Философский факультет

Социальная антропология

Реферат по дисциплине:

История материальной культуры и хозяйства

на тему: **Пища и напитки великорусского крестьянства: верования, обряды и обычаи**

Орел 2009

**Введение**

Изучение различных сторон материальной культуры, ее этнической специфики – одно из важнейших и традиционных направлений отечественной этнографии. Этнография — наука, основным объектом изучения которой являются народы мира. Однако такое представление об исследовательском объекте этнографии установилось далеко не сразу. В прошлом одни ученые считали ее объектом человека, другие — культуру, третьи — общество. Накоплен огромный материал по сельскому жилищу, по народной одежде. На этом фоне исследований в области пищевых традиций издано сравнительно немного.

Пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям.

Этнографический подход к изучению пищи отличается, например, от кулинарного, в частности, тем, что этнографов пища интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление повседневное, связанное с другими аспектами жизни и отражающее взаимоотношения людей, нормы и формы поведения, традиционные для данного общества. Для этнографа важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают, как они, например, рассаживаются за столом, какую утварь и посуду предпочитают, как ее используют. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или обед объединившихся для выполнения трудовой задачи людей или попутчиков, не говоря уж о праздничных застольях, выходящих за рамки повседневности, есть не просто коллективное насыщение. В любом случае это действо с определенным знаковым содержанием, которое подразумевает констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют традиционные для данного этноса этические и эстетические нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют некоторый минимум благожелательности друг к другу. В случае семейной трапезы или трапезы постоянного рабочего или какого-либо иного коллектива к этому добавляется и признание и утверждение каждого ее участника своей принадлежности к этому коллективу. Особая ситуация создается, когда на трапезе постоянно общающихся между собой людей присутствует гость или когда на трапезу собираются не только члены семьи, но более широкий круг родственников или вообще лиц, состоящих в какой-либо структурной общности. В любом случае трапеза как действо имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы.

**1. Особенности пищи великорусского крестьянства**

**1.1 Пищевое поведение человека и проблемы антропогенеза**

Пища влияет на самые разные стороны биологии человека, в том числе на особенности его поведения. Традиции получения пищи — фундаментальная характеристика экономического и культурного уклада общества. "Пища — это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты... и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям"[[1]](#footnote-1). Питание занимает особое место в жизни Homo sapiens по сравнению с тем, каково оно у других видов животных. Образ собственно человеческой специфики феномена питания сформулирован во фразе, принадлежащей Клоду Леви-Стросу: "Человечество начинается с кухни"[[2]](#footnote-2). Как известно, пища относится к одному из наиболее важных элементов материальной культуры, являясь носителем этнической специфики. В современных условиях стандартизации и унификации многих явлений культуры и быта сфера пищевых запретов и приоритетов сохраняет максимальное количество этнически значимых черт. В связи с актуализацией этнических ценностей в культуре и в современной жизни заметной тенденцией становится рекультурация — возобновление традиций, как тех, которые уже на грани забывания, так и тех, которые нынешнему поколению людей известны только по литературе или в качестве музейных экспозиций. Рекультурация требует изучения многовекового народного опыта, являющегося национальным достоянием.

Этнические традиции в пище считаются наиболее устойчивыми в материальной культуре, при этом имеется в виду вся совокупность культуры питания: состав пищи, национальные блюда, трапеза, этикет застолья. Когда говорят о формировании этничности в семье, данный феномен констатируется как один из главных факторов. Общая трапеза как кульминация многих обрядов функционирует и как семейная, и как коллективная, к которой причастны все ее участники и в которой этнические элементы выражены достаточно четко. Соблюдения традиционных норм требует этикет застолья. Совместная трапеза, наличие национальных блюд, застолье с песнями и танцами способствуют поддерживанию этничности и единению, проявлению дружбы, родства и соседства. Коллективная трапеза, организуемая в связи с семейной обрядностью (родины, свадебные, поминальные, производственные календарные обряды, дни рождения, религиозные и другие), календарными и общественными праздниками, юбилейными и иными торжествами, несмотря на некоторую устойчивость, не осталась неизменной. В ней можно отметить как позитивные явления инновации — "институт тамады", последовательность тостов, обсуждение проблем современности и частных проблем, так и негативные явления — неумеренность выпивки, а отсюда забывание привычных этичных норм застолья, пренебрежение к обрядам и обычаям.

Как уже отмечалось, этничность обретается в семье. Ныне эта важная функция семьи, к сожалению, ослабла. В идеале, с повышением ценностных ориентаций на сохранение лучших национальных достояний, межпоколенная передача обычаев и обрядов представляется очень значимой функцией семьи. Обследование, проведенное в 1997 г. среди городских юношей и девушек 17—18-летнего возраста, показало, что по отношению к соблюдению национальных народных обычаев и обрядов недопонимания и особых проблем с родителями у них не возникает. Молодые респонденты выразили положительное отношение к усвоению ценностных ориентаций в связи со смыслом жизни: обычаев моления умершим родственникам, обрядов и обычаев в честь новорожденного или связанных с проведением свадьбы. Народные традиции, формирующиеся в семье, в идеале охватывают также воспитание трудолюбия, приобретение ремесленных навыков, почтительное отношение к старшим, опека старшего ребенка над младшим, формы приветствий и пожеланий, бережливость, закаливание, принесение покаяния за совершенную ошибку, участие в проведении национальных праздников. Пока опыта изучения формирования у детей и молодежи этнической идентификации по этим ценностям нет. Большую роль в формировании системы ценностей играют не только семья, но и средства массовой информации и школа, которыми делаются попытки актуализации работы в этом направлении.

Этнические нормы укрепили бы нынешнюю семью. Элементы соционормативной культуры, в том числе в области семейно-родственных отношений, в современном обществе трансформируются, однако этнические начала не исчезают совсем и более устойчивы в сельской семье, у которой более тесные связи с родней мужа, чем у городской. Известная принадлежность домашнего очага женщине — это, вероятно, добрая консервативность. Укладом жизни объясняется традиционное деление занятий на мужские и женские, согласование у селян важных хозяйственных и внутрисемейных вопросов с родственниками. Семейные праздники и обряды поддерживают родственные связи. Большой круг родственников бывает на свадьбах и похоронах, которые проводятся с соблюдением ряда основных этапов. В частности, на свадьбе — это сватовство, одаривание родственников жениха подарками невесты, обряд-игра с участием главных свадебных персонажей и др. Действуют (преимущественно на селе) и такие ценности соционормативной культуры, как взаимообмен и взаимоуслуги между семьями, соблюдение социального ранга (старики, родители, мужчины и женщины, молодежь, дети), подчинение этикету, традиционные речевые штампы, прошение прощения, прошение о чем-нибудь (в т.ч. благословения от умирающего и благополучия и защиты от умерших при молении), "теплое лицо" и "мягкий язык". На первый взгляд только кажется, что этнических ценностей осталось в современной жизни немного, а они бытуют и передаются, важно уметь их ценить, видеть и научиться использовать. Они обогащают духовно и нравственно каждого, позволяют добиваться успеха и авторитета, вести рациональный образ жизни[[3]](#footnote-3).

**1.2 Особенности традиционной крестьянской пищи**

Как уже говорилось ранее этнические традиции в пище считаются наиболее устойчивыми в материальной культуре, при этом имеется в виду вся совокупность культуры питания: состав пищи, национальные блюда, трапеза, этикет застолья. В данной главе пойдёт речь о пище и напитках великорусского крестьянства, а так же о традициях, связанных с приёмом пищи.

Питание – одна из важнейших проблем для любого народа. В этой сфере отражаются многие черты народной жизни в целом: охотники питаются не так, как скотоводы или земледельцы. «Человек есть то, что он ест», – говорили когда-то. Что ели русские горожане – рядовые и более зажиточные? Что готовилось в боярской поварне и в печи ремесленника в мясоед и в пост, в будни и в праздники? Как обставлялось столованье богатых и бедных? Какую утварь можно было увидеть в хижине и во дворце?

