

## ЛИТЕРАТУРА

1. Альтшулер М.С. Похоронно-поминальные причитания. К некоторым проблемам исполнения и записи // Фольклор: современность и традиция. Материалы третьей международной конференции памяти А.В. Рудневой – М.: Моск. гос. консерватория им. П.И. Чайковского, 2004. – 419 с. – С. 257–269.

2. Балуевская С.В. Похоронно-поминальные причитания в уфюгской традиции Нюксенского района Вологодской области // Отечественная этномузыкология: Материалы научной конференции, 30 сентября – 3 октября 2010 г. / Санкт-Петербургская государственная консерватория имени Н.А. Римского-Корсакова; Редкол.: Лобкова Г.В. (науч. ред.), Мехнецова К.А., Подрезова С.В. (отв. ред.) и др. – СПб.: Университетский образовательный округ Санкт-Петербурга и Ленинградской области, 2011. – Т.2. – 354 с. – С. 18–36

3. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка в 4 т. – М.: Т. 4. Рус. яз., 1998. – 688 с.

4. Мехнецов А.М. Стиль в музыкальном фольклоре // Фольклор: современность и традиция. Материалы третьей международной конференции памяти А.В. Рудневой. – М.: Моск. гос. консерватория им. П. И. Чайковского, 2004. – 419 с. – С. 40–43.

5. Мехнецов А.М. Традиционные формы похоронно-поминальной обрядности (поминальные дни) – по результатам экспедиций 1992–2000 гг. в Вологодскую и Смоленскую области // Народная традиционная культура и современность: материалы научно-практической конференции, 2003. Нюксеница. – Вологда: областной научно-методический центр культуры и повышения квалификации, 2004. – 174 с. – С. 96–106.

6. Чистов К.В. Текст письменный – текст устный // Фольклор. Текст. Традиция: Сборник статей; Российский государственный гуманитарный университет: Институт высших гуманитарных исследований: Центр типологии и семиотики фольклора. – М.: ОГИ, 2005. – 372 с. – С. 68–76.

**Е. Груздева, А. Федотовская**

### **ТРАДИЦИОННАЯ НАРОДНАЯ ВЫПЕЧКА РУССКОГО СЕВЕРА: ОПЫТ СРАВНИТЕЛЬНОГО АНАЛИЗА\***

*Научный руководитель – доцент О.А. Федотовская*

«Красна река берегами, а обед пирогами» – так гласит русская пословица [3, с. 348]. Действительно пироги и различная выпечка являются неотъемлемой частью русского стола. Пироги у русского человека считались праздничным блюдом, «обяза-

---

\* Статья подготовлена в рамках гранта «Федеральная целевая программа "Научные и научно-педагогические кадры инновационной России" на 2009–2013 годы», номер лота 2012-1.2.2-12-000-3004-4292.

тельной принадлежностью свадебного, именинного, новогоднего стола» [1, с. 254...]. Отдельные разновидности пирогов иногда и в будничные дни украшали обеденный стол. А в народе говорили: «пирог обеду ворог», то есть является показателем сытности [3, с. 348].

В энциклопедическом словаре отмечается, что пирогом считалось выпеченное изделие из раскатанного теста с начинкой [6, с. 11]. В некоторых местах название «пироги» применялось к хлебным изделиям без начинки, но из муки более высокого качества, чем обычный в этих местах хлеб [1, с. 254].

Существует и другая не менее значимая пословица: «Что город – то норы, что за деревня – то везде всяк свой обычай». И действительно, побывав в экспедициях в различных уголках Русского Севера – Вологодской и Архангельской областях, мы увидели, что пироги выпекают по-разному, даже если они имеют одинаковую форму и начинку. Из специальной литературы по данной теме можно узнать, что существует большое разнообразие пирогов, местных их названий и разновидностей.

Первое отличие – из какого теста сделаны пироги, пресного или дрожжевого, а иногда и сдобного. Второе – каким способом их готовили. А как разнообразны их названия! И очень хочется понять, почему их так называли?!

Обратимся к «Толковому словарю живого великорусского языка», составленному В.И. Далем. «Налистник» – род блинов, пекущихся на капустных листах [4, с. 435, 2 том]; пирог «лопушник» – пирог, который пекся на лопухе; «сканцы» – это тонко высканная пряженная лепешка; а само слово произошло от глагола «скать» – раскатывать в сочень, иногда слоить тесто (делать слоеные пироги) [4, с. 194, 4 том].

Пироги различались начинкой. «Курник» – это сдобный круглый пирог с курицей, яйцами; «крупейник» – пирог с кашей [3, с. 224].

По какому же признаку отличаются следующие пироги? «Сгибник», «загибник» (от слова сгибать, сворачивать и загибать, по всей вероятности края пирога), «расстегай» – начинка была приоткрыта сверху, как бы «расстегнута» [1, с. 254], «косовик» (косой пирог с кашей), «кулебяка» (это длинный пирог из кислого теста с кашей, капустой или с рыбой [4, с. 215, т. 2]), «долгий» (указывается длина пирога), «круглый» (форма изделия), «треух» (пирог с 3 углами), «глухой» (закрытый пирог). Все эти варианты пирогов называются по придаваемой им форме.

