А. Г. Гудков

Рацион крестьян Русского Севера в конце XVIII – первой половине XIX века

На первый взгляд реконструкция крестьянского быта двухвековой давности может заинтересовать лишь этнографов, однако применительно к территории Русского Севера скрупулезное изучение рациона сельских жителей является необходимым условием для решения одной из главных проблем аграрной истории Русского Севера – малоземелья северных крестьян.

На протяжении нескольких веков крестьяне Русского Севера (Вологодской, Олонецкой и Архангельской губерний) имели подчас в 5 раз меньше пашни, чем нужно было для простого выживания крестьянину в средней полосе. При этом, несмотря на частые неурожаи, жители Севера не только не страдали от голода, терзавшего Центральную Россию чуть ли не каждый год, но еще и умудрялись отправлять на внешние рынки крупные партии зерна через архангельский порт. В 1850 году офицер Генерального штаба, автор военно-статистического описания Вологодской губернии, с удивлением писал: «допустив справедливость цифр, показывающих общий урожай по губернии, мы найдем, что в лето 1848 года вся Вологодская губерния произвела ржи 575357 четвертей. В 1848 г. считалось крестьян удельного ведомства 31 422 муж. и 35 730 жен., государственных 203 715 муж. и 227 340 жен., ведомства МВД 101 131 муж. и 104 819 жен., всего 336 268 муж., 367 889 жен. Полагая для мужчины 2,5 четверти, а для женщины 2 четверти в год, выходит, что для прокормления всего этого народонаселения потребно 1 576 448 четвертей, откуда видно, что губерния не произвела хлеба достаточно для прокормления своего сельского народонаселения»[1].

В XVIII–XIX вв. разгадать эту загадку пытались современники, в XX веке к ее решению подключились историки. Однако в исторических источниках практически нет информации о том, чем крестьяне компенсировали

дефицит пашни и откуда брали зерно на продажу, поэтому до сих пор все предложенные учеными варианты носят гипотетический характер.

В итоге большинство исследователей сошлись на том, что источником компенсации дефицита регулярной пашни на Севере была пашня нерегулярная, то есть подсечное земледелие. Такого мнения придерживались, например, П. А. Колесников[2], Н. Л. Рубинштейн[3], А. Л. Шапиро[4] и другие специалисты по аграрной истории Русского Севера. Однако если допустить, что дефицит зерна с регулярной пашни покрывался исключительно за счет подсеки, то придется признать, что подсека на Севере была основной системой земледелия, дававшей до двух третей продовольственного зерна, не считая отправляемого на экспорт.

На наш взгляд подобный расчет нуждается в серьезной корректировке. Дело в том что, начиная как минимум с начала XVIII века, с учреждения Петром I по всей стране запасных хлебных магазинов для предотвращения голода при неурожае, потребительская корзина крестьян считалась исключительно в четвертях ржи. Чтобы пережить зиму и дождаться следующего урожая, среднему крестьянскому хозяйству необходимо было иметь как минимум по 2 четверти зерна (16 пудов) на человека, не считая семян. Автор Военно-статистического описания Вологодской губернии даже несколько увеличил продовольственную норму для мужчин до 2,5 четвертей в год. В XVIII–XIX вв. этими нормами пользовались государственные чиновники, в XX в. теми же методами расчета потребительской корзины вооружились историки, даже не попытавшись исправить ошибки своих предшественников. Действительно, в земледельческой средней полосе России, жители которой питались в основном ржаным хлебом, для выживания крестьянину было необходимо иметь по две четверти зерна на человека в год. Однако на охотничье-промысловом Севере потребности в зерне были гораздо ниже. Многие специалисты по аграрной истории, в том числе Н.Л. Рубинштейн и А. Л. Шапиро, признавали, что для северного района расчет продовольственной нормы в четвертях ржи не совсем корректен, однако ученые не пошли дальше простого снижения для Севера общероссийской нормы примерно до полутора четвертей на человека в год.