Деревня была для города питательной средой во всех отношениях – в этническом, социальном, культурном и не в последнюю очередь в буквальном смысле. Главнейшие черты пищевого рациона, а поначалу в значительной мере и сам порядок питания зависели от хозяйства окружающей город территории. Это в особенности надо иметь в виду, рассматривая первый этап развития городов.

Население города долгое время и само еще не было чуждо сельскохозяйственных занятий, используя для них как общественные городские земли и водоемы, так и свои усадьбы. В дальнейшем, по мере того как горожане отрывались от сельского хозяйства, все большее значение приобретал привоз продуктов (прежде всего из ближайших окрестностей и лишь в ограниченном количестве – из дальних земель). Вместе с тем, как нам случилось уже показать, сельскохозяйственные занятия горожан, в свою очередь, вносили много нового в земледелие и иные хозяйственные занятия окрестных сельских жителей. В силу всех этих обстоятельств в питании русских горожан и крестьян было много общего, но существовали и известные различия.

Питание подавляющего большинства русских горожан определялось развитием в стране сельского хозяйства, которое с самого начала изучаемого нами периода носило ярко выраженный земледельческий характер. Но тут необходимо иметь в виду, что в течение этого тысячелетия русские расселились по огромной территории с ландшафтами, значительно различающимися и представляющими далеко не одинаковые возможности для ведения хозяйства, что на характер хозяйства влияли и местные особенности социально-экономического развития, и взаимосвязи с различными соседями. Следовательно, и в пище горожан неизбежно должны были сказаться как общий земледельческий характер страны, так и областные особенности сельского хозяйства.

Естественно, что сведения о пище горожан распределяются неравномерно. Если для четвертого из намеченных нами этапов развития городов (XVIII – первая половина XIX в.) они обильны и подробны, а для третьего (XVI – XVII вв.) – несколько менее обильны, но тоже в общем достаточны, то для первых двух этапов (IX – XIII и XIII – XV вв.) и в особенности для IX – X вв., для которых почти совсем нет еще письменных источников, приходится составлять представление о питании горожан на основании весьма отрывочных данных[[4]](#footnote-4)4.

Традиционно крестьянская пища отличалась простотой и грубостью (была "сурова", как говорили в XVIII веке). Однако под простотой и грубостью надо иметь в виду лишь степень реализации экономических возможностей русского крестьянского хозяйства. Ведь пища — лишь один из многих, хотя и важных компонентов воспроизводства самого хозяйства. Много времени в течение семи месяцев в году требовалось на отопление жилища, на уход за скотом и птицей, на шитье одежды, на изготовление сложнейшего и многочисленного крестьянского инвентаря и т.д. В XVIII веке русский крестьянин кое-что уже мог купить, продав какой-либо товарный излишек. Однако в основе его хозяйство оставалось натуральным.

Быстрота в приготовлении пищи — решающее звено, ибо женщина, готовящая пищу, занята обычно еще огромным количеством дел. Здесь снова можно вспомнить слова И. Георги о том, что русские крестьянки "сверх своих работ во весь почти год отправляют по дому и в поле те же работы, что и мужчины, выключая немногих". По выражению А.Т. Болотова, женщина в семье работала "беспрестанно до пота". Где уж туг заниматься разносолами, когда женщина сидела за работой нередко далеко за полночь, а вставала в 4-м часу утра.

Фактор времени, его экономии лежит и в основе деления пищи на обыденную и праздничную, то есть ту, при приготовлении которой можно потратить большее время и сделать ее, следовательно, более "сложной", более качественной, разнообразной и т.д[[5]](#footnote-5)5.

**1.3 Главнейшие продукты стола горожанина**

Состав продуктов, употребляемых для приготовления пищи у русских горожан, как и у крестьян, определялся ярко выраженным зерновым характером земледелия.

РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Зерновое направление сельского хозяйства обусловило решительное преобладание в питании горожан разного рода мучных и крупяных продуктов. Прежде всего нужно назвать зерновой хлеб, жито – рожь, пшеницу, употреблявшиеся преимущественно после размола, в виде муки. Помимо изготовления муки, зерно пшеницы употреблялось иногда и в вареном виде, а зерна ржи, ячменя, овса, проса – и для изготовления хмельных напитков – браги или пива.

Овес, ячмень, гречиха, просо, горох употреблялись для питания людей преимущественно в вареном виде (различные каши) после обдирки (рушения) оболочки, а зачастую и дробления. Для того и другого служили обычно деревянные ступы с пестами.

Лен и конопля, собственно говоря, были не пищевыми, а техническими культурами. Но из них получали широко употреблявшиеся в пищу растительное льняное и конопляное масло (алей).

К полевым культурам относилась также репа, которую ели сырой и из которой готовили разнообразные кушанья. Репа на протяжении почти всего периода играла в питании горожан и крестьян огромную роль, уменьшившуюся лишь с распространением картофеля.

Картофель появился в России в середине XVIII в., но широкое его распространение относится уже ко второй половине XIX в. В городах же на четвертом этапе их развития (в XVIII – середине XIX в.) картофель употребляли довольно часто как вареным, так и жареным. В то время он был скорее огородной, чем полевой культурой.

Из огородных продуктов наибольшую роль играла белокочанная капуста. Капусту варили и жарили, квасили впрок (рубленой и кочанной). Огурцы ели свежими и солили на зиму. Огородной культурой была в древности свекла, которую выращивали преимущественно в южнорусских областях. В качестве приправы обильно употребляли лук и чеснок, хрен. Широко применялись также редька, морковь. Как уже говорилось, огородничество было более развито в городах, чем в сельской местности, и окрестные крестьяне покупали овощи зачастую на городском рынке. В XVIII – XIX вв. это могли быть овощи как с местных городских огородов, так и привозные, из других городов.

Немаловажное место в пище горожан занимали и продукты, собранные в лесу: грибы, ягоды, орехи. В особенности это можно сказать о небольших северных городках, где лес подступал зачастую почти к самому городскому валу. Здесь горожане находились почти в таких же благоприятных для собирательства условиях, как и крестьяне. Из лесных ягод следует назвать в первую очередь малину, землянику, чернику, бруснику, на севере – клюкву, морошку, голубику, из луговых растений дикий лук – черемшу.

МЯСНЫЕ И МОЛОЧНЫЕ

Мясную и молочную пищу горожане, как и крестьяне, получали в основном от животноводства. Охота на крупного зверя, дававшего значительное количество мяса, была привилегией феодалов, а мелкая дичь не играла в питании рядовых горожан значительной роли, составляя деликатес, доступный преимущественно зажиточным. Мясо кабанов, оленей, лебедей, рябчиков, даже зайцев, появлялось почти исключительно на столе богатых горожан. Рядовые горожане на севере употребляли преимущественно баранину, на юге – свинину. Говядину и телятину ели реже.

В целом пища русских горожан была довольно бедна мясом, хотя и несколько обильнее, чем крестьянская. Здесь, безусловно, сыграли роль и религиозные запреты – посты. Рыба считалась едой полупостной – это и обусловило чрезвычайно широкое употребление ее в пищу. В древности большие и малые водоемы Руси изобиловали рыбой. Так что выбор для питания высококачественной рыбы практически не был ограничен.

Молоко в русских городах, как и в сельской местности, употребляли преимущественно коровье; большую часть городского стада составляли коровы. Козье и овечье молоко, по всей вероятности, тоже было знакомо издавна, но существенного значения в питании не имело, а кобылье молоко – кумыс, как и конину, обычно в пищу не употребляли.

Молоко пили натуральным и квашеным (простокваша); из кисломолочных продуктов широко применялись сметана (забела), сыр (как в значении «творог», так и в современном значении этого слова), масло.