Особо нас заинтересовала мучная выпечка на сочных. Как мы увидели, один и тот же тип такого пирога в разных местностях мог

называться по-разному, и форма у него менялась в зависимости от того, делалась ли начинка открытая или закрытая. Так, например, сочень из пресного теста с намазанной начинкой наверху на Вологодчине имел разные названия: «рогулька», «пресновик», «шаньга». В Вытегорском районе пирожки закрытые (сочень у которых согнут пополам и начинка спрятана вовнутрь) имели другое название – «сканцы», а иногда «пряженики».

Давайте определим, почему их так называли. В.И. Далем указывается, что слово «пряженцы» происходит от глагола *пряжить*, *пряживать* (а в западных областях прячь, прячи) и означает «жарить в масле» [4, с. 11]. Глагол «подпряжить» имеет значение «поджарить». Уточнить смысл слова позволяет следующее выражение: говорят, что «один пирожок недопряжен, другой перепряжен» [4, т. 3, с. 531]. В старину пряженики пекли в русской печи на углях, после того как печь уже почти протопилась. В этих условиях пироги получались очень пышные, поджаристые. Позднее в условиях современности их стали печь на газу – и пироги такими пышными уже не получаются. Видимо, им уже не хватает жара.

Вовнутрь такого сочня (по-вытегорски) клали начинку. Это мог быть просто сладкий песочек, толокно или «сыр», приготовленный особым образом. «Сыром» в этой традиции называли сушеный подсоленный творог, который хранился достаточно долго<sup>1</sup>.

Интересным фактом является приуроченность выпекания открытых сочней-«пресновиков» в Нюксенском районе Вологодской области к особому дню – Вознесенью. Узнали мы об этом летом 2003 года, в деревне Дор Брусноволовского сельсовета Нюксенского района, будучи участниками фольклорной экспедиции детской музыкальной школы № 4 г. Вологды<sup>2</sup>.

Вознесение Господне считалось последним весенним праздником на Русском Севере. Его справляли на 40-й день после Пасхи. По материалам публикации А.А. Коринфского «Народная Русь», «... до Вознесенья Христова весна петь и плясать готова», «придёт Вознесеньев день, сбросит с плеч Весна-Красна лень, летом обернётся-прикинётся – за работу в поле примется. Сорок дней, говорит

---

<sup>1</sup> Информация записана от Зинаиды Фёдоровны Комаровой, 1937 г.р., уроженки д. Семеновское Покровского сельсовета Вологодского района, проживающей в г. Вытегре (запись 2010 г., личный архив А.М. Федотовской).

<sup>2</sup> Фольклорная экспедиция была организована для учащихся фольклорно-этнографического отделения ДМШ, руководитель – О.А. Федотовская.

народ, ходит Спас по земле: с Христова Воскресенья до Вознесенья. Потому, что и Земля так ярко зеленеет» [5, с. 224].

По словам народных исполнителей, в этот день Бог поднимается на Небо. Говорят, что с этого дня тепло приходит, а хозяйки заранее приговаривают: «Скоро Вознесение, печите «пресновики», и будет теплее».

Повторим, что «пресновики» в народе называли по-разному: «пресники», «шаньги», по городским обычаям – «рогульки». Пекли их с особым старанием. Раскатывали из «неходелой» (не дрожжевой) муки на тонкие сочни, выкладывали картофельное пюре и «засыкали» края.

Интересной нам показалась лексика, употребляемая Антониной Николаевной в д. Дор Брусноволовского сельсовета при изготовлении «пресновиков». Исполнительница нашла точное сравнение с тем, как рукава «заскать» надо, то есть завернуть рукава, чтобы не запачкать.

По словам исполнителя, по этим «загибикам», которые делают для того, чтобы пюре не разъехалось при изготовлении, «Бог поднимается на небо». Получившиеся защипы по краям могли называть ещё и «лесенками». Такое название, по нашим представлениям, точно передает характер символического обычая «поднимать» с Богом на Небо.

По словам более пожилой исполнительницы, Варвары Прокопьевны, один «пресновик» выносили на улицу и клали на куст, «чтобы Бог поел». Также бытовала традиция в Нюксенском районе в этот день угощать «пресновиками» других людей.

В других местностях в этот день пекут специальное обрядовое печенье, которое так и называли «лесенки». По мнению В.Я. Проппа, «лесенка вызывает представление о поднятии вверх, и поэтому они пеклись в тот день, когда Христос будто бы поднялся с Земли на Небо <...> С этими лесенками, отдохнув после обеда, мужики и бабы, и девки идут все на свою рожь в поле. Так всякий у своей нивы, помолясь на все стороны, бросает лесенку вверх, приговаривая: «чтобы рожь моя выросла так же высоко». После этого лесенки съедают». В данном случае обрядовое печенье служит успешному произрастанию и поднятию ввысь злаков» [8, с. 40].