Однако для того, чтобы оценить реальные потребности северных крестьян в хлебе и рассчитать долю зерновых в продовольственном бюджете крестьянского хозяйства, необходимо обратиться к этнографическим материалам и тщательно изучить крестьянский стол. Исторические источники дают нам такую возможность, хотя и содержат чрезвычайно скудную информацию. Самую емкую характеристику крестьянского рациона дал автор уже упомянутого нами военно-статистического описания Вологодской губернии: «Все жизненные потребности крестьян весьма ограниченны и приобретение их не сопряжено с большими затруднениями. Еда: рыба, грибы, ягоды, квашеное молоко. Даже хлеб в некоторых отдаленных местах Сольвычегодского, Яренского и Устьсысольского уездов не составляет

необходимой потребности и заменяется в неурожайные годы пихтовой корою»[5].

Уже из этой цитаты видно, что хлеб в рационе стоит далеко не на первом месте, однако пойдем по порядку. Главную роль в рационе северных крестьян играла рыба. В конце XVIII века «Экономические примечания к Генеральному Межеванию» фиксируют потребительское рыболовство при описании практически каждого водоема в Вологодской губернии, отмечая, что для собственного употребления рыба ловится даже «церковно- и священнослужителями». К середине XIX века роль рыболовства в обеспечении крестьян продовольствием не снизилась: «при изобилии вод в Вологодской губернии рыбная ловля производится повсеместно и составляет важный источник пропитания сельских жителей, которые вообще едят здесь рыбы гораздо более, чем в других местах России. В северных уездах русские и особенно зыряне круглый год питаются одной рыбой, и всякая другая пища считается у них как бы добавочною»[6].

Даже в самых земледельческих уездах Вологодской губернии, крестьяне которых могли себе позволить питаться одним хлебом, источники конца XIX века фиксируют в рационе значительную долю рыбы, грибов и даже, что самое удивительное, свидетельствуют об употреблении в пищу дикорастущих хлебных заменителей – особым образом приготовленной сосновой коры. Подобная информация содержится в этнографических заметках Г. Н. Потанина, опубликованных в 1876 году[7]. Если верить исследователю, то даже в самом земледельческом Никольском уезде губернии ржаной хлеб в рационе почти отсутствовал: «Пища здешних крестьян отличается, во-первых, преобладанием растительных элементов, во-вторых, значительным процентом диких произведений, взятых прямо у природы. Больше половины года, как везде в России, проходит здесь в постах. В это время обед состоит из следующих блюд: редька с квасом, соленые грузди и волнухи, разведенные водой или вареные (так называемая грибница), брусника и толокно, подмешиваемое, в виде приправы, к первому и последнему блюду. Если нет толокна, подмешивают просто овсяную муку, которая очень горька на вкус. Соленые рыжики, вместо груздей и волнух, составляют уже изысканность и встречаются, как постоянная пища, только у людей зажиточных. У этих последних употребляется еще соленая рыба – уха из трески или сайды и сельди... Чтобы охарактеризовать областную особенность здешней пищи, можно сказать, что в нее сравнительно больше, чем в других областях входит овса и ячменя, очень мало пшеницы, мало жиров и много брюквы, грибов и брусники. Овес здесь потребляется в виде жидкой кашицы, которую называют щами и едят простуженою; капусты садят здесь мало и не квасят ее, а потому не знают настоящих щей и едят капусту пареною. Кроме щей, из овса делают кисель, который варят посредством каленых камней, и блины, которые в насмешку зовут колючими, потому что в блинах заметнее шелуха от зерна, которая остается в