Большую роль в питании всего населения Древней Руси, и в частности горожан, играл мед. Это был практически единственный продукт, который можно было употреблять так, как мы теперь употребляем сахар. Все сладкие блюда и напитки изготовлялись на меду: добывать сахар из свеклы тогда не умели. Добывали его как из бортей – естественных ульев диких пчел, так и разводя в специальных ульях пчел домашних.

Кроме местных продуктов, которые были достаточно обильны и разнообразны, в пищу (преимущественно у богатых) шли привозные плоды и фрукты (в частности, лимоны), а также острые приправы – перец и горчица.

ЗАПАС

Непременной частью городской усадьбы были клеть и погреб. В клети хранились продукты, портившиеся не очень скоро, в погребе – скоропортящиеся.

Жито и вообще обмолоченные зерновые продукты хранились как в клети, так и в специально вырытой яме, а также в подклете дома. Если в первых двух случаях речь может идти о засыпке навалом или в какой-нибудь мягкой таре, то в открытом раскопками подклете дома хлебника. Вообще хранение сыпучих продуктов в деревянной клепаной или плетеной таре (коробьях) было распространено широко. Мясо в северных областях, где зима долгая и суровая, обычно замораживали (скот забивали преимущественно поздней осенью, чтобы не расходоваться на корм зимой), в южных – солили, коптили, вялили; сало – перетапливали. Соленую говядину называли солониной, соленую и копченую свинину – ветчиной. Рыбу также коптили, солили, вялили. Для хранения сушеных и ветряных (вяленых) мяса и рыбы в городских усадьбах бывали специальные наземные постройки – сушила, располагавшиеся зачастую на уровне второго этажа.

Овощи впрок солили и квасили. Капусту квасили рубленой или кочанной и также хранили в бочках и погребе. Там же хранились соленые грибы, моченые ягоды и фрукты, разнообразные напитки.

О том, что и как должно было храниться в погребе богатого городского дома XVI в., красноречиво повествует Домострой. Составитель Домостроя настоятельно рекомендовал «государю хозяину» иметь в доме запас продуктов больше, чем требуется семье на год, «питья и яствы хлебново, воложново, мясново» (следует длинный уточняющий список), потому что «чего не родился или дорого – ино тем запасом как даром проживет... ино в дороговлю и продаст: ино сам ел и пил даром, а денги опять дома». Такой запас требовал особой заботы. В богатом городском доме XVI в. в житницах и закромах хранится запас «всякого жита» – солод, рожь, пшеница, овес; «мука и всякий запас»: ржаные и пшеничные сухари, хлебы, калачи, горох, конопля, гречиха, толокно; напитки: пиво, вино, брага, квас, кислые шти, а также разного рода высевки, отруби, гуща всякая, дрожжи, хмель, мед, масло, соль. «А в погребе и на ледниках и в напогребнице» – хлебы, калачи, сыры, яйца, забела, лук, чеснок, мясо свежее и солонина, рыба свежая и соленая, икра, мед «пресной», огурцы, капуста соленая и свежая, репа и всякие овощи; в рассоле под гнетом – слива, лимоны, ягоды, огурцы; в патоке – груши, вишни, яблоки, запасы ставленного рассола, морс, квас яблочный, брусничная вода, меды всякие, уксус, пива сыченые и простые, брага, наконец – вина фряжские и горячие (т. е. водка). «А всякое лутчее питье в ином погребе за замком держат». В сушиле хранятся в рогожах и крошках (корзинах) сушеная рыба – ва-ндыш (снеток) и хохоль, мясо полтевое (т. е. части туши), солонина ветряная, полотки (куски мяса), языки, прутовая рыба, пластовая рыба и вообще всякая вяленая рыба.

Все запасы требуют постоянного наблюдения и неусыпной заботы: «Мясо такоже и рыбу всякую – на провес и бочесную в год и семжину и икру сиговую и черную и которая рыба в лето ставити, и капуста – и те суды зиме в лед засекати и питье запасное глубоко и, покрыв лубом, засыпать, и коли надоби лете и тогды свеже и готово», «оуксус и огуречный росол и лимонной, и сливовой – все бы цежено и ситце, и огурцы, и лимоны, и сливы также бы очищено и перебрано. Если заметят, что какие-либо продукты начали портиться, то их следует либо есть в первую очередь, либо кому-нибудь одолжить, либо, наконец, раздать нищим[[6]](#footnote-6)6.

Мы видели, что Домострой предполагает большую замкнутось домашнего хозяйства, которое должно иметь у себя все необходимое. Но это хозяйство уже тесно связано с рынком, и запасы делают с учетом рыночной конъюнктуры.

В городах все расширяются рыночные связи, причем значительное число торговцев и ремесленников заняты именно производством и продажей съестных припасов и готовых блюд. Постепенно ослабляется и замкнутость питания семьи. Многие теперь от случая к случаю (а кое-кто и систематически) питаются вне дома – прямо на торгу или в разного рода харчевнях. Эти процессы развивались и в XVII и в XVIII вв., и значение домашних запасов, видимо, несколько снизилось.

В середине XIX в. жителям малых городов, где не было хорошего привоза и постоянной торговли съестными припасами, приходилось иногда закупать продукты в соседних городах, что приводило к необходимости иметь если не годовой, как в XVI в., то все же довольно значительный запас продуктов дома[[7]](#footnote-7)7.

**2. Кушанья и напитки**

Возникнув на основе пищи крестьян, стол горожанина в дальнейшем обогатился многими новыми кушаньями и напитками и, в свою очередь, оказал большее влияние на развитие крестьянской пищи.

Главным кушаньем, употреблявшимся всеми: богатыми и бедными, старыми и молодыми, духовными и светскими, ежедневно и при каждой трапезе был хлеб. Это было настолько распространенное и необходимое кушанье, без которого не мыслилось никакое питание, что название его стало синонимом понятия еды вообще. В этом смысле понимались и слова известной христианской молитвы о хлебе насущном.

**2.1 Кушанья**

**Хлеб – всему голова**

Основу основ в пище русского крестьянина составляет хлеб. Главный хлеб русских крестьян был ржаной "черный хлеб".

Культура выпечки ржаного хлеба складывалась веками. Хлеб в русской печи пекли отнюдь не каждый день, а лишь раз в неделю, ибо у крестьянки не было иной возможности. К тому же считалось, что свежевыпеченный хлеб "тяжел" и вреден для желудка. От каждой выпечки обычно оставлялся ком теста — так называемый "заквас". Этот заквас хранился густо обвалянным в муке в темном месте. Срок хранения — до двух недель. Заквас замешивается из ржаной муки на воде (лучше всего ключевой). Для быстрого закисания иногда подбавляли квасной гущи (на два четверика муки — два ковша квасной гущи). Вместо закваса для опарных хлебов брали пивные дрожжи, замешивали их мукой и квасили в теплом месте.

