

Хлеб в праздничной и обрядовой пище русских Архангельского Севера начала XX века

Александра Викторовна Фролова

(Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН: Российская Федерация, 119334, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а)

***Аннотация.** В данной статье на основе архивных, публицистических и полевых материалов, собранных автором в деревнях Архангельского Севера в 1992–2011 гг., рассматриваются традиции употребления хлеба в праздничной и обрядовой пище севернорусского населения. Севернорусская, как и вся русская, традиционная кухня отражает преимущественно земледельческий характер народного хозяйства. Ведущее место в ней занимали хлебные, мучные и крупяные блюда в многочисленных вариантах. В статье рассмотрена роль хлеба и в центральном семейном торжестве крестьянина — свадебном обряде. Свадебные застоля — сложное, значительное и интересное явление народной культуры, вобравшее в себя разные стороны крестьянского мировоззрения и быта. Хлеб и другие изделия из муки располагались на столах особым образом и становились атрибутами этого действия. Так, ковриги хлеба, символизирующие жениха и невесту, способствовали их соединению и сами имитировали его. С хлебом связаны и обрядовые кормления скота на праздники, в частности, егорьевская обрядность. Как показало исследование, подобные традиции достаточно устойчивы и обладают локальной спецификой.*

***Ключевые слова:** хлеб, локальная специфика, праздник, обряд, православие.*

Работа выполнена по плану НИР № 0177–2020–001 «Народы России в современном мире. Этнокультурное и этнодемографическое развитие» / «Россия XX–XXI вв. Сохранение и развитие традиций».

***Дата поступления статьи:** 15 июня 2020 г.*

***Дата публикации:** 25 ноября 2020 г.*

***Для цитирования:** Фролова А. В. Хлеб в праздничной и обрядовой пище русских Архангельского Севера начала XX века // Традиционная культура. 2020. Т. 21. № 4. С. 149–157.*

***DOI:** <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.013>*

Пища — основной источник жизни, а праздничная и обрядовая пища — наиболее стойкий и консервативный компонент народной культуры, обладающий большой зависимостью от этнических традиций. В народной традиции пища регламентировалась социальными нормами и являлась составной частью праздников и приуроченных к ним обрядов. На Архангельском Севере она отражала земледельческий характер народного хозяйства. Необ-

ходимо отметить, что это географическая зона рискованного земледелия, и рыболовство, промысловые занятия были для крестьянства огромным подспорьем. В поморских селах каждый мужчина — рыбак, рыба кормила большие семьи круглый год. Голодными считались те годы, когда неудачными оказывались морские промыслы. Архангельские краеведы отмечали особенности севернорусского крестьянского хозяйства и незавидную роль в нем земледельческого

труда, а также суровый климат и тощую почву. Гораздо выгоднее здесь были рыбный, звериный промыслы и отходничество. «Была бы рыбка, — приговаривали северяне, — а хлеб будет» [ГААО. Ф. 270. Оп. 1. Д. 150. Л. 4–6]. При этом не столько надеялись на собственный урожай, сколько на деньги за проданную рыбу, на которые в первую очередь покупали муку.

Для русских Архангельского Севера хлеб имел всегда огромное значение. Хлеб ели и в праздники, и в будни при каждой трапезе. Именно хлеб был наиболее сакральным видом пищи и у всех восточных славян. Не случайно русское гостеприимство называется хлебосольством. «Хлеб на столе, — гласит народная пословица, — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска». Хлеб считался знаком Божьей благодати, сытости, здоровья, а следовательно и счастья. «Хлеб — дар Божий, батюшка кормилец», — говорили в народе [Макашина, Фролова, Тучина 2011, 122].

Представления о том, что хлеб вмещает в себя счастье и благополучие дома, во многом определили правила обращения с ним во время еды. Трапезы (*выти*) всегда начинали с разрезания караваев и раздачи ломтей всем членам семьи. Вот как этот момент в поморской семье описан в книге К. П. Гемп «Сказ о Беломорье»: «Каждый за столом знает свое место. Перед каждым на столе миска и деревянная ложка. Мать, хозяйка, приносит из кладовой каравай хлеба и стоя нарезает ломти поперек караваев и раздает. “Ране хлебушко сиза не резали”» (цит. по: [Северная кухня 1992, 6]).

В севернорусской кухне существовало большое разнообразие хлебобулочных изделий, которые выпекали из разных видов муки, в основном из ржаной. В Поморье, где рожь сеяли редко, пекли и ячменный хлеб, но он быстро засыхал. На Зимнем берегу Белого моря в употреблении был заварной хлеб (как говорили «заворочный») из заваренной кипятком и квасом муки [Там же, 205]. Пшеничная мука была дорогим продуктом, позволить ее могли крестьяне только в праздники и такие значимые семейные торжества, как свадьба.