здешней муке и щекочет горло при глотании. Из ячменя, кроме каш, делают хлеб и пироги. Из овощей нужно упомянуть галанку, или галаху (брюкву), которая в большом количестве съедается, или сырая, или пареная... Грузди составляют значительный процент в здешней крестьянской пище, некоторые семейства насаливают их на одну зиму до 20 ведер. Брусника составляет непременное заключение каждого постного обеда, ея у никольских мещан на двух человек выходит 1½ ведра, у крестьян же гораздо более. В скоромные дни употребляется мясо и кислое молоко (то есть кислый творог). Последний приготовляется так: творог, свернутый из молока посредством нагревания, сваливают ежедневно в одну кадь, где он накопляется и закисает. Мяса употребляется сравнительно мало, но зато здесь чаще, чем в других местах, на столе крестьянина является летятина, то есть дичь: зайцы, утки, тетерьки, рябчики. Приправы, кроме перца и лука, неизвестны, уксус – также. Чай пьют богатые по воскресеньям»[8].

Важнейшей после рыболовства отраслью «сельской промышленности» была охота, поставлявшая на стол северного крестьянина «летятину». По свидетельству современников, охотой, как и рыболовством, в Вологодской губернии занимаются «повсеместно», однако самостоятельное значение как промысел, дающий крестьянам, кроме пищи, еще и денежный доход, она приобрела лишь на северо-востоке губернии. Тем не менее, практически весь Русский Север демонстрирует нам феномен, который заслуживает осмысления историками – общинный передел охотничьих угодий в государственных «казенных» лесах.

Исторические источники свидетельствуют, что бескрайние северные леса, отмежеванные в казну в ходе «Генерального Межевания», испокон веков были разделены на охотничьи угодья – «путики», принадлежащие отдельным семьям охотников. Вот что говорят об охоте источники конца XIX века: «Этим промыслом занимаются главным образом в пустынных лесах, занимающих всю северную и северо-восточную части обширной территории северо-восточных уездов, начиная от долины реки Северной Двины до Уральского хребта. Несмотря на такую громадность этого охотничьего района, весь он, по словам крестьян, с давних времен разделен между волостями, занимающимися охотою, на известные охотничьи округа, с определенными границами, раз навсегда установленными и никогда не нарушаемыми. Каждый округ, в свою очередь, делится между хозяевами округа на так называемые «путики», или небольшие районы, в которых только и может охотиться известный охотник или артель охотников. Границы «путиков» тоже издавна установлены и свято соблюдаются. «Путик» составляет неотъемлемую, так сказать, собственность известного семейства охотников и переходит по наследству из рода в род. По смерти же наследников «путика» он переходит в собственность общества и отдается им в аренду и вырученный доход употребляется на общественные расходы (например, в Удорском крае). В некоторых же волостях, например в Гор-

ковской и Гавриловской Сольвычегодского уезда, крестьяне уравниваются между собой «путиками», точно так же как и присельными культурными землями»[9]. Трудно переоценить тот факт, что в конце XIX века северные крестьяне покупали, продавали и сдавали в аренду охотничьи угодья, лежащие в казенных лесах. Включение же «путиков» в общинный «передел» свидетельствует не только о сохранении на Севере действующих отношений родового строя, но и о том, что без охотничьих угодий земледелие в этом суровом климате было невозможно.

Завершая обзор неземледельческих занятий крестьян, направленных на потребление природного пищевого резерва, перейдем к собирательству. Мы уже приводили свидетельства современников о повсеместном употреблении в пищу грибов и ягод. Однако самым интересным и таинственным по-прежнему остается употребление в пищу дикорастущих хлебных заменителей.

Заезжие путешественники XVIII – XIX вв., фиксируя на Севере употребление крестьянами в пищу различных суррогатов, вроде сосновой коры или исландского мха, однозначно расценивали подобную практику либо как признак «дикости», либо как свидетельство крайнего голода и нужды. Представляя себе сосновую кору как пробковые чешуйки, лишенные каких бы-то ни было питательных веществ, этнографы XIX века воспринимали ее исключительно как пищевую добавку-наполнитель, а не реальную альтернативу хлебу в голодный год. Например, авторы статистического сборника, изданного в 1850 году Императорским Географическим обществом, так описывали преследовавшие Россию неурожаи: «В 1748 году ели лебеду, траву и толченую древесную кору, от чего, разумеется, пухли и умирали»[10].