Итак, заквас кладут в квашню, где засыпана уже мука и приготовлена посредине ямка: для кома закваса. Потом на заквас льют горячую воду столь высокой температуры, чтоб "терпела рука". Тесто тщательно растирают, используя лишь треть находящейся в квашне муки. Получив "несколько крутое тесто", его сгребают в середину и накрывают толстым холстом, за­сыпают сверху мукой и накрывают крышкой. В зимнее время дополнительно накрывают шубой и ставят квашню возле печи. Все эти операции крестьянка делает с вечера, оставляя накрытую квашню до утра. Утром идет замес собственно теста: сгребают прочь муку, снимают холстину и льют опять-таки горячую воду ("чтоб терпела рука") в середину закваса. Тщательно разме­шивают, не оставляя комков и комочков. Потом "намесивают" остальную муку, отложив лишь часть муки для обваливания самих хлебов. При этом следят, чтобы не пережидить раствор и не загустить его излишней мукой. Затем тесто накрывают скатертью (зимой ее сначала нагревают) и сверху чем-нибудь теплым и оставляют на полтора часа. Готовое тесто проверяют, хорошо ли оно взошло (опускают кулак в тесто до дна и быстро вынимают: тесто должно само собой "заровняться"). Далее, когда протапливается печь, валяют из теста хлебы и покрывают их сукном. Чтобы не испортить форму хлебов, кладут между хлебами поленца. Часть теста оставляют на будущий "заквас". Потом из жарко натопленной печи выгребают угли, оставляя небольшую кучку у устья печи, выметают под печи дочиста голиком, насаженным на палку, и закрывают ненадолго заслонкой, "чтоб поуходился" жар и ставят хлебы в печь (крупные хлебы к самому заду и по боковым стенам, а мелкие — в середину). Пекутся хлебы: около трех часов — ситные, около четырех часов — решетные. Когда хлеб испечен — проверяют каждую штуку, постучав пальцем в нижнюю корку: хлеб должен "звонить". Вынув хлебы, необходимо ставить их ребром, чтоб отошли и отмякли остывая". Не рекомендовалось ставить готовые горячие хлебы в "спертое место". Остывший хлеб хранился, как правило, в прохладном месте (например, в специальной кадке погреба, чтобы не плесневел).

Конечно, от этого идеального процесса хлебопечения в жизни часто были различного рода отклонения. Например, если крестьянка сделает "заквас" слишком холодным, то в итоге хлеб получается "комистым" (т.е. комками). Наоборот, если "заквас" слишком горяч, то хлеб выходит слишком жестким, твердым. Когда у нерасторопной хозяйки перекиснет тесто, хлеб получается щелистым, форма его расплывается (в желудке от него резкие боли). Если крестьянка истопит печь слишком жарко — хлеб сверху перегорит, а внутри останется непропеченным, "грубым". Наоборот, в слабо истопленной печи — хлеб не печется, а лишь сохнет, "теряет силу", а внутри становится клейким. Когда хозяйка впопыхах, едва замесив тесто, быстро валяет хлебы и сует их в печь ("чтоб поскорее отделаться"), то корка хлеба вздувается кверху, а мякиш его становится крепким и пресным.

В конце века начинается активная пропаганда нового весьма добротного "заменителя хлеба" в голодные годы — картофеля ("отличное пособное средство в голодные годы"). Его рекомендовали класть вареными и очищенными яблоками прямо в замес теста, чтобы оно (тесто) стало очень густым. Далее, как обычно, тесто месят и пекут хлебы. Такой хлеб, как знали уже в XVIII веке, "белее обычного ржаного, не скоро черствеет, столь же сытен, к тому же может дать экономию до половины объема ржаной муки". Но знакомство русского крестьянства с картофелем растянулось на многие и многие десятилетия.

Употребление в пищу настоящего ржаного хлеба — существенный показатель крестьянского благосостояния. Когда современники хотели подчеркнуть это благополучие, они писали: "...пища их состоит в чистом ржаном хлебе,..".

Наряду с хлебом в крестьянском питании очень популярны были быстро изготовляемые блины и оладьи из овсяной, яшной, а в южных районах и из гречневой муки. Крестьяне обычно "завтракают блинами и оладьями, а также лепешками из ржаной муки, иногда и простыми пирогами с кашей, морковью, капустой, творогом и т.д. Видимо, это же ели и по зимам, когда вставали задолго до рассвета. На севере, в Олонецкой губернии даже у богатых крестьян "кушанье" во многом состоит "в блинах овсяных и житных с кашею, в молоке, в калитках (четырехугольных ватрушках) и наливках (разновидность ватрушки), делаемых с кашею же и с сыром в концах, в пряженых (жареных в масле) пирожках и в косовиках (косых пирогах), начиненных яйцами, сыром и яшневою кашею".**(приложение №1)**

**Щи да каша – пища наша**

Самой основной едой, кроме хлеба, были у крестьянина щи из рубленой кислой капусты — то есть кислая капуста, вареная в воде с добавлением растительного масла (чаще всего так называемого "конопляного сока") в постные дни и сметаны — в скоромные дни. Для этого капусту квасили: заготовляя на зиму, ее рубили и клали в кадку, пересыпая слой за слоем ржаною мукой и солью. На каждый ушат шло до фунта соли. В кадку капусту набивали накрепко колотушками, сверху ставили тяжелый гнет. Иногда, если капуста давала мало рассола (особенно не кочанная белая, а листовая зеленая "крестьянская серая" капуста), то ее заливали так называе­мым "белым квасом". В капусту добавляли тмин, укроп, анис, можжевеловые ягоды и др. Точно так же поступали и с белокочанной капустой; впрочем, крестьяне сажали ее значительно реже, чем мещане в городах.

Ши (или "шти") входили в круг "всегдашней грубой ествы". "Щи да щи, капуста кислая да соломата" — вот и вся еда крестьянина. "Главная и всеобщая крестьянская пища, - состоит во щах, которые варят в скоромные дни с салом, забеливая сметаною, а в постные дни с овсяными крупами, заливая соком". В постные дни в щи добавляли грибы, соленую рыбу, иногда снетки, сушеную плотву. В щи добавляли также соленые огурцы, обязательно заправляли их сеяной ржаной, или овсяной, или ячневой, или гречневой крупой, мукой и т.п. В скоромные дни иногда в щи шло ветчинное сало, изредка клали говядину или свинину (обычно после забоя), в богатых дворах — ветчину. В Олонецкой губернии бедные крестьяне в обычные дни ели рыбные щи, а в праздничные — щи с мясом и с крупами (то есть "варят по достатку капусты с яшневою крупою"). В редких домах варили так называемые "щи зборные", куда шло и мясо, и ветчина, и гусь, и куры, лук и т.п. Чаще, видимо, это были щи с ветчиной и говядиной.

Мясная еда в будни чаще всего для основной массы крестьян являлась едой сезонной. В пищу мясо шло обычно спустя 2 дня после битья скотины (говядина и свинина) и ее хранения на льду (баранина и телятина — спустя одни лишь сутки). Зимою убойное мясо лежало не менее пяти суток (а баранина и телятина — не менее 3-х суток). В летнее время мясо клали, чтоб не испортилось до готовки, в воду, или в уксус, или в пиво, или в кислое молоко. Телятину или молодую свинину, баранину и т.д. варить клали сразу в кипяток".

В другое время в еду изредка шли мясные соления. Как правило, мясо берегли до так называемой "свальной работы". Хорошая хозяйка берегла молоко на "молочные скопы"(то есть творог, масло), которые продавала, а взамен "покупала... мясо, а особливо в те времена, когда была тяжелая работа".

В летнюю пору и осенью варили пустые щи из свежей капусты с одной сметаной, заправив их мукой (ржаной или гречневой). В праздник свежие щи бывали и с мясом. В частности, к таким щам относятся так называемые ленивые щи, когда капусту клали, не шинковав, а лишь разрезав кочан на четыре крупных куска (добавляя говядину, свежую муку и сметану).

Из постных похлебок можно упомянуть гороховую похлебку, а также "соломату", представляющую муку, разваренную на молоке. Постные рыбные похлебки были часто без овощей. В ряде мест, особенно в северных лесных районах, были в употреблении и грибные похлебки.

Весною, когда запасы квашеной капусты и других квашений иссякали и появлялась зелень, варили щавелевые "щи". Была очень "популярна" и сныть ("по причине употребления оной всеми деревенскими жителями в вешнее время на варение щей"). Летом варили и ботвиньи ("ботвинье с луком"). Щавель заготавливали на зиму в сушеном виде. На различные похлебки впрок сушили также траву лебеды, морковную, свекольную, редьковную ботву "и тому подобные травы, который употребляются в пищу". Сушили их весной и летом "в молодом соку", а не осенью, когда в сушку шла сама свекла, морковь и т.д.

