакомство. В Сольвычегодском уезде такие связки рябиновых кистей называли «кукшинами» [Там же, 25].

В пищу шли и ягоды малины (*Rubus idaeus* L.), богатой лимонной кислотой, потому ее ели в сыром виде. Но очень часто цветы малины и сушеные ягоды заваривали и пили при простуде и от кашля как потогонное средство. Взвар из сушеных ягод с красным медом пили при коклюше [Там же, 152].

Крестьяне Вологодской губ. собирали верес, или можжевельник (*Juniperus communis* L.), ягоды которого называ-

ли «мождюха». Слово «можжевельник» в народе было неизвестно [Там же, 154].

В Вологодской губ. ягоды заготавливали на зиму впрок в большом количестве [Воронина 1992, 86]. Малину, чернику, голубику сушили, морошку и клюкву старались сохранить в свежем виде. Клюкву держали в кадках в холодном месте, бруснику хранили в моченом, а рябину — в мороженом виде. Ягоды были неотъемлемым компонентом повседневных, праздничных и обрядовых блюд, и прежде всего основной начинкой для пирогов. Их пекли практически повсеместно — в Архангельской, Вологодской, Олонецкой губерниях [Бернштам 1983, 68]. С ягодами готовили квас, кисели. А сольвычегодские крестьяне ели кисель из солода, в котором разваривали ягоды калины [Иваницкий 1898, 7]. Олонецкие крестьяне бруснику толкли пестами и выносили на мороз, а зимой часть отделяли от застывшей массы и разводили ягоды водой [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 886. Л. 3-5].

В отдельных районах Русского Севера сбор ягод велся особенно интенсивно. Крестьянские сообщества, осознавая, что это может негативно сказаться на урожаях последующих лет, вводили запрет на их сбор в течение определенного времени. Такой обычай «заповедывать» ягоды существовал и в Череповецком уезде Новгородской губ., где плохие урожаи хлеба, вследствие песчаной почвы и преобладания болот, особенно в южной части уезда, заставляли крестьян обращать большее внимание на «лесной харч» и заготавливать его впрок, как подспорье к прочим пищевым продуктам, а излишки ягод пускать в продажу. Так что контроль за их сбором и временный запрет был выгоден и с точки зрения экономической. Вот что писал об этом современник: «В предупреждение выбора ягод еще неспелыми и для равномерного распределения их между всею деревнею ягоды бруснику и клюкву “заповедуют”. Для этого в начале лета собирается в данной деревне сход и постановляют приговор не собирать ягоды до известного времени, а ослушникам определяется наказание. В день “расповедывания” ягод отправ-

ляются почти поголовно для сбора, и в урожайные годы брусники набирают, а затем намачивают и напаривают целые кадки. Клюквы же некоторые семьи набирают по четверти и более, часть ее продается приезжающим, нарочно для этого, скупщикам. Даже такие невкусные, как, например, можжевельные и то заготавливаются по несколько мер. В продолжение зимы из них варят праздничный напиток под названием “вересового сула или пива”, который пьется всеми с удовольствием, за неимением ничего лучшего» [Герасимов 1898а, 122—123].

### 3. Грибы

Значительным подспорьем в традиционном питании сельского населения Русского Севера служили грибы, которыми изобиловали здешние леса. В. И. Даль в своем «Толковом словаре живого великорусского языка» отмечал, что в числе наиболее типичных блюд жителей севера России были, например, похлебка из конопляного сока с груздями, соленые грузди, пироги с грибами или ягодами и др. [Даль 1990, 345—346].

В Вологодской губ. все грибы, или «губы», имели местные названия: «селяки», «воменцы», «волдянки», «паны» (белые грибы), «красные грибы» (боровики), «бычки», «кубари», «кубарики» и т. д. Из грибов приготавливали различные кушанья. Сушеные грибы («обабки») использовали для похлебок: из вареных белых грибов или рыжиков с добавлением яиц готовили «голомудку»; суп из сухих грибов, отваренных с овсяной крупой, назывался «губница» [Воронина 1992, 86]. Для засолки шли грузди, рыжики, волвяницы (волнушки), путни, а «красные грибы» — подосиновики, «обабки» (подберезовики), белые грибы («коровенники») сушили, жарили и варили.

Жители Новолодожского уезда Санкт-Петербургской губ. грибы чаще собирали не на продажу, а для домашнего обихода [АРЭМ. Д. 1471. Л. 7]. В Череповецком уезде Новгородской губ. грибы подвергались солению и сушению, а сушеные белые грибы шли исключительно на продажу на Крещен-

ской ярмарке в г. Весьегонске по значительной цене — от 40 к. до 1 руб. за фунт, смотря по урожаю. Старый белый гриб называли «коновяш», или «коновятик» («Коновяшей нанесли») [Герасимов 1898, 122—123, 395].