Есть поверье, что если вынести такие лесенки на ниву и поставить на каждом углу каждого загона, то тогда и рожь пойдет

---

<sup>1</sup> Материалы фольклорной экспедиции ДМШ №4 хранятся в архиве фонда фольклорно-этнографических записей ЦТНК Вологодского государственного педагогического университета.

расти быстрее и вырастет выше человеческого роста. Только, по убеждению старых людей, надо все это делать с молитвой, а то не будет никакого толку [5, с. 226].

Таким образом, в Нюксенском районе Вологодской области обычай выпекать пресновики имеет четкую закреплённость и приуроченность к календарному году, что дает нам основание считать данную выпечку обрядовой, символически значимой. Изготовление «пресновиков» считалось необходимым действием хозяек в обеспечении будущего урожая и связано с «восхождением» Бога на Небо и посланием им тепла на Землю. Тепло было необходимо для роста посеянных хлебов.

Летом прошлого года в экспедиции на Пинеге Архангельской области нам удалось узнать технологию приготовления сочней, которые в местной традиции имеют свое особенное название – «житники» и «солоники» (Ненормированность ударения гласной буквы здесь и далее в диалектных текстах отмечена жирным шрифтом). Очевидно, что «солоник» означает запеченный, засыпанный сверху солью. Значение слова «житник» мы нашли в «Словаре областного архангельского наречия»: *жито* – ячмень, *житник* (уменьшит. ласкат. *житничек*) – ячменный хлеб (повсеместно) [10, с. 138].

Как отмечает И.В. Дубова, в верховажских традициях также встречается выпечка из гороховой, ячmeneвой, ржаной муки. Ячmeneвые пироги на Вологодчине также называли «житными» [7, с. 43]. Ржаной сочень с защипанными краями, с начинкой из вареного картофеля, политой сметаной, назывался на Вологодчине по-разному: *картофельница* (*картофельник*), *рогулька*, *пресник*, *пресновик*, *присняк*, *преснушка* [2, с. 88].

В рамках Пинежской экспедиции была поставлена цель – освоить процесс приготовления таких пирогов. Это потребовало большого количества времени. Несколько часов мы наблюдали, с какой любовью и добротой сопровождался процесс приготовления. При замешивании теста и приготовлении выпечки используются молитвенные приговоры.

Когда Келицина Мария Федоровна замешивала тесто, то приговаривала: *«На поле урожай, на гумне обмолот, в квашне гушчина, а на столе спорина – все от Бога, это все Бог дает урожай»*. Не секрет, что каждое слово в приговоре несет в себе свой смысл. Большое значение имеет, с каким чувством оно было произнесено, на что направлено. Показывая процесс изготовления выпечки, исполнительница поведала нам важные моменты в затопливании печи. Оказывается и здесь есть свои особые слова-

приговоры, а именно: *«Господи, благослови! Печка, испеки удачливо», «Господи, благослови огонек»; «Господи, благослови божий огонек. Аминь. Топись печька, благословись».* После того как «житники» и «солоники» испеклись, хозяйка обязательно должна поблагодарить печь за удачливую выпечку: *«Печушка, благодарю тебя, напекла ты нам удацы хорошей, [пирогов] румяных да вкусных. Благодарю тебя, пецушка. Аминь».* Таким образом, сопровождение процесса приготовления выпечки молитвенными приговорами было направлено на получение выпечки, употребление которой должно было нести человеку не только здоровье, но и закладывать жизненное благополучие.

Мы увидели, что на Русском Севере в системе приготовления традиционной выпечки лежит единая технология. Отличительные черты выявлены в названиях выпечки, приуроченности ее приготовления к праздникам.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Бузин В.С. Пища // Этнография русских: учебное пособие. – СПб.: Изд-во С.-Петербург. ун-та, 2009. – С. 248–272.
2. Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: ареалы и культурная традиция. – СПб.: Наука, – 1992. – С. 78–101.
3. Даль В.И. Пословицы русского народа. В 3 т. – М.: Русская книга, 1998. – Т. 3. – 736 с.
4. Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. – М., 1998. – 779 с.
5. Коринфский А.А. Народная Русь. – М.: Белый город, 2007. – 592 с.
6. Народные традиции Верховажья. Вып. 1: Народная кухня / отв. ред. И.В. Дубова / Центр нар. традиц. культуры. – Вельск Архангельская обл.: [б.и.], 2008. – 76 с.: ил.
7. Там же.
8. Пропп В.Я. Русские аграрные праздники: (Опыт историко- этнографического исследования). – СПб.: Терра-Азбука, 1995. – 176 с.
9. Русский Север: этническая история и народная культура. 12–20 века. – М.: Наука, 2004. – 848 с.
10. Словарь областного архангельского наречия в его бытовом и этнографическом применении / А.О. Подвысоцкий. – М.: ОГИ, 2009. – 576 с.