Помимо капусты в XVIII веке засаливали в кадках также редьку, свеклу и хрен; так же как капусту, их шинковали, клали "довольно соли", посыпали сеяною ржаной мукой и квасили в течение 7 дней в теплой избе. Свеклу не только солили, но и на самом деле квасили, т.е. заливали квасом. В постные дни крестьяне Тверского уезда ели с квасом не только кислую капусту, но и грибы (грузди и рыжики). **(приложение №1)**

**Русские каши**

Важной составной частью пищи русских крестьян были каши. Их варили регулярно из "грешневых, полбенных, ржаных или овсяных, также и просяных круп". Как правило, это были крутые каши, сваренные на воде.

Особого вкуса гречневая каша приготовлялась способом, напоминающим современную ее обработку на пару: "Насыпь полгоршка перемытых грешневых круп. Остаток (объема горшка) дополни водою и, брося туда, смотря по количеству, соли, перемешай и поставь в устье печи. Когда же истопится печь и каша сгуститься, то горшок, опрокинувши вверх дном, поставь в самую печь и заслони заслонкой". У крестьян также была популярна и "кашица жидкая, размазня" (и не только гречневая). Ее "в пост конопляным или маковым, а в скоромные дни — коровьим маслом приправляют". В районах Черноземья стало появляться и так называемое "сорочинское пшено" (т.е. рис). Основное его качество — очень сытная еда. "Одним фунтом риса могут восемь человек до сыта наесться". Для этого фунт крупы заливают 8 фунтами воды. По разбухании добавляют еще воды и варят на малом огне часа четыре или больше. Крестьянству господа даже рекомендовали рис в пищу в голодное время, подчеркивая выгодность такого питания, когда не хватало ржи и ржаной муки.

В нечерноземных районах было очень мало гречи и не было ни проса, ни "сорочинского пшена". Основными блюдами были здесь яшная и овсяная каши. Причем регулярно они были на столе у богатых крестьян (а "бедные в праздничные только дни варят щи с мясом и с крупами, и едят молоко и овсяную кашу. А в прочие дни употребляют в пищу рыбные щи, рыбу, грибы, соленые и сушеные ягоды, редьки, тесто и рыбники"). В роли каши иногда выступает так называемая "обалиха", которую варили из житной и гречневой муки. По постным дням в ели специально приготовляемое соложеное тесто или "кулагу". **(приложение №2)**

**2.2 Напитки**

**Что такое «белый квас»?**

Квас очень широко использовался в XVIII в. при приготовлении, в частности, крестьянской пищи, не говоря о том, что был важнейшим и часто единственным напитком и заменял чай. Белый квас, или обычно делали так: "Возьми виннаго аржаного (или яшного) солода по одной мере; пшеничной, ржаной и грешневой муки по одному четверку (то есть по четверти этой меры). Смешавши все то вместе, облей кипятком и разбивай комья веслом часа 3 или 4". Потом "разведи горячею водою так, чтоб весло свободно в чану ходить могло. Все оное переложи в спустник (то есть чан с дырой в дне), наливай горячею водою. Дай стоять час. Спусти сусло в чан и, как простынет и будет теплотою, как парное молоко, положи в сусло хороших свежих дрожжей три столовых ложки и свежей мяты. Закрой чан крепко и, как покажется белая пена, тогда мешай чаще. Сливай в бочку, положа еще довольно мяты. Поставь на лед". В старых рецептах, как мы видим, расчет на приготовление и кваса и иных напитков идет сразу в больших количествах с тем, чтоб хранить в бочках в подполах долгие месяцы, экономя время и сырье. **(приложение №2)**

**Кисели и взвары**

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. Это связано с тем, что с самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое общество, ни один человек не могут обойтись без того или иного напитка, даже в течение одних суток, не говоря уже о более длительных сроках.

Сушеные ягоды постоянно входили в пищевой рацион бедных крестьян. Поэтому многие женщины, а особенно молодые, сосредоточивались на сборе ягод и грибов.

Существенным моментом питания крестьян были кисели и взвары. На взвары шла сушеная черника, сушеная малина, слива и яблоки. Из малины также делали так называемый малиновый уксус и употребляли его как лечебное средство, давая "больным почти во всех болезнях" (иногда его заменял черносмородиновый сок). Ягоды в обыденном питании не играли существенной роли. Они были в основном лечебным средством. Это, во-первых, калина вареная (особенно от золотухи). Впрок ее заготавливали веточками. Среди лечебных ягод видное место занимала морошка (куманика). Поморы, например, брали ее с собой на тюлений и моржовый промысел как средство от цинги. "Здоровым пойлом" считалась куманиха, залитая водой, как говорили, она "освежала кровь". На хранение впрок шли также брусника и рябина, которые заливали водой и варили из них кисели. В южных районах основой для взваров были сушеные яблоки, груши, дули и сливы. Поскольку клюква считалась "самой здоровой" из всех ягод (к тому же она "лежит очень прочно свежей"), для заготовки ее отбирали наиболее крупные ягоды и заливали их клюквенным же соком (его делали из остальных ягод, помещая их в горячую печь, где они лопались; затем их толкли и давили сок). Клюквенные кисели были широко распространенным блюдом.

Кисели делали даже из ржаных отрубей (варили их в молоке), но чаще — из овсяной крупы.

Крестьянские жены готовили и болтушку из толокна и теплой воды. Крестьяне освежались и подкреплялись этим питьем во время длительной и тяжелой работы. От простуд пили и ели замешанную на кислом молоке (простокваше) гречневую муку. В жару пили молочную сыворотку, воду и квас. Те, кто победнее, пили простой "красной квас", иногда даже прокисший ("окислый") или смешанный с квасною гущей (что считалось вредным для желудка); пили и разведенный уксус.

Так же был распространен квас из репы ("урожай репы во всей губернии весьма обилен; из нее приуготовляют не токмо кушанье, но и квас, которой служит вместо обыкновенного питья жителям сего края"). Репа - это важнейший продукт, ибо большая часть пищи состояла "в рыбе, репе и грибах". Крестьяне засевали репой огромные площади земли в полях, при усадьбах и на новинах[[8]](#footnote-8)8. **(приложение №2)**

**2.3 Обед и ужин**

Русская городская семья знала в общем четыре ежедневные трапезы – завтрак, обед, полдник и ужин. Но трапезы издавна не считались равноценными. Главными трапезами, за которыми собиралась вся семья, обязательно начинавшимися благодарственной молитвой за ниспосланный хлеб насущный, были обед и ужин. И все источники, рекомендующие или просто описывающие состав трапез, говорят только об обеде и ужине, лишь в отдельных случаях (и то только относящихся к четвертому этапу) упоминая о полднике, еще реже – о завтраке. Но и в этих редких случаях почти не говорится о подаваемых кушаньях. Поэтому, изучая особенности питания русских горожан, распределения и сочетания в ежедневном употреблении всего арсенала кушаний и напитков, которым посвящен предыдущий раздел настоящего очерка, мы можем исследовать только состав обеда и ужина. Впрочем, есть все основания думать, что эти две главные трапезы в достаточной степени характеризуют питание русских горожан вообще.

Мы не имеем сколько-нибудь определенного представления о календарных особенностях питания русских до принятия ими православия. Нельзя поэтому сказать и о том, существовали ли в те отдаленные времена какие-либо предписания и пищевые запреты, касающиеся ежедневного пищевого рациона в то или иное время. Наблюдения над первобытными племенами и народами, находящимися на стадии раннего классового общества, позволяют предположить, что и у русских должны были быть в этом отношении какие-то табу – запреты, связанные с хозяйственными и гигиеническими соображениями и с религиозными верованиями, и вместе с тем какие-то праздники, когда еда была более обильной и изысканной. Нужно думать, что и режим питания, предписываемый христианской церковью, имеет гораздо более древние корни и известные территориальные различия.