Грибы были неотъемлемой частью пищевого рациона олонечских крестьян. Корреспондент Тенишевского бюро писал: «Крестьянин нашей далекой и холодной Олонии не избалован пищею, которая отличается у них однообразием и малою питательностью. Пищевые продукты крестьянской семьи большею частью растительного свойства и заготавливаются крестьянами во время лета на весь год». Осенью заготавливали впрок грибы и рыжики. Грибы сушили целыми мешками и варили их круглый год, особенно бедняки. Грибы отваривали с овсяной заспой в виде похлебки, но чаще варили соленые рыжики с ячменной крупой. Рыжики и ягоды ели с блинами и кашами [АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 886. Л. 3-5].

Что же касается народов коми, то они грибы, как и ягоды, чаще сушили, а солили реже — из-за нехватки соли [Котов 2000, 110].

\* \* \*

Традиция собирательства сохранялась и в советский период (1917—1991), когда употребление в пищу ягод, грибов и дикорастущих растений, как и прежде, поддерживало людей в трудные и голодные годы. Известный ученый Д. А. Золотарев, обследуя северные и другие губернии в 1919—1925 гг., отмечал, что «недостаток ржаной муки вынуждал прибегать к экономии и суррогатам». На севере для приготовления хлеба использовали сосновую кору и солому в отличие от юга и Поволжья, где в муку добавляли чаще лебеду, жмыхи, ботву от овощей: «Они очень часто заменяли хлеб в тяжелые годы голода и безвременья. Население вернулось к тому, что было обычно в натуральном хозяйстве плохо обеспеченных жителей деревни в отдаленном прошлом» [Золотарев 1926, 149].

После Великой Отечественной войны в 1946—1947 гг. вновь разразился голод, поэтому карточная система была не только не отменена, а

усугубилась за счет сокращения норм выдачи хлеба. Это коснулось и северных областей России [Попов 1993, 79, 91]. Многие пожилые вологжане надолго запомнили тяжелые послевоенные годы, когда с целью выживания имеющиеся запасы муки смешивали с овсяной мякиной и пекли мякинный хлеб, а при ее отсутствии ели головки клевера («кокша»), лебеду, крапиву, белый болотный мох, картофельную ботву. Нередко вместо хлеба употребляли плодородные головки полевого хвоща, которые смешивали с головками льна, оставшимися после их обмолота («куглина»). В Тотемском р-не из них же варили кашу. Люди ели листья липы, перетертые с картофелем и мукой. Из мерзлой картошки пекли калачи. Но особенно тяжелой добавкой к пище были кости животных, растолченные в ступе, или березовые опилки: многие не выдерживали и умирали. До сих пор многие с осуждением вспоминают, что не разрешали собирать на колхозных полях колоски и зерна, оставшиеся после уборки урожая. Наказанию подвергались не только взрослые, но и дети. Не разрешалось есть даже клеверные шишки, поскольку в годы войны клевер был почти единственной фуражной культурой [Воронина 1992, 80—81]. Однако, по моему мнению, тема употребления в пищу дикорастущих растений с целью выживания в советский период настолько важна и обширна, что заслуживает отдельного внимания.

В заключение можно сказать, что, судя по использованным в работе материалам, собирательство съедобных дикорастущих растений, ягод и грибов было значительным подспорьем в традиционном питании северных регионов страны, хотя и носило вспомогательный характер. Источники показали, что в XIX — начале XX в. жители Русского Севера систематически занимались сбором даров природы и включали в пищевой рацион ягоды и грибы, а также плоды, корни, луковички, молодые побеги, стебли, листья, почки, цветы, кору многих пригодных в пищу дикорастущих растений. Причем употребляли их в пищу по мере их созревания в

различное время года в сыром виде или после предварительной обработки для приготовления различных блюд.

Нельзя не учитывать огромную пользу растений, содержащих множество натуральных витаминов, что сохраняло и поддерживало здоровье не одного поколения людей. Употребление в пищу дикорастущих растений и ягод позволяло бороться с такой распространенной болезнью, как авитаминоз, или цинга, предотвращая нехватку жизненно важного витамина С.

В годы неурожая, связанных с различными экстремальными ситуациями, дары природы как естественные растительные ресурсы существенно восполняли недостаток хлеба или отсутствие хлебных продуктов, занимавших в пищевом рационе жителей Русского Севера основное место, и спасали от голодной смерти немало жизней.

Собирательству был присущ коллективный характер, в сборе даров природы принимали участие почти все возрастные группы, начиная с детей. Таким образом, происходила социализация подрастающего поколения, что соответствовало традиционным нормам поведения.