Свадьба для крестьянина была важнейшим событием в жизни, а свадебное застолье, помимо непосредственного бытового назначения — накормить, угостить людей, имело второй план — обрядовый,

изобиловавший символическими знаками, материальными и вербальными, а также магическими действиями, специфическими ритуалами. Обрядовая пища обладает, по народным представлениям, способностью влиять на все, что с ней связано, в частности, на судьбу человека. Известно также, что приобщение к одной пище множества людей способствовало их объединению, сближению, т.е. в данном случае пища выполняла важную социальную функцию. Помимо этого, все съеденное и выпитое символизировало окончательность, бесповоротность действия.

Каждый этап свадебного цикла начинался столами. Накрыв стол свадебной скатертью, хозяйка в первую очередь ставила на него хлеб и соль. На свадебных столах кануна венчания и утром этого дня хлеб и другие изделия из муки располагали особым образом. Вот, например, как это делалось в доме жениха накануне венчания в пригородных волостях Сольвычегодского уезда: «Мать жениха накрыла стол домашней работы скатертью, положила на середине один на другой три хлеба, поставила сверху солонку с солью. С одной стороны хлебов — ендову с пивом, с другой — полштоф водки и рюмку. Перед хлебом же две тарелки, одну с рыбным пирогом (преимущественно с треской), другую с тремя мучными пирогами, расположенными так, что два лежали рядом, а один наверху» [Ордин 1896, 79–80]. А вот как накрывали стол к приезду женихов в доме невесты на Кокшеньге: «В центре стола два караваев друг на друге: внизу ржаной, сверху пшеничный или чаще два ржаных» [Макашина, Фролова, Тучина 2011, 139].

Свадебная трапеза обычно начиналась с разрезания свадебного караваев. На свадебных застольях подавали множество пирогов и других изделий из муки, что, впрочем, естественно для стола земледельца. «Напекают десятки пирогов и преимущественно “круглых”, которые и подают во вторую половину стола один по за другому, иногда смен до десяти, и хотя есть их мало совсем едят, потому что к этому времени частью уже наедятся, а главное, напьются, тем уже не до пирогов бывает. Первый пирог бывает с яйцами, далее идет с изюмом простым, крупным, с вареным и проч. Пироги сверху украшаются разными фигурами, и часто вся разница состоит только в фигуре украшения» [Там же, 156].

Кушанья, выставленные на столе в са-
кральное время, приобретали магические
свойства. Расставленные особым образом
хлеба и пироги становились атрибутами
этого действия. Так, ковриги хлеба, сим-
болизирующие жениха и невесту, спосо-
бствовали их соединению и сами имитиро-
вали его.

Свадебное торжество органично вхо-
дило в круг годовых традиционных де-
ревенских празднеств и тесным образом
было связано с ними. Жизнь земледельца
зависела от сезонов года и от погоды, по-
этому и праздничный цикл выстраивался
по календарному принципу.

Православные праздники, появившие-
ся на Руси в конце X в., вобрали в себя раз-
личные элементы древнерусских дохри-
стианских празднеств, за многовековую
историю были переосмыслены право-
славной церковью и приобрели новую эт-
ническую окраску, став доминирующими
в праздничной культуре русского народа.
По времени проведения Православные
праздники подразделяются на неподвиж-
ные, за которыми закреплены особые дни
в церковном календаре, и подвижные,
перемещающиеся по календарю в зави-
симости от Пасхи. Пасха является глав-
ным, наиболее почитаемым общехристи-
анским праздником и не имеет твердой
даты. По степени торжественности (ви-
дам богослужения) различаются также
великие, средние и малые праздники.

Содержание и ритуал церковных
праздников, особые для каждого из них,
были едины на всей территории России.
Своеобразное праздничное меню, с при-
сущими тому или иному торжеству ку-
шаньями, органично входило в календарь
Архангельского Севера. Северяне всегда
поражали своим серьезным отношением
к праздничной трапезе, застолью. Есте-
ственно, что подаваемая за столом пища
доставалась тяжелым трудом и, незави-
симо от сакрального смысла, вызывала
к себе огромное уважение. Каждый празд-
ник сопровождался трапезой, которая,
по мнению Б. А. Рыбакова, в древности
символизировала совместную коллек-
тивную жертву определенному божеству
[Рыбаков 1988, 227–228]. На это указыва-
ли и обычаи молебнов у общедеревенских
святынь, крестов, часовен, церквей, и вар-
ки пива в складчину и затем совместного
пития вкруговую из общей чаши-братыни

[Теребихин 1993, 80–82; Иванова, Калуц-
ков 2008, 52]. Именно такие праздники, по
народному мнению, считались главными
в сельском календаре, и только в эти дни
устраивались особые многодневные гуля-
нья: мезенские петровщины, пинежские
и холмогорские метищи, поморские круги.