На протяжении почти всего рассматриваемого нами периода пища горожан по составу употребляемых продуктов резко делилась на пост и мясоед. В пост запрещалось употреблять (как непосредственно, так и для приготовления каких-либо кушаний) мясо, молоко и молочные продукты, в мясоед все это разрешалось. На протяжении всего года два дня в неделю – среда и пятница – объявлялись постными. Кроме того, были длительные посты: весной – главный – Великий (семь недель перед пасхой), леток – Петровский (через восемь недель после пасхи, до 29 июня), Успенский – с 1 по 15 августа, зимой – Рождественский, или Филипповки (перед рождеством), с 15 ноября по 24 декабря) и еще некоторые, более короткие. Всего в году более 200 дней были постными, мясоед составлял меньшую часть года.

Более обильный стол (соответственно возможностям каждой семьи) бывал, конечно, по праздникам. Праздничными днями в течение всего года еженедельно были воскресенья (древнерусское название – неделя \*). Церковь предписывала свои праздники – пасху, покров, рождество и др. В каждом городе и в каждом церковном приходе были еще храмовые праздники в честь соответствующих святых патронов. Мы уже говорили об общественных праздничных столованьях горожан – братчинах. Но и в каждой семье стол в эти дни был праздничным. Государственными праздниками были в XVI – XIX вв. царские именины. В семье праздновали также именины членов семьи (что тогда еще не было характерно для крестьян), родины и крестины и, конечно, свадьбы. Таким образом, праздничных дней набиралось тоже немало, и праздничный стол зависел не только от достатка семьи, но и от того, приходился ли праздник на мясоед или пост (а свадеб в пост вообще не играли). Поэтому все нормативные источники, начиная с Домостроя, говорят о кушаньях и напитках, подаваемых к столу на обед и ужин в мясоед и в пост, в праздники и в будни[[9]](#footnote-9)9.

**2.4 Праздничная пища**

В праздничные дни крестьян-тружеников на столах ждали иные "ествы". Это, во-первых, мясные щи или похлебки (например, "варить баранину с луком, морковью или репой; и после подправить подпалкой"). Это - жареное мясо, студень, птица (разумеется, у состоятельных крестьян). Это различного рода солянки, яичницы простые, с ветчиной и так называемые "драчены" ("Разбить в чашку несколько яиц и, сбивши их, прибавить туда молоко и масло и опять сбивать, подбавляя понемногу пшеничной или крупичатой (ржаной) муки до тех пор, покамест вделается наподобие блинного теста. После чего, немного посоля, поставить в печь в вольной дух"). В праздники крестьянки каши варили на молоке, готовили также сырники и т.д.

Главная же праздничная еда — разное печение. Это,

во - первых, пироги. Кулебяки большие с целыми рыбами, с кашею, с яйцами. Богатые крестьяне ели "колюбаки" из ржаной муки и начиненные мясом, "колюбаки грешневые и яшневые", "калитки" и "наливки", "делаемые с кашею же и с сыром в концах", "пряженые (жареные) пирожки и косовики, начиненные яйцами, сыром и яшною кашей". В праздник пекли пироги подовые с огородными кореньями, с луком, капустою, с рыбой, с говядиною, изрубленною мелко и т.д. У богатых крестьян пироги, а также блины, оладьи из ржаной, пшеничной, гречневой и овсяной муки бывали не только в праздники, но и в будни, так же как сдобные белые калачи, сайки, баранки (из "крупичатой", т.е. лучшей, самой "белой" ржаной муки). В некоторых уездах в большие праздники кроме мясных щей, едят сметану с пшеничными колачами, яишницу с ветчиною, блины, пряженцы, аладьи, пироги", ватрушки, лепешки и т.д.

На закуску в праздники были пряники, лесные орехи, "сушеной садовой овощ" (т.е. фрукты), "постелы из огородных, полевых, лесных и болотных ягод", сами ягоды с молоком, со сливками, с патокою. Патокой в XVIII в. назывался перепускной мед или мед, отделенный от сот либо "варкой" его с водой, либо пропусканием сквозь "сита умеренной теплоты". Остаток не пропущенного сквозь сито меда с сотами выжимался сквозь толстый и нагретый сильно в горячей воде мешок. Такой мед назывался сырец, так как до конца он от воска не очищался. А мед, затвердевший в сотах, назывался крупичатым. Мед от молодого, этого года, роя пчел назывался еще и ярым. По мере отстаивания и очищения любого меда лучший его слой — верхний — назывался стеклянным медом.

Почти весь мед крестьяне, как правило, продавали. На продажу шел главным образом мед-сырец. Если мед перепускают горячим, нагревая его в печах, то этим "отнимают у меда хороший колер, вкус и наилучшую силу".

Праздничные "яствы" были довольно редким явлением крестьянской жизни, и в будние дни они были лишь желанной мечтой. Помимо личных, семейных празднеств, крестьяне отмечали большие церковные праздники и храмовые праздники своего погоста. Большие церковные праздники отмечают визитом в церковь к обедне, после чего следует домашний праздничный обед. "В праздники после обеда выходят на улицы, и старики, в кружках стоя или сидя, разговаривают, а молодые забавляются разными играми и песнями". "К храмовому же празднику приуготовляются заранее, варят пива и зовут сродников и приятелей, которые обыкновенно съезжаются в самый день праздника к вечеру. Гости привозят с собой пироги. Пиршество зачинается с того времени, когда священник отпоет у хозяина в доме молебен. Пируют по два и по три дни, препровождая время в питье, в непрестанной почти еде, пении песен и плясок".

В праздники были и напитки праздничные: пиво, брага, мед сыченый, квасы медовые и вино. В нечерноземных районах, например, "в первое место за стол садится старшей из семьи. Первейшая из семьи бывает обыкновенно стряпущею: оная никогда за стол не садится, но подает из печи кушанье на стол, а обедает сама после. Едят прежде всего горячее. Любят сидеть за кушаньем долго и не торопятся есть. У самого низкого состояния стол всегда почти накрыт скатертью и посуда столовая очень чиста. Когда случаются за столом посторонние, то и любят подпить изрядно. Причем надлежащая пристойность к женскому полу не бывает забыта, как бы ни шумна была компания от горячих напитков. Подпившие же не только не сварливы или обидчивы, но напротив тем паче благо приветливы, дружелюбны, гостеприимны, вежливы бывают. Всякий не оставляет охмелевшего слишком, но охотно провожает его, поддерживает, охраняет от падения и сбережет ему принадлежащее в целости". Таковы были, видимо, в XVIII веке типичные крестьянские праздники и веселья.

Как уже говорилось, крестьяне чаще пили напитки домашнего производства. В праздники — сыченый мед (медовуху), брагу и пиво, реже — вино. Вино крестьян — это хлебная водка. В домашних условиях ее практически не делали. Это товар покупной, хотя производство его нехитрое. На винный солод шло зерно ржи, овса. Смолов мелко соложеное зерно, помещали все это в чан и заливали горячей водой. Когда сусло было готово, его спускали в другой чан и трижды промывали горячей водой. Затем, собрав все в чан, клали туда дрожжи из расчета на каждую четверть солода по ведру дрожжей. Затем чан плотно закрывали, "чтоб дух не выходил". Квасили, пока пена пучилась. А когда пена "начнет упадать" — тотчас разливают в медные кубы и подвергают содержимое двойной перегонке (то есть путем испарений, которые в специально охлаждаемых трубах оседают каплями и текут в емкость, после чего эту жидкость снова помещают в куб и гонят снова). В итоге получалось так называемое двойное вино.

Что касается основной массы крестьян, то благонравные пирушки и праздничные застолья проходили и весело, и мирно[[10]](#footnote-10)10.

**2.5 Обрядовые кушанья и их названия**

Среди лексем, называющих различные кушанья, существуют такие, которые связаны с народными праздниками, обрядами, обычаями. Объем этой лексики с каждым годом катастрофически уменьшается, так как уходят из жизни люди старшего поколения, унося с собой уникальное знание обрядов и реалий, их сопровождающих. Именно поэтому изучение и описание самих реалий и слов, их обозначающих, особенно актуально.