Сбор ягод и грибов по-прежнему ведется во многих областях Русского Севера, но нельзя не сожалеть о том, что традиция собирательства дикорастущих растений с целью употребления их в пищу в конце XX в. начала постепенно угасать. Конечно, есть еще места, где их продолжают собирать, однако в связи с загрязнением природной среды пространство, на котором произрастают эти жизненно необходимые растения, стало сокращаться. Местные жители с сожалением отмечают, что неурожай диких ягод и грибов стали повторяться чаще. Вызывают тревогу стройки атомных станций, несущих угрозу природе. Потребительское отношение к окружающей нас природе привело к тому, что забыты многие ценные и полезные для здоровья дикорастущие растения. Вместе с тем, программа по изучению экологии окружающей среды с практическим освоением ближайшего жизненного пространства вполне могли бы стать частью школьного курса обучения.

История показывает, что экстремальная ситуация, когда происходит нехватка продуктов питания, может неожиданно повториться, и кто знает, может быть, нам вновь придется обратиться к многовековому опыту наших предков.

### Литература

Белицер 1958 — *Белицер В. Н.* Очерки по этнографии народов коми. М., 1958.

Бернштам 1983 — *Бернштам Т. А.* Русская народная культура Поморья в XIX — начале XX в. Л., 1983.

Бунаков 1858 — *Бунаков Н. Ф.* Сельскохозяйственный очерк // Вологодские губернские ведомости. 1858. № 16.

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

Герасимов 1898а — *Герасимов М. К.* Из Череповецкого уезда, Новгор. губ. Пословицы и поговорки, приметы и обычаи // Живая старина. Вып. 1. (СПб.). 1898.

Герасимов 1898б — *Герасимов М. К.* Материалы лексикографические по Новгородским говорам. 1. Слова Череповецкие // Живая старина. Вып. 3—4. (СПб.). 1898.

Даль 1989 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. М., 1989. Т. 1.

Даль 1990 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. М., 1990. Т. 3.

Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополя (по материалам XIX—XX вв.) // Советская этнография. № 6. 1986. С. 81—90.

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

Золотарев 1926 — *Золотарев Д. А.* Этнографические наблюдения в деревне РСФСР (1919—1925) // Материалы по этнографии. Том III. Вып. I. Л., 1926.

Иваницкий 1890 — *Иваницкий Н. А.* Материалы по этнографии Вологодской губернии // Известия Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии (ИОЛЕАЭ). Том LXIX. Труды этнографического отдела. Т. XI. Вып. X. М., 1890.

Иваницкий 1898 — *Иваницкий Н. А.* Сольвычегодский крестьянин, его обстановка, жизнь и деятельность // Живая старина. Вып. 1. 1898.

Карелы 1983 — *Карелы Карельской АССР.* Петрозаводск, 1983.

Котов 2000 — *Котов О. В.* Пища и отварь // Народы Поволжья и Приуралья. М., 2000.

Липинская 1997 — *Липинская В. А.* Пища // Русские. М., 1997.

Маслова, Станюкович 1960 — *Маслова Г. С., Станюкович Т. В.* Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья // Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. Новая серия. Т. LVII. М., 1960.

Михайлова 2008 — *Михайлова Л. П.* Лексикализация несистемных фонетических явлений в вологодских говорах // Говоры Вологодского края: аспекты изучения. Вологда, 2008. С. 29—40.

Отчет 1867 — Отчет комиссии по обследованию Коми края в 1867 г. Архангельск, 1867.

Попов Н. С. 1804 — *Попов Н. С.* Хозяйственное описание Пермской губернии. Ч. 2. Пермь, 1804.

Попов В. П. 1993 — *Попов В. П.* Российская деревня после войны (июнь 1945 — март 1953). Сборник документов. М., 1993.

Рейнеке 1830 — [*Рейнеке*]. Описание города Колы, в Российской Лапландии. (Из записок флота лейтенанта Рейнеке). СПб., 1830. С. 23.

Словарь вологодских говоров — Словарь вологодских говоров. Вып. 1—12. Вып. 2. Д — З. Вологда, 1985; Вып. 12. Ц — Я. Вологда, 2007.

Стрижев 1977 — *Стрижев А. Н.* Открытая книга леса. М., 1977.

Энгельгардт 1897 — *Энгельгардт А. П.* Русский Север. СПб., 1897.

### Сокращения

АРЭМ — Отдел рукописей архива Российского этнографического музея.

Фонды МАЭ — коллекция Музея антропологии и этнографии РАН.

**Summary.** *The article is devoted to the tradition of gathering edible wild plants, berries and mushrooms to improve food allowance of the rural population in the Russian North. The sources showed that in 19<sup>th</sup> — early 20<sup>th</sup> c. the gathering was a great help in the traditional food ration and made up the deficiency of vitamins. The role of natural vegetable resources was especially great during the years of bad harvest, starvation and other extreme situations.*

**Key words:** *traditional food, peasants, Russian North, extreme situations, famine, edible wild plants, berries, mushrooms.*