На протяжении XIX — начала XX в.
основным праздничным алкогольным
напитком на Русском Севере оставалось
пиво. Недаром торжества так и называ-
ли — пивные праздники, в народе говори-
ли: «Без пива и праздник не в праздник»
[Ефименко 1877, 70; Воронина 2002, 69].
В севернорусских губерниях пиво варили
прежде всего к праздникам церковного
календаря: Пасхе, престольным и двуна-
десятым праздникам. Совместные трапе-
зы или общинные пиры назывались по-
разному: *братчины, кануны, ссытчины,*
складчины. Как правило, в Архангельской
губернии *кануны* посвящались святым —
Николаю Чудотворцу, великомученику
Георгию, Илье Пророку, Иоанну Предтече,
Флору и Лавру, Михаилу Архангелу и др.
Они были установлены «с давних времен
по обетам» и изначально имели характер
братских трапез прихожан и духовенства.
Этим и объяснялся обычай хранить кот-
лы для варки общинного пива в храмах
[Ефименко 1877, 143; Камкин 1992, 41].

Особое значение общественному пиво-
варению, приуроченному к праздникам,
придавал совместный сбор зерна и хме-
ля для приготовления пива в складчину.
Этот обычай имел еще дохристианские
корни и связан с продуцирующей целью
для увеличения плодovitости скота, уро-
жайности и т.д. [Макашина 1982, 91–93].
В Вельском уезде для варки пива в пивной
праздник собирали со всей волости по
пуду ржи и по чашке конопляного семени
с каждого двора [Пономарев 1888, 57].

В каждом крестьянском доме за не-
сколько недель до торжества начинались
приготовления и варка пива. По народным
представлениям не варить пиво к праздни-
ку означало проявить к нему неуважение,
«грешить против того святого, день которо-
го чтут». В Вельском уезде к пивным празд-
никам пиво варили все домохозяева, даже
если у них не хватало хлеба для собствен-
ного пропитания [Шустиков 1895, 175–176].

Для солода, необходимого для на-
стаивания пива, прорастивали рожь
в больших мешках. «Перед большими

праздниками по два больших лагуна поставим, — вспоминали жители мезенских деревень. — Через дерево пиво такую крепость набирало, что, бывало, с одного стакана вырубало. Настаивали в погребе долго — месяц, а то и больше, перед июлем. С хлебом проблема была, поэтому ничего не добавляли, потом только для крепости сухари (хлеб прижигали в печи) или пшено, чтоб хорошо бродило» (Зап. от Т. С. Крапивиной, 1946 г.р., д. Союна, Мезенский р-н, Архангельская обл. 2005 г.) [ПМА].

В проведение праздников народ вносил много выдумки, остроумия, юмора, и каждый праздник имел свои, только ему присущие особенности и в кушаньях. Но на любой праздник обязательно пекли пироги, большие и малые, закрытые и открытые; калитки, сочни, «сдобные белые колобки с тремя изюминками сверху, вдавленными в колоб», шанги — лепешки со сладким творогом, пирожки с изюмом, сдобные крендели, здерихи — тонкие сдобные сочни, которые после выпечки поливали растопленным маслом (Зап. от М. А. Суховерова, 1931 г.р., д. Шотова, Пинежский р-н, Архангельская обл.; Е. М. Макуниной, 1924 г.р., с. Дорогорское, Мезенский р-н, Архангельская обл. 2005 г.) [ПМА].

На, Пасху, Масленицу, Рождество, сороки, помимо традиционной выпечки, готовили определенные блюда, имевшие также и обрядовое значение.

Рождество Христово для северянина в первую очередь ассоциировалось с обрядовым пряником — козулей. В пряничных сюжетах разнообразна была и христианская символика: ангелы, рождественская звезда, рождественская корзина. Корзиночки символизировали дарение, достаток в доме. Считалось, что чем больше подарков раздаст семья родным, близким, знакомым, тем благополучнее будет у нее жизнь в новом году. Неслучайно пряники назывались еще и рождественскими козулями, поскольку выпекались они для рождественских праздников. Главный декоративный и очень эффектный элемент городских козуль — их сахарное убранство, цветной и фактурный контраст сахарной поливки с темным пряничным тестом, причем темный цвет достигался благодаря использованию патоки, а позднее жженого сахара. У каждого мастера и его семьи вырабатывался свой стиль, свои формы, приемы украшения.