Ритуал некоторых праздников предполагал обязательное наличие специальных кушаний. Среди них наиболее известны *кутья, жаворонки, комы, балабка, драчена, пасека, барышка.*

Слово комы имеет диалектное значение "клецки", которое развилось на основе образного представления о форме предмета. Само это блюдо когда-то составляло неотъемлемую часть праздничного меню: комы делали в день Сорока мучеников (9 марта), а того, кому попадались внутри кома клюква, ожидала "кислая" жизнь на весь год, нашедшего же ком с копейкой ожидала богатая жизнь.

Кушаньем, сопровождающим этот праздник, были не только комы: такой же обычай (с запечением денег) существовал и относительно другого блюда — *жаворонок.* Жаворонки — это маленькие булочки в виде птичек, которые пекли в начале весны.

К другому празднику, "на Егорий", пекли *балабку* — круглый хлеб.

Выпечка была обязательна, когда отмечали один из больших двунадесятых праздников, Благовещение (7 апреля). В этот день на Псковщине пекли *барышки* — маленькие круглые булочки без начинки.

Интересно, что некоторые изделия могут быть приготовлены в любой день, но в определенных случаях были обязательны. Так, литературное слово блины обозначает мучное изделие, которое могли печь в любой день, но непременно оно включалось в меню в Масленицу. Диалектное *драчена —* род пирога или запеканки, это кушанье готовилось в любой праздник, но обязательно делали драчену в последние дни Масленицы ("На Маслиницу абязательна делали драчону").

Хотя масленица вошла в церковный календарь и справлялась за семь недель до Пасхи, никакого христианского содержания присвоить ей не удалось. Более того, церковь безуспешно боролась с обжорством и разгулом накануне поста, когда христианину следовало бы постепенно приуготовляться к неделям воздержания, смиряя желания, настраиваясь на труд и сдержанное созерцание, работу духа. Но традиционные обычаи оказались сильнее. То, что праздник дожил до сего дня, не будучи приурочен ни к какому определенному христианскому, лишний раз доказывает его изначальный масштаб и значение главного ритуального события года.

Масленица длилась неделю, причем время этой недели было не просто неоднородно, но строжайшим образом структурировано (наделено внутренней организацией) и соотнесено с конкретными обрядовыми действиями. То, что со стороны казалось неуправляемым всеобщим весельем и разгулом, изначально было помещено в жесткие рамки: хаотическое начало, на время допущенное в жизнь, строго контролировалось. Каждый из дней масленичной недели имел свое название и ритуальное содержание. Понедельник назывался "встреча". Впрочем, готовиться к масленой начинали еще с субботы. Важнейшим элементом подготовки было приготовление ритуальной пищи - блинов. Они, впрочем, на Руси явление достаточно новое и не были исконно в числе обрядовых блюд, хотя хорошо соотнеслись с их изначальной системой. Вообще блюда из зерна и муки, а также эмбриональные продукты (ср. пасхальные яйца) соотносились в мифологических представлениях с производящей, рождающей силой нижнего мира, заставляющей расти, пробиваться вверх все живое, поднимающейся от корней к кроне Мирового Древа, с силой плодородия, эротики, размножения. Они, таким образом, оказывались материальными символами связи, посредничества между мирами, выражаемых в смерти и воскресении божественного персонажа, представляли в земной горизонтали подземно-небесную вертикаль. Круглые изготовленные на огне блюда, как традиционный славянский каравай, несли к тому же солнечную символику; при их приготовлении встречались огонь и вода, верх и низ модели мира. Каравай оказывается точкой встречи и переплетения, взаимоперехода всех миров вертикали и сезонов годового круга, он, в сущности, сам - символ круга времен, определяемого солнцем. В эту символику "вписываются" и масленичные блины, а их неумеренное поедание, обжорство тогда можно истолковать как типичный магический обряд плодородия, когда от количества съеденного зависит новый урожай и весеннее возвращение солнца. Итак, уже накануне понедельника пеклись блины, с которыми дети бегали встречать Масленицу, произнося при этом приговоры, содержащие мотивы прощания с зимой и призыва весны[[11]](#footnote-11)11.

**Заключение**

Итак, сделанный мной, краткий обзор материалов по крестьянской пище лишь подтверждает главную и уже высказанную мысль о том, что в условиях суровой природы с коротким земледельческим сезоном работ весь быт, весь уклад жизни великорусского населения Европейской России носил четко выраженный "мобилизационно-кризисный" характер. Такой быт заставлял выбирать и крайне рациональный тип питания. Прежде всего это обилие хлебопекарных изделий, заготовляемых сразу на большой срок, преобладание в пище не скоропортящихся продуктов поварского мастерства (щи, каша, квас), обилие солений (солонина мясная, "коренные" сорта рыбы, то есть "крутого" соления, сушеная, вяленая рыба и т.п.), наконец, большая роль "даров природы" (лесные ягоды, грибы и т.п.). Существенную роль играли и огородные заготовки и заготовки диких поваренных трав (серая листовая капуста, репа, редька, ботвиньи свежие и квашеные, щавель, сныть и т.д.). В целом рацион пищи был весьма однообразен, хотя в итоге способствовал поддержанию сил и здоровья населения. Конечно, сравнительно небольшой слой зажиточного крестьянства имел более разнообразную пищу, но и она всегда была далека от изысканности.

Особый интерес с историко-этнографической точки зрения представляют, имеющиеся почти у каждого народа специфические виды пищи и специальные блюда, праздничные или ритуального назначения. Одни из них могут быть приготовлены по случаю любого праздника или торжественной трапезы в виду присутствия почетных гостей и т.д. Другие четко приурочены к определенным календарным праздникам или моментам жизненного цикла: таковы новогодние блюда или церемониальные свадебные блюда, или похоронно-поминальные блюда, жертвенная пища и т.д. Специфический интерес этнографов к этим видам пищи обусловлен тем, что иногда среди них встречаются архаичные типы пищи, в повседневной жизни давно вышедшие из употребления. Иногда же, напротив, блюдо, первоначально имевшее ритуальное, знаковое значение, со временем его утрачивает и превращается в праздничное, а затем даже в повседневное.

**Приложение №1**

1 апреля в Замосковских селениях замечают, что если на этот день разольётся полая вода, то будет большая трава и ранний покос.

3 апреля угощение водяного. Рыболовы на Оке замечают: если лёд не пройдёт в этот день, то рыбной лов будет самый худой. Многие суеверные рыболовы приходят в полночь полакомится гостиницами водяного дедушки.

16 апреля - Рассадницы. Поселяне Московской губернии на этот день сеют рассаду на особенно приготовленных насадах, или срубах.

18 апреля - Посевы. Рачительные поселяне засевают на этот день морковь и свёклу.

Дом - изба рубленная, делилась на тёплую с русской печкой и холодную с лавками по углам и полатями. В красном углу висели икона с лампадкой. В избе стоял ткацкий станок, пряха, висела полка для посуды, около печки стояли ухваты, чапельник для сковород. В углу висел рукомойник, стояли ведра.

Русская печка служила семье для обогрева, баней и приготовления пищи. «Хлеб да соль!»- говорил по обычаю русский человек, приветствую всех за столом. «Хлеба кушать!»-непременно отвечали ему. Хлебом и солью встречают и провожают русские люди всякого гостя. Эта традиция уходит своими корнями в далекое прошлое Руси. Хлеб в старину ставили на самое почетное место. Не даром существует пословица: «Хлеб на стол , так и стол престол , а хлеба ни куска, так и стол тоска».