Через научные работы конца XIX века подобное предвзятое отношение к хлебным заменителям перешло и к исследователям XX века. Например, П. Н. Третьяков пишет: «В условиях натурального хозяйства малейшее отрицательное колебание урожая тотчас же заставляло примешивать к хлебу кору, мох, траву»[11].

На поверку, однако, использование дикорастущих хлебных заменителей подчас оказывается широко распространенной практикой, популярной не только у нищих безземельных крестьян, но даже у обеспеченных городских жителей. Что же представляла собой толченая сосновая кора? На многие вопросы отвечает работа Г. Н. Потанина: «Кроме ягод и грибов, из диких растительных продуктов следует упомянуть сосновый сок, то есть молодой весенний сосновый лубъ. Сок сочить ходят в лес не только дети, но и взрослые; это обыкновенно бывает лишь раз в год весной; тогда из деревень и из города Никольска выходят партии сочильщиков и сочильщиц, как осенью – партии за грибами; тут можно встретить и девочку лет 10 с большим топором, заткнутым сзади за поясом, и никольскую купчиху, и гимназиста. Соком называются длинные ленты луба, который сдирают с

молодых сосен; для этого сосенку срубают в комле и снимают с нее верхнюю кору, затем срезывают слой луба длинными полосами, которые складывают в туес. Весь этот процесс описывается в местной загадке: «Взлезу на горушку, обдеру телушку, кожу сброшу, сальце съем!» Сок не бывает всегда одинаково сладок, в сухие годы он смолист и горек, в мокрые водянистее и сахаристее»[12].

Присутствие среди «сочильщиков» купчих и гимназистов свидетельствует о том, что сосновую кору употребляли в пищу не от крайней нужды. Разумеется, высушенная и истолченная сосновая кора не была равноценной заменой хлебу, однако она не была и пустым наполнителем, иначе северные крестьяне долго бы на ней не протянули. А по свидетельству источников, таким «хлебом» в Олонецкой губернии питались по полгода без каких-либо последствий для здоровья: «Чистой хлеб во всех, окромя Каргопольского уезда, употребляют поселяне, исключая богатых, – по март и апрель месяц. А с того времени до нового хлеба мешают с ржаною и ячменною мукою сосновую кору, в муку истолченную, которую, снявши с дерева, сушат летом на солнце и, очистя черный слой, толкут и месят в тесто, прибавя несколько ржаной и ячменной муки»[13]. Химический анализ показывает, что употреблявшийся в пищу камбий, ответственный за сокодвижение слой молодых, активно делящихся клеток, богат сахарами (глюкозой и фруктозой, продуктами фотосинтеза) и крахмалом.

Вторым по распространенности в природе, но не по популярности у крестьян, хлебным заменителем был исландский мох. Как и сосны, он распространен на Севере повсеместно, но горек и для употребления в пищу требует более сложного приготовления.

Тем не менее, употребление его в пищу было сертифицировано государством и официально рекомендовано правительством. В 1841 году Ученый комитет министерства государственных имуществ опубликовал в ведомственном журнале документ следующего содержания: «Ученый комитет министерства государственных имуществ, по поводу препровожденного на рассмотрение его образца древесной коры, употребляемой крестьянами Кемского и Кольского уездов Архангельской губернии в примесь к хлебу, озабочиваясь указанием жителям сих уездов более пригодных для сего веществ, которые могли бы служить подспорьем хлебу и доставить более здоровую пищу, обратил внимание на растущий в тех странах в большом изобилии исландский мох (lichen islandicum), который, как известно из произведенных опытов, найден годным в пищу. По поручению Ученого Комитета, член-корреспондент оного обер-бергмейстер 7-го класса Кеммерер, составил следующее наставление для уничтожения заключающейся в исландском мхе горечи и для приготовления из сего растения хлеба. Для приготовления щелока, употребляемого для отнятия горького вкуса от исландского мха, берут 3½ гарнца золы от сосновых дров, обливают их в деревянном сосуде 1½ ведром теплой воды и все мешают не-