Название «козули» («коровки», «баранки», «рогушки», «козульки») было связано с изображением рогатых животных, символизировавших силы плодородия. Было несколько видов этой обрядовой выпечки. Промысел холмогорской козули был распространен на территории Холмогорского и Пинежского уездов Архангельской губернии. Волостной писарь Пинежского уезда П. Иванов в этнографическом материале, собранном для П. С. Ефименко в 1870-х гг., писал: «К Рождеству стряпаются козули из ржаного теста; изображают овец с рогами и без рогов, коров, оленей с ветвистыми рогами; болванят (нарезают с помощью формы-болванки. — А. Ф.) из теста уточки в виде кур» [МИКМ. Д. 1105, 147]. Испеченные козули сохранялись до следующего года, ими разговлялись, как профсорой, после наступления Рождества.

В деревнях часть козуль скармливали скоту, «чтобы плодился и не болел» [Пропп 1963, 34]. Считалось, что чем больше испечешь фигурок животных, тем больше будет скота в доме и тем он будет здоровее.

Девушки одаривали парней козулями, надеясь на удачное замужество в новом году: «Девки-невесты должны приготовить козульки. На другой день Рождества парни придут славить в тот дом, где есть невесты. Им козули подадут, значит, девка замуж выйдет» [Народный костюм 1999, 8].

На Мезени и в Каргополье изготавливали витое обрядовое печенье, выполненное в технике лепки «из жгута», — это мезенские козули (фигурки животных, птиц), мезенские тетеры и каргопольские тетерки. Мезенское печенье выпекали к Рождеству и раздавали христовлавам [Дурасов 1986, 90; Кулишова 1999, 113].

В Лешуконской волости сохранилась память об изготовлении катаных козуль. Тесто для их приготовления было таким же простым, как и для лепных козуль: мука, вода, соль. Однако обязательно тесто «катали» с наговором:

Коровушка Божья — титочка востра,
Сучок на бочку — дойна к молочку!
Ходит баран по крутым берегам,
Сорвал травку — положил на лавку.
Кто ее возьмет, тот и вон пойдет!
[Козули 1999, 5].

К началу XX в. в городах Архангельского Севера козули приобрели несколько

иную знаковую пряничную форму. По воспоминаниям архангелогородцев, «...в предновогодние дни в каждом городском доме царил особый пряничный аромат, загадочные пряничные персонажи, пышное сахарное кружево, похоее на морозный иней» [Вертячих 1998, 7]. В сюжетах городских пряников-козуль смешались мотивы как языческой мифологии, картинки старой русской жизни, так и образы городской культуры. Основные изображения — это фигурки животных: конь, олень, баран, кот и др. Часто изготавливали и женские персонажи: куколка, nenka, девочка, снегурочка.

Масленица, как справедливо указывал В. Я. Пропп, праздник сложный, комплексный, в котором семейно-бытовая, аграрная и поминальная обрядности являлись его составными частями [Пропп, 1963, 18]. На всем Архангельском Севере вместо блинов, которыми Масленица традиционно сопровождалась в других регионах России, в больших количествах выпекали сковородники, калитки, сочни и особенно любимые шанги: «*напекут шанег стопы такие большие, да разны — пшенины, крупяны*» (Зап. от Е. А. Морозовой, 1921 г.р., д. Союны, Мезенский р-н, Архангельская обл. 2005 г.) [ПМА 2005]. Сковородники — это круглые лепешки из жидкого пшеничного теста, политые сверху сметаной. Насколько они были любимы, говорит эта масленичная припевка, бытовавшая под таким же названием. На Мезени и Лешуконье с приходом молодых на традиционные катания с горок пели «Сковородочку»:

Сковородочка в печи,
Сковородник на печи.
Немного хлопоци,
Десяточка два блинков испеци,
Двое ходят — двое бродят,
Двое сойдутся — двое обоймутся.
Пришел такой указ:
Целоваться двадцать раз.
Не одинава не даст,
А хоть даст, так двадцать раз.
Веник-голик,
Целоваться велит,
Сито-решето,
Целоваться хорошо

(Зап. в д. Малые Нисогоры, Лешуконский р-н, Архангельская обл. Северная экспедиция МГУ. Зима 1976 г.) [АКФ МГУ. Тетр. 8 (22). № 8].

День весеннего равноденствия в крестьянском календаре назывался сороки и отмечался 22 марта. На Каргопольщине к этому дню пекли тетёрки, они имели такое же значение, что и жаворонки из теста, выпекавшиеся в южных и центральных районах России. Поэтому Сороки в Каргополе называли еще и *тетёрочным днем*. Печенье кружевом выплеталось из тонких полосок теста в форме «солнышка-высоколнышка», «солнышка с кудёрочками» и выпекалось хрупким [Тульцева 1999, 629]. Местные жители называют праздник также днем «сорокосвятых» (сорока мучеников севастьянских). Каргопольские тетёрки достаточно широко освещены в этнографической литературе 1960–1990-х гг. [Дурасов 1986; Кулишова 1999].