Стол стоял в красном углу. Красный угол был самым почетным местом в доме. Его название означает "красивый", "светлый". Этот угол также называли "святым", так как здесь находилась божница с иконами и лампадой. Красный угол содержали в чистоте и нарядно украшали. В красном углу совершали молитвы перед всяким делом, здесь же проходило сватание невесты. Пришедший в дом человек мог пройти в эту часть избы только по приглашению хозяев. Во время уборки урожая первый и последний сжатый сноп торжественно несли с поля в дом и устанавливали в красном углу. В красном углу стоял и стол. За столом вкушали пищу – трапезничали. Русские крестьяне воспринимали стол как престол Божий, поэтому в народе говорили: "За столом посидишь, что в царстве побудешь". Стол обычно накрывали скатертью, а на столе всегда стояла солонка, и лежал каравай хлеба: соль и хлеб были символами благополучия и достатка семьи. Испокон веков хлеб на Руси был главным продуктом питания. Без хлеба крестьянин не мыслил жизни. В неурожайные годы начинался голод, не смотря на то, что животной пищи было в достатке. Пекли хлеб обычно раз в неделю. С вечера хозяйка готовила тесто в специальной кадке. Тесто и кадка назывались одинаково квашней***.*** На другой день стряпуха тесто вымешивала, разделывала его на круглые гладкие хлеба и садила в печь на деревянной лопате. Выпеченные караваи хранили в деревянных хлебницах.

Во время приема пищи, трапезы, в прошлые времена сидели чинно, о пустяках не говорили. Во время обеда вставать было нельзя, даже если вошел старший по возрасту или гость, ему кланялись, сидя за столом, и продолжали не спеша есть.

На обеденный стол ставилась большая чашка - одна на всю семью. Размеры ее порой доходили до полуметра в диаметре . Хозяин дома сидел за столом на почетном месте. Он первым начинал трапезу, и только после него все остальные могли начать есть. Ели деревянными ложками. Центральное место на столе занимали солонка и ковши. Ковшами-черпаками разливали напитки по малым ковшам.

Хлеба у крестьян были разные. Колобки - небольшие круглые хлебцы или толстые лепешки - обыкновенно пекли из остатков муки от пирогов и хлебов.

В основном ели ржаной хлеб, для него готовили сусло, закваску оставляли в бадье для новой выпечки, хлеб выпекали сразу на всю неделю, у каждой хозяйки свой рецепт, выпекали в русской печи, хлеб клали на лопату и клали его в печку. Белый хлеб ели только по праздникам. Древним блюдом крестьян были блины из молотого зерна. Сначала их ели во время поминок, а уж после под блины стали петь да плясать, масленицу провожать.

Варили крестьяне и мучные супы из ржаной, ячменной, овсяной, гречишной, гороховой, бобовой муки с солью. Ну а без щей и обед - не обед.

«Щи да каша-пища наша».

«Каша – мать наша», - говорили в старину, потому что это блюдо было ежедневным. Немудреное это кушанье: по пословице и дурень сварит - была бы крупа да водица.

Любили крестьяне и кисель: «Киселем брюхо не испортишь», - гласит поговорка. Для него всегда место есть и самый большой почет и на пиру, и на похоронах.

Квас - любимый напиток в жару и покос: «Хорош квасок, коли шибает в носок»,-говорили о добром квасе.

Корова была в каждой семье кормилица и поилица. Молоко хранили в глиняной посуде - крынках. Лошадь - и пахали на ней и в гости ездили. Были у крестьян свиньи и овцы.

**Приложение №2**

Русская кухня богата мучными блюдами: **пироги, блины, оладьи, пряники**. Не один крестьянский праздник не обходился без пирогов. Само слово «пирог» произошло от слова пир и означало праздничный хлеб. С какой только начинкой не было пирогов. Блины, пожалуй, самое популярное русское блюдо. В старину блины пекли только из гречишной муки, были они более рыхлыми с кисловатым привкусом.

Изначально готовили все без соли. Без **каши** на Руси не проходило ни одного дня. На Руси варили каши из круп, обычно в глиняных горшках. Дробленая крупа называлась, варганя из нее можно было приготовить наскоро - отсюда глагол «сварганить». Еще одна исконно русская еда -щи. «Не та хозяйка, что хорошо говорит, а та, что хорошо щи варит». Кто хоть раз в жизни попробовал хлеб, кашу или щи, приготовленные в русской печи, не забудет их удивительный вкус и аромат. Секрет в том, что жар в печи распределяется равномерно, и температура долго сохраняется постоянной. Посуда с пищей не соприкасается с огнем и не пригорает.

Любимым напитком был **квас.**Квас да кислая капуста были спасением от цинги долгими зимами, когда питание было скудно. Каждая хозяйка имела свой рецепт приготовления кваса:

медового, грушевого, вишнёвого, клюквенного, яблочного - всех не перечесть. С древности на Руси готовили **кисели,**да пиво. Ели досыта крестьяне только по праздникам. Гостя же кормили и поили обильно, даже чуть ли не насильно, если он был сыт.

Важным моментом в крестьянском быте была заготовка грибов и ягод на зиму. В дни постов они были едва ли не основной пищей в деревне. Сбором грибов и ягод занимались в основном дети, молодые девушки и женщины. В лес ходили большими группами рано поутру, взяв с собой корзины, набирки или туески. Корзины разной формы и размера крестьяне плели из ветвей ивы, черемухи, вяза, сирени. В некоторых местностях корзины делали из дранок и луба. Полоски дранок красили в разные цвета и чередовали в процессе плетения так, чтобы получился красивый рисунок. Простота изготовления и доступность материалов делали корзину чрезвычайно популярным предметом у крестьян. Пустая корзина, как и пустое ведро, была дурным знаком, а, напротив, наполненная доверху предвещала здоровье и достаток в семье. Больше всего на зиму заготавливали клюквы и брусники. Ягоды закладывали в бочки, кадки или бочонки, заливали колодезной водой и хранили в моченом виде.

**Литература**

1. Афанасьев А.Н. Поэтические воззрения славян на природу: В 3 т. М., 1994 (Репринтное воспроизведение издания 1865 - 1869 гг.).
2. Бернштам ТА. Русская народная культура Поморья в XIX - начале XX в. Л., 1983.
3. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
4. Пропп В.Я. Русские аграрные праздники. Л., 1963.
5. Седов В.В. Восточные славяне в IV - XII вв. М., 1982.
6. Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры/Гл. ред. Ю.В. Бромлей. М, 1987.
7. Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания.-М.,2001.
8. Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса http://vadim-blin.narod.ru/milov/1-11och.htm
9. Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. - М., 1988
10. «Домострой» http://www.hrono.info/dokum/domostroi.html
1. Арутюнов, С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001 С.10 [↑](#footnote-ref-1)
2. Этология человека и смежные дисциплины. Современные методы исследований. Под ред. М.Л.Бутовской. М.: Ин-т этнологии и антропологии, 2004. С. 88 [↑](#footnote-ref-2)
3. Г.Б.Матвеев Об этничности и этнических ценностях материальной, духовной и соционормативной культуры (статья) [↑](#footnote-ref-3)
4. 4 Рабинович М.Г. Стол горожанина//Очерки материальной культуры русского феодального города. - М., 1988 С.54-56 [↑](#footnote-ref-4)
5. 5 Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса [↑](#footnote-ref-5)
6. 6 «Домострой» http://www.hrono.info/dokum/domostroi.html [↑](#footnote-ref-6)
7. 7 Рабинович М.Г. Стол горожанина//Очерки материальной культуры русского феодального города. - М., 1988 С.59-65 [↑](#footnote-ref-7)
8. 8 Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса [↑](#footnote-ref-8)
9. 9 Рабинович М.Г. Стол горожанина//Очерки материальной культуры русского феодального города. - М., 1988 С. 133-141, 197 [↑](#footnote-ref-9)
10. 10 Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса [↑](#footnote-ref-10)
11. 11 Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания.-М., 2001 [↑](#footnote-ref-11)