сколько раз деревянною лопаткою. Полученный щелок оставляют спокойно стоять до тех пор, пока он начисто не отстоится, и потом прозрачную жидкость сливают с употребленной золы. Затем берут один четверик исландского мха, очищенного от всех других родов мха, кладут его в ушат и обливают всем количеством полученного в виде прозрачной жидкости щелока... Смесь сию оставляют стоять в ушате 24 часа также как и в первый раз с небольшим гнетом. По прошествии же сего времени жидкость сливают, мох кладут в плетеную корзинку и моют его тщательно много раз в колодезной или речной воде. Когда вода с него стечет, то кладут его в сухую корзину и сушат в русской или обыкновенной печи, если бы сия последняя и довольно охладилась. Когда мох совершенно высохнет, то мелют его в муку на обыкновенных жерновах»[14].

Следующей не только по распространенности, но и по популярности была группа водно-болотных растений, наиважнейшим из которых была «вехка», или белокрыльник болотный (Calla palustris). К сожалению, исторические источники содержат весьма скудную информацию об употреблении в пищу дикорастущих растений, поэтому для реконструкции крестьянского рациона придется привлекать материалы филологии и ботаники. Ботанический словарь Анненкова сразу дает нам несколько народных названий «вехки»: в Олонецкой, Санкт-Петербургской, Вологодской и других губерниях ее называли «житница», «хлебник», «хлебница»[15].

О том, какую роль играла «вехка» в жизни коренного населения, говорит тот факт, что названия 14 рек и озер Вологодской губернии произошли от этого растения, при том, что названия трав в гидронимах практически не встречаются[16]. Способы приготовления «вехки» были различны: «Высушенное и вымоченное в воде корневище примешивается на севере к ржаной муке и идет в хлеб, откуда и название хлебница»[17]. В Карелии крестьяне не вымачивали корневище и страдали от горького вкуса: «Во многих погостах Повенецкой округи пекут весною лепешки из корня травы, называемой вехки, которою мешают с хлебной мукою. Трава сия родится на берегах больших ручьев и вырастает в вышину до трех четвертей аршина. Листье имеет похожее на березовое. По наступлении весны поселяне вырывают ее корень, сушат оной и толкут в муку. Вкус сих лепешек хотя и горек, но жители, приобвыкнув по нужде к употреблению их в пищи, ядят без отвращения и большого вреда»[18].

Основным достоинством вехки как заменителя хлеба в голодное время была ее большая биомасса на заболоченных площадях и способность быстро ее восстанавливать. В отличие от многих других съедобных растений, вехка в природе встречается в виде зарослей – ее не надо искать и ее очень просто собирать. На богатых низинных болотах Севера толстое крахмалистое корневище вехки ежегодно нарастает на 40 см[19]. При обилии болот и сравнительно невысокой плотности населения запасы этого растения не оскудевали и были надежным пищевым резервом на случай неуро-

жая. На протяжении многих столетий это растение занимало место картофеля, получившего здесь распространение только в XIX веке.

При всем том огромном значении, которое играла «вехка» в продовольственном бюджете северного полуземледельческого хозяйства, она была не единственным хлебным заменителем, который поставляли на крестьянский стол северные болота. Автор Хозяйственного обозрения северного края России Б. Нигель говорит об употреблении в пищу таких растений, как Glyceria fluitans (русское название – манник, прибрежное растение со вкусом манки), Iris pseudacorus (ирис, в пищу употреблялись сочные корневища), Nymphaea alba и Nuphar luteum (кувшинка белая и кубышка желтая, в народе оба растения известны под названием «одолень корень», в пищу употребляется мясистое корневище, которое обладает также лекарственными свойствами – «одолевает» нечистую силу)[20].