В деревнях Мезенского края к этому дню пекли особые сочни. Из хорошей ржаной муки парили в печи густую опару, темную, сладкую, хотя в нее сахару не добавляли. Сначала выпекали *корочки* (корж) из дрожжевого теста без начинки, затем на каждую такую корочку выливали полную ложку опары и складывали корочку пополам. Это лакомство запивали обязательно чаем. Сочни имели такое же значение, как специальное обрядовое печенье: жаворонки в Центральной России и тетёрки в Каргополье.

Пасха — самый большой православный праздник, к нему готовились долгие месяцы. «*Ждали праздника, к Пасхе всего наготовят. Ночью звонят. С ночи еще крынки наставят, в них нальют цего ле горячего, и всю ночь вокруг церкви горят. В ночь напекут шанег и крупяны, творожны, мучны, сыр поставят. Утром всё готово. Все нарядаются*» (Зап. в д. Койнас, Лешуконский р-н, Архангельская обл. Северная экспедиция МГУ. Лето 1976 г.) [АКФ МГУ. Тетр. 7 (174). № 3].

Основным пасхальным блюдом, помимо крашенных яиц и пасхи, были освященные куличи. Для его приготовления продукты копили весь пост. В ночь с Великой субботы на воскресенье куличи и разнообразную выпечку, яйца, сыр, творожную пасху освящали в церкви. Накануне четверга и непосредственно в этот день освящали соль, затем ее ставили на стол с хлебом в специально изготовленной солонке, украшенной резным крестом. На Архангельском Севере на Пасху до обычного кормления домашнему скоту давали по кусочку хлеба

с четверговой солью. Пасхальное крашеное яйцо зарывали в семенное зерно. Весной это зерно вместе с измельченной скорлупой высевали. По народной традиции считалось, что это к урожаю.

После возвращения из церкви поутру христосовались, затем садились за стол — «стольничать». В начале пасхальной трапезы подавали освященные в церкви крашеные яйца. Старейший в доме — бабушка или дедушка — кусочками яиц на блюдечке обносил всех и подавал каждому по очереди со словами «Христос воскрес!», каждый член семьи отвечал стоя: «Воистину воскрес!» Участники диалога трижды целовались. Даже маленьким детям клали в рот по крошке яичка. После того как съедалось яйцо, всех обносили творожной пасхой, кусочками кулича. Похристосовавшись, ждали слов старейшего: «Разговейтесь, дети!» — и принимались за еду. Далее хозяйка подавала на стол всё, что приготавливала за несколько дней до праздника. Кулич нужно было есть медленно, чинно и следить за тем, чтобы не уронить ни крошки. Куличи ели всю пасхальную неделю. Весь не съеденный на Пасху хлеб и хлебные изделия (пироги, шаньги) собирали, сушили и хранили до следующей Пасхи, когда их и съедали натошак [МИКМ 1105, 140–141].

С хлебом связаны и обрядовые кормления скота на Рождество, Чистый четверг, Пасху, Егорьев день и Николу Вешнего. Егорьевские обряды, по мнению ученых, имели древний сакральный смысл [Афанасьев 1994; Ефименко 1869, 77–111; Иванов, Топоров 1974]. Егорьевская обрядность представляла сложное сочетание разнообразных магических действий, поверий, примет и была одной из важнейших весенних дат народного календаря. В Егорьев день (23 апреля / 6 мая), перед тем как вывести корову за ворота, хозяйка обязательно кормила ее хлебом или кусочками шаньги, затем выстригала крестообразно шерсть на загривке животного, обмывала и выгоняла веткой вербы — всем этим действиям приписывались магические продуцирующие свойства. «Егорьев день — коровушка именинница. Угощали, пекли пироги и угощали коровушек. Тогда всю корову освящали да обмывали Богородской травкой всё» (Зап. от Ф. С. Рубцовой, 1920 г.р., д. Немнюга, Пинежский р-н, Архангельская обл. 2003 г.) [ПИМА].

Большое место в праздничной кухне занимали также блюда из зерна и круп — каши. К началу XX в. сохранилось такое обрядовое блюдо, как *саломат*, — своеобразная каша, приготовленная из заранее запаренных и затем сваренных зерен ржи, пшеницы или ячменя.

Если праздник попадал на пост, то больше использовали ржаную, гречишную муку для выпечки: «...пекли ржаные калачи; их делали из заквашенного или пресного ржаного теста, скатавши отварили в кипятке и затем выпекали». Праздничная постная пища у северян, как писал П. С. Ефименко, «...улучшалась против обыкновенной очень на немного и только разве тем, что бывает побольше блюд и кушанья из той же провизии и они готовятся как бы повкуснее и приятнее. Прибавляются тогда: палтусина — свежая и испеченная рыба, каша из простого пшена, гречухи (гречихи) и перловой крупы, иногда белый кисель из овсяной муки (заквашенной на отрубях) с ягодами и маслом...» [Ефименко 1877, 69]. Жители Олонецкого наместничества к празднику пекли колюбаки из ржаной, гречневой или ячневой муки с мясом, калитки, наливки с кашей и с сыром в концах, пряженые (жареные) косовики, начиненные яйцами, сыром и ячной кашей. На закуску были пряники, лесные орехи, фрукты, пастила из огородных, лесных и болотных ягод, ягоды с молоком, сливками, патокой. Из хмельных напитков пили домашнее пиво.

Характерная черта северного быта — его неприязательность, скромность, естественная рациональность, а также неукоснительное соблюдение старого порядка во всем, в чередовании труда и отдыха, в распорядке трапез (*вытей*) — отразилась и в праздничном застолье, в строгом соблюдении определенных знаковых правил подачи кушаний, установленных местной традицией. Каждое блюдо подавалось по заведенному порядку, существовали знаковые блюда, начинающие и заканчивающие праздничную трапезу. В Каргопольском уезде, например, праздничное застолье начиналось рыбником (пирог с рыбой). «В праздник по заведенным правилам, после окончания службы отправлялись к обеду. Как только гости садились за стол, им подавали рыбник, величиной с аршин. С рыбником подносили вино, после подавали второй рыбник и опять вино. Такие

правила были установлены во всех деревнях, и если по правилам за кашей следует яичница, то блинов не поднесут» [ГААО. Ф. 5239. Оп. 1. Д. 44. Л. 1–4].

В каждой деревне за праздничным столом было свое блюдо, завершающее трапезу. На Пинеге это были каша и кисель. «В конце каша рисовая, пшенная, обычно — здесь рисовая и потом — кисель. Это уже выгон из-за стола. Выйдут, всё уберут со стола, потом чай, обязательно» (Зап. от А. А. Козьминой, 1931 г.р., д. Ваймуша, Пинежский р-н, Архангельская обл. 2003 г.) [ПМА]. На Мезени — яичница. Она считалась выгоном, или разгонным блюдом, т.е. последним за ужином для гостей — знакомым блюдом, завершавшим праздничную трапезу.

Таким образом, обширные территории Архангельского Севера при всей ярко выраженной этнической специфике принадлежали к одному хозяйственно-культурному типу, основой которого было пашенное земледелие. Сам быт, образ жизни, суровый климат сформировали определенный тип идентичности севернорусского населения, который проявился как в нравах, обычаях, так и во вкусовых пристрастиях, что и позволило создать уникальную северную кулинарию. Своеобразная система питания северян основывалась на сырьевой базе мест проживания и была тесно связана с их хозяйственно-культурным типом. Она, как и вся русская традиционная кухня, отражала

преимущественно земледельческий характер народного хозяйства. Ведущее место в ней занимал хлеб, мучные и крупяные блюда в многочисленных локальных вариантах.

Пища и напитки в народной праздничной традиции являлись непременным атрибутом календарных праздников и приуроченных к ним обрядов и регламентировались социальными нормами.

Основным праздничным напитком на Русском Севере на протяжении нескольких столетий было пиво. Сам процесс пивоварения приобрел сакральный и общественный характер, а круг семейных и общественных событий, в котором оно являлось необходимой составляющей, был очень широким. Угощение пивом друг друга в любых обстоятельствах помогало сплочению членов деревенской общины, в чем выражалась важная социальная роль пива.

Свадебные застолья — сложное, значительное и интересное явление народной культуры, вобравшее в себя разные стороны крестьянского мировоззрения и быта. Несмотря на семейный характер, по смысловому содержанию свадебное празднество далеко выходило за рамки семьи и превращалось в событие для всей сельской общины. Хлеб и другие изделия из муки были неотъемлемой частью свадебного ритуала и располагались на столах особым образом и становились атрибутами этого действия.

Источники и материалы

АКФ МГУ — Архив кафедры русского фольклора Московского государственного университета им. М. В. Ломоносова.

Афанасьев 1994 — *Афанасьев А. Н.* Поэтические воззрения славян на природу. Т. 1. М.: Наука, 1994.