Еще одним хлебным заменителем, который также встречается в природе в виде заметных и легкодоступных зарослей, и потому широко использовался на Севере, был обычный рогоз (Typha latifolia L. Et T. Angustifolia L.). Местные названия этого растения на Севере говорят сами за себя: куга, ситник, хлебник,[21] пшеничка, бобы (молодые стебли, которые едят только сырыми) и чакан (корневища, которые едят только печеными)[22]. Корневище рогоза до 60 см длиной и 2,5 см толщиной очень питательно и содержит около 46% крахмала и 24% белка[23].

О пищевых свойствах этого растения знали не только на Русском Севере, но и далеко за его пределами. В случае нужды рогоз употребляли в пищу во многих странах, даже в Южном полушарии: «В те годы, когда было мало другой пищи, маорийцы ели корневища травянистого растения рогоза узколистного, или «раупо» (Typha angustifolia L.)»[24].

Еще одно часто встречающееся на северных болотах съедобное растение с крупными мясистыми корневищами – это таволга (Filipendula ulmaria L.). В Олонецкой губернии это растение называли «заспица»[25], в Костромской – «речной кашей».

Народное название «хлебник», «хлебница» относится и к другому водно-болотному растению – сусаку (Butomus umbellatus. L.). «Корни в Архангельской губернии бедными жителями употребляются в пищу»[26]. Современные справочники добавляют к традиционным сведениям результаты химического анализа: «корневища сусака богаты крахмалом (до 60%) и белком (до 13,4%), ...их едят печеными или же высушивают, размалывают и добавляют в муку. Старое название этого растения – «хлебница»[27].

Употреблялось в пищу и такое широко распространенное на севере водно-болотное растение, как стрелолист (Sagittaria sagittifolia L.). «Корень мучнист и употребляется в пищу», – пишет Анненков[28]. Во Франции клубни стрелолиста и в нашем веке считаются деликатесом[29]. Вкусовые и пищевые достоинства сусака более высокие, чем у «вехки», однако в природе

это растение менее обильно, заросли сусака встречаются редко и при массовых заготовках долго не восстанавливаются.

Список съедобных дикорастущих растений, широко использовавшихся на Севере в качестве альтернативы хлебу, можно продолжить, однако нарисованная нами картина делает достаточно очевидным вывод о том, что на Русском Севере дефицит хлеба с регулярных пашен компенсировался вовсе не подсечным земледелием, а природным пищевым резервом: рыбой, дичью, грибами, ягодами и дикорастущими хлебными заменителями. Более того, крайне незначительная доля зерновых в рационе жителей даже самых земледельческих уездов Вологодской губернии, а также популярность у крестьян блюд из скороспелого ячменя и овса, говорит о том, что рожь крестьяне сеяли в основном на продажу, а не для собственного употребления. Этот вывод позволяет объяснить то несоответствие в цифрах, на которое обращали внимание еще исследователи XIX века: Вологодская губерния, в середине XIX века отправлявшая по Северной Двине в Архангельск ежегодно по 300–500 тысяч четвертей зерна[30], имея дефицит на собственное прокормление в размере 1 млн. четвертей, вовсе не собирала с подсек недостающие 12 млн. пудов ржи (эта фантастическая цифра почти втрое превышает сборы зерна с регулярных пашен).

Почти не употребляя в пищу ржаного хлеба и не испытывая в нем потребности, северные крестьяне продавали значительную часть той ржи, которую собирали с приусадебной регулярной пашни. Исторические источники конца XIX века свидетельствуют, что и подсека, распространенная преимущественно в северных районах Вологодской губернии, где земледелие на регулярных пашнях по условиям климата было практически невозможным, также носило в основном товарный характер. П.В. Котляревский, в частности, пишет: «Действительно, во всех тех волостях Устьсысольского уезда, в которых крестьяне занимаются подсечным хозяйством, хлеба не только хватает ежегодно, но даже получается его избыток, который и продается. В тех же волостях, в которых не ведется подсека, хлеба с пашен постоянно не хватает на прокормление»[31].