Вертячих 1998 — *Вертячих А. Ю.* Веселый Архангельск. Архангельск: Правда Севера, 1998.

ГААО — Государственный архив Архангельской области.

Ефименко 1869 — *Ефименко П. С.* О Яриле, языческом божестве русских славян // Записки РГО. Вып. II. СПб., 1869.

Ефименко 1877 — *Ефименко П. С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губ. // Изв. ОЛЕАЭ. Т. XXX: Труды Этнографического отдела. Кн. V. Вып. 1. М., 1877–1878.

Камкин 1992 — *Камкин А. В.* Православная церковь на севере России. Вологда: Волог. гос. пед. ин-т, 1992.

МИКМ — Архив Мезенского историко-краеведческого музея.

Народный костюм 1999 — Народный костюм и современная молодежная культура: Сб. ст. / Сост. Е. Н. Гусева, Л. Ф. Кислуха, А. Т. Москаленко. Архангельск: Правда Севера, 1999.

Ордин 1896 — *Ордин Н. Г.* Свадьба в подгородных волостях Сольвычегодского уезда // Живая старина. 1896. Вып. 1.

ПМА — Полевые материалы автора.

Поморский костюм 2009 — Поморский костюм. Архангельск: Правда Севера, 2009.

Пономарев 1888 — *Пономарев С.* Артельщина и дружба как особый уклад народной жизни // Северный вестник. 1888. № 12. С. 49.

Пропп 1963 — *Пропп В. Я.* Русские аграрные праздники: (Опыт историко-этнографического исследования). Л.: Изд-во ЛГУ, 1963.

Рыбаков 1988 — *Рыбаков Б. А.* Язычество Древней Руси. М.: Наука, 1988.

Северная кухня 1992 — Северная кухня. Архангельск: Правда Севера, 1992.

Шустиков 1895 — Шустиков А. Тавреньга Вельского у. // Живая старина. 1895. Вып. 2. С. 175–176.

Исследования

Воронина 2002 — Воронина Т. А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья в Вологодской губернии в конце XIX века // Важский край: источниковедение, история, культура. Вельск: Вельский краеведческий музей, 2002. С. 68–83.

Дурасов 1986 — Дурасов Г. П. Народная пища Каргополья (по материалам XIX–XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 78–93.

Иванов, Топоров 1974 — Иванов В. В., Топоров В. Н. Исследования в области славянских древностей. М.: Наука, 1974.

Иванова, Калуцков 2008 — Иванова А. А., Калуцков В. Н. Светлое Пинежье: путешествие по краю: Справочник-путеводитель. Архангельск; Карпогоры: Правда Севера, 2008.

Козули 1999 — Архангельские козули / Авт. и сост. Н. Филева. Архангельск: АГМА, 1999.

Кулишова 1999 — Кулишова С. В. Каргопольское обрядовое печенье — «тетеры» // Исторический город и сохранение традиционной культуры. М.; Каргополь: [Б. и.], 1999. С. 110–113.

Макашина 1982 — Макашина Т. С. Ильин день и Илья-пророк в народных представлениях и фольклоре восточных славян // Обряды и обрядовый фольклор. М.: Наука, 1982. С. 83–101.

Макашина, Фролова, Тучина 2011 — Макашина Т. С., Фролова А. В., Тучина О. А. Календарные и семейные праздники Русского Севера в конце XIX — начале XX в. М.: Звезда и Крест, 2011.

Теребихин 1993 — Теребихин Н. М. Сакральная география Русского Севера. Архангельск: Правда Севера, 1993.

Тульцева 1999 — Тульцева Л. А. Календарные праздники и обряды // Русские. М.: Наука, 1999. С. 616–646.

© А. В. Фролова, 2020

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Фролова А. В. <https://orcid.org/0000-0001-6238-5274>

Кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела этнологии русского народа Института этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН: Российская Федерация, 119991, г. Москва, Ленинский пр-т, д. 32а; тел.: +7 (495) 938-06-00; e-mail: alexnauka2017@gmail.com

Bread in the Festive and Ceremonial Food of Russians of the Arkhangelsk North in the Early 20th Century

Alexandra V. Frolova

(N. N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences: 32a, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation)

Summary. This article considers the traditions of bread consumption in the festive and ritual food of the northern Russian population based on archival, journalistic and field materials collected by the author in villages of the Archangel North in 1992–2011. Like all Russian traditional cuisine, that of northern Russia reflects the character of the national economy, based on grain. The leading place in it was occupied by bread, flour and cereal dishes with many variations. The article considers the role of bread in the main celebration of the peasant family — the wedding rite. The wedding gathering is a complex, significant phenomenon of folk culture, which has reflected different sides of peasant life and its world view. Bread and other flour products were placed on tables in a special way and became attributes of this occasion. Thus the kovrigi (large round loaves) symbolized the groom and bride and contributed to their connection by offering a visual image of it. Bread is also used in the ritual feeding of livestock on holidays and in the Yegorievskaya rite. The study indicates that such traditions are quite stable and manifest local particularities.

Key words: bread, celebration, rite, Orthodoxy, local specificity.

Acknowledgements. This work was carried out under the auspices of research plan No. 0177–2020–001 “Peoples of Russia in the Modern World. Ethno-Cultural and Ethno-Demographic Development” / “Russia of the 20th — 21st Centuries. Preservation and Development of Traditions.”

Received: June 15, 2020.

Date of publication: November 25, 2020.

For citation: Frolova A. V. Bread in the Festive and Ceremonial Food of Russians of the Arkhangelsk North in the Early 20th Century. *Traditional Culture*. 2020. Vol. 21. No. 4. Pp. 149–157. In Russian.

DOI: <https://doi.org/10.26158/TK.2020.21.4.013>

References

Durasov G. P. (1986) Narodnaya pishcha Kargopol'ya (po materialam XIX — XX vv.) [The Folk Food of Kargopol (Based on Materials of the 19th — 20th Centuries)]. *Sovetskaya etnografiya* [Soviet Ethnography]. 1986. No. 6. Pp. 78–93. In Russian.

Fileva N. (comp.) (1999) Arkhangel'skie kozuli [Arkhangelsk Cakes (Kozulyas)]. Arkhangelsk: AGMA. In Russian.

Ivanov V. V., Toporov V. N. (1974) Issledovaniya v oblasti slavyanskikh drevnostei [Research in the Field of Slavic Antiquities]. Moscow: Nauka. In Russian.

Ivanova A. A., Kalutskov V. N. (2008) Svetloe Pinezh'e: puteshestvie po krayu: Spravochnik-putevoditel' [The Bright Pinezh Region: Travel on the Edge: Reference Guide]. Arkhangelsk; Karpogory: Pravda Severa. In Russian.

Kulishova S. V. (1999) Kargopol'skoe obryadovoe pechen'e — "tetera" [Kargopol Ritual Cookies — "Teteras"]. In: Istoricheskii gorod i sokhraneniye traditsionnoi kul'tury [The Historical City and Preservation of Traditional Culture]. Moscow; Kargopol. Pp. 110–113. In Russian.

Makashina T. S. (1982) Il'in den' i Il'ya-prorok v narodnykh predstavleniyakh i fol'klоре vostochnykh slavyan [Ilya's Day and Ilya the Prophet in the Folk Views and Folklore of the Eastern Slavs].

In: Obryady i obryadovyi fol'klор [Rites and Ritual Folklore]. Moscow: Nauka. Pp. 83–101. In Russian.

Makashina T. S., Frolova A. V., Tuchina O. A. (2011) Kalendarnye i semeinye prazdniki Russkogo Severa v kontse XIX — nachale XX v. [Calendar and Family Holidays of the Russian North in the Late 19th — Early 20th Centuries]. Moscow: Zvezda i Krest. In Russian.

Rybakov B. A. (1988) Yazychestvo Drevnei Rusi [The Paganism of Ancient Russia]. Moscow: Nauka. In Russian.

Terebikhin N. M. (1993) Sakral'naya geografiya Russkogo Severa [The Sacral Geography of the Russian North]. Arkhangelsk: Pravda Severa. In Russian.

Tultseva L. A. (1999) Kalendarnye prazdniki i obryady [Calendar Holidays and Rituals]. In: Russkie [Russians]. Moscow: Nauka. Pp. 616–646. In Russian.

Voronina T. A. (2002) Pivovarenie i svyazannye s nim traditsii prazdnichnogo zastol'ya v Vologodskoi gubernii v kontse XIX veka [Brewing and Related Traditions of the Festive Feast in the Vologda Province at the End of the 19th Century]. In: Vazhskii kraj: istochnikovedeniye, istoriya, kul'tura [The Vaga Region: Source Studies, History, Culture]. Velsk: Vel'skii kraevedcheskii muzei. Pp. 68–83. In Russian.

© A. V. Frolova, 2020

ABOUT THE AUTHOR

Alexandra V. Frolova <https://orcid.org/0000-0001-6238-5274>

E-mail: alexnauka2017@gmail.com

Tel.: +7 (495) 938-06-00

32a, Leninskii av., Moscow, 119991, Russian Federation

PhD in History, Senior Researcher, Department of Ethnology of the Russian People, N. N. Miklukho-Maklai Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences



This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY4.0)