Вывод о том, что северные крестьяне почти не употребляли в пищу ржаного хлеба, компенсируя дефицит своего продовольственного бюджета за счет природного пищевого резерва, позволяет нам предложить свой вариант решения проблемы северного малоземелья, однако этот вывод порождает новые вопросы. Почему же о столь полезных свойствах хлебных заменителей не знали крестьяне других районов России? Почему не обращались они к природному пищевому резерву, вместо того, чтобы погибать от голода при неурожае?

Ответ прост и лежит на поверхности: дело в том, что наиболее питательными хлебными заменителями были водно-болотные растения, встречающиеся в природе в виде зарослей. Их просто искать и легко собирать. В крайнем случае, растущую на илистом мелководье «вехку» можно было

добыть из-подо льда даже зимой. В отличие от заболоченного Севера, в Южной России болот практически нет. Не имея возможности компенсировать неурожай водно-болотными пищевыми растениями, южные крестьяне попадают в полную зависимость от урожая на регулярной пашне. Северяне от урожая на регулярной пашне не зависели вовсе. Описывая употребление «вехки» крестьянами Повенецкой округи, автор топографического описания XVIII века доказывает ее безвредность тем, что, несмотря на продолжающийся 7 лет подряд неурожай, жители 30 деревень не испытали даже снижения прироста населения[32].

Сравнивая возможности потребления природного пищевого резерва жителями Севера и крестьянами земледельческих районов России, необходимо отметить особое значение охоты и рыболовства. При отсутствии болот «хлебопашным» крестьянам при неурожае была доступна только сосновая кора или исландский мох, но эти суррогаты, даже будучи своевременно заготовленными, содержат лишь углеводы. Северные жители не испытывали дефицита жиров и белка, употребляя значительное количество животной пищи – дичи-летятины и рыбы. Жители же земледельческих районов страны были лишены этой возможности, и при употреблении в пищу коры или мха страдали от дистрофии.

Объясняя популярность природного пищевого резерва на Русском Севере, не следует забывать и об этнографическом факторе, – нет сомнения, что традицию употребления в пищу дикорастущих хлебных растений русские колонизаторы Севера переняли от коренного финно-угорского населения. Достаточно сказать, что финское название «вехки» – Suovehka. Живущие на северных болотах саамы, вепсы, зыряне и другие угро-финские народности были охотниками и рыболовами, но никогда не были хлебопашцами. До XIII века русская колонизация Европейского Севера также носила преимущественно охотничье-промысловый характер. Новгородские и владимиро-суздальские промысловики активно перенимали местные способы охоты и другие обычаи зырян, не торопясь привносить свои традиции земледелия в эти богатые пушниной места. Активное заселение Севера хлебопашцами началось лишь в XIII веке, но, столкнувшись с нерентабельностью классического земледелия в суровом северном климате, даже убежденные земледельцы вынуждены были учиться у местных жителей науке выживания.

К концу XVIII века взаимопроникновение русской и угро-финской культур привело к формированию на Севере некой новой социальной общности, нового хозяйственно-культурного типа, характеризовавшегося особой формой полуземледельческого-полуохотничьего хозяйства. Сформировался и особый тип северного «земледельца».

Судя по свидетельствам современников, даже в середине XIX века охота для жителей Русского Севера была гораздо более естественным и привлекательным занятием, чем хлебопашество: «Вологодский поселянин

до сих пор еще финский дикарь, равнодушный ко всем жизненным удобствам и чуждый всякого желания улучшить свой быт. Неохотно и принужденно исправляет он сельские работы в продолжение краткого лета своего, и только с наступлением зимы, удаляясь для звериных промыслов в глушь лесов, вдаль от всего того, напоминает ему общественную жизнь, чувствует он себя счастливым; только там, можно сказать, он вполне в своей сфере»[33].

Примечания

[1] ЦВИА, ВУА, ед. хр. № 18652. Военно-статистическое описание Вологодской губернии.– С. 303.
[2] Колесников П. А. Северная деревня в XV – первой половине XIX века.– Вологда, 1976.– С. 190.
[3] Рубинштейн Н. Л. Сельское хозяйство России во второй половине XVIII века.– М. 1957.
[4] Шапиро А. Л. Расчет доходов и потребления крестьянского хозяйства. Метод моделирования // Аграрная история северо-запада России конца XV – начала XVI века.– М., 1971.– С. 46–56.
[5] ЦВИА, ВУА, ед. хр. №18652.– С. 260.
[6] Указ. соч.– С. 330
[7] Потанин Г. Н. Никольский уезд и его жители.// Древняя и новая Россия.– СПб., 1876.– Т.3. №10.– С. 138–139.
[8] Там же.
[9] ГИМ, ОПИ, Ф.14, ед.хр. №4417. Л. 96 об.– 97 об.
[10] Сборник статистических сведений о России, издаваемый статистическим отделением Императорского Географического общества.– Кн. 1–3. 1851–1858 гг.– С. 485.
[11] Третьяков П. Н. Подсечное земледелие в Восточной Европе // Известия ГАИМК.– Т.14. Вып 1.– М., 1932.– С.19.
[12] Потанин Г. Н. Никольский уезд и его жители // Древняя и новая Россия.– СПб., 1876.– Т.3. №10.– С. 138–139.
[13] Архив ФИРИ РАН (СПб). Ф. 36. Оп. 1. № 518. Л. 61 // Указ. по: Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса.– М., 1998.– С. 359.
[14] Об употреблении исландского мха в пищу // ЖМГИ. 1841. №3–4.– С. 258–260.
[15] Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб., 1878.
[16] Муллонен И. И. Очерки вепской топонимики.– СПб., 1994.– С. 154.
[17] Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб., 1878.
[18] Архив ФИРИ РАН (СПб). Ф. 36. Он. 1. № 497. Л. 146–147. Указ. по: Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса.– М., 1998.– С. 359.
[19] Елина Г. А. Многоликие болота.– Л., 1987.– С. 137.
[20] Нигель Б. Хозяйственное обозрение Северного края России.// ЖМГИ. 1841.– Ч. 2. №3–4.– С. 327–329.
[21] Даль В. И. Толковый словарь...
[22] Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб., 1878.
[23] Губанов А. И., Крылова И. Л., Тихонова В. Л. Дикорастущие полезные растения СССР.– М., 1976.– С. 48.
[24] Петров В. В. Четыре недели в Южном полушарии.– М.: Мысль, 1981.– С. 112.
[25] Заспей на севере зовут крупу.– Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб., 1878.
[26] Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб., 1878.

[27] Губанов А. И., Крылова И. Л., Тихонова В. Л. Дикорастущие полезные растения СССР.– М., 1976.– С. 49.
[28] Анненков Н. Ботанический словарь.– СПб. 1878.
[29] Верзилин Н. По следам Робинзона.– М.–Л., 1953.
[30] Троицкий С. М. Архангельский хлебный рынок в первой четверти XVIII века // Труды Московского историко-архивного института.– Т.9. 1957.– С. 177–194.
[31] П. В. Котляревский ГАВО. Ф. 652. Оп. 1. Д. 101. Л. 20–20 об.
[32] Архив ФИРИ РАН (СПб). Ф. 36. Оп. 1. № 497. Л. 146–147. Указ. по: Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса.– М., 1998.– С. 359.
[33] ЦВИА, ВУА, ед. хр. №18652.– С. 249.