

Г. П. Дурасов

НАРОДНАЯ ПИЩА КАРГОПОЛЬЯ (по материалам XIX—XX вв.)

Изучение этнографии питания приобретает особое значение в наши дни, когда советский народ успешно выполняет Продовольственную программу. Народная кухня, рацион которой состоит из простых, но разнообразных и питательных блюд, учит разумному отношению к продуктам питания.

Материал для данного сообщения был собран в 1976—1983 гг. в Каргопольском р-не Архангельской обл. (бывшем Каргопольском уезде Олонецкой губернии). Работа велась как в самом Каргополе, так и в селениях, расположенных в радиусе около 50 км от города. Большая часть сведений получена в д. Гарь Ошевенского сельсовета, где в пище сохранилось довольно много архаичных черт. Использованы также присланные автору письменные сообщения жителей района, научный архив одного из старейших советских этнографов Г. С. Масловой¹, материалы краеведа Е. А. Орловой².

Сведения о Каргопольском крае впервые встречаются в документах начала XII в., а на старом чертеже — первой русской карте 1497 г. — Каргопольская земля идет широкой полосой от истоков р. Свидь вдоль оз. Лача и р. Онеги до Белого моря³. В 1784 г., при учреждении Олонецкого наместничества, Каргополь становится уездным городом, а его земли делятся между Олонецкой и Архангельской губерниями⁴.

По статистическим данным 1913 г., в Каргопольском уезде проживало 99,8% русского населения, из них 96,3% крестьян⁵.

Основным занятием местных крестьян истари являлось земледелие. Каргопольский уезд был самым хлебным в губернии, и цены на хлеб здесь всегда были низкими⁶. Озимая рожь давала урожаи от «сам 5—10» до «сам 20—30», хорошо родились ячмень и овес. Яровые же культуры, в том числе и пшеница, приносили низкие урожаи — всего «сам 3»⁷.

В начале XX в. из овощей возделывались лук (21,1%), редька (19,9%), брюква (19,2%), капуста (16,8%), свекла (8,0%), картофель (7,8%) и морковь (5,6%). Наиболее урожайными были брюква, лук и редька⁸.

¹ Пользуясь случаем, автор приносит глубокую благодарность Г. С. Масловой за предоставленную возможность использовать этот материал.

² Орлова Е. А. Село Архангело. Очерк (рукопись) — Научный архив Ин-та этнографии АН СССР.

³ Рыбаков Б. А. Русские карты Московии XV — начала XVI в. М.: Наука, 1974, с. 39—45.

⁴ Памятная книжка Олонецкой губернии на 1868—1869 гг. Петрозаводск, 1869, с. 213.

⁵ Олонецкая губерния. Статистический справочник. Петрозаводск, 1913, с. 29, 31.

⁶ См., например: Дашков В. Описание Олонецкой губернии в историческом и этнографическом отношениях. СПб., 1842, с. 145; Олонецкие губернские ведомости (далее — ОГВ), 1836, июль, с. 427.

⁷ Бергштрессер К. Опыт описания Олонецкой губернии. СПб., 1838, с. 65—66; Резников Ф. И. К истории земледелия Архангельской, Вологодской и Олонецкой губерний второй трети XIX века. — В кн.: Материалы по истории Европейского Севера СССР. Северный археографический сборник. Вып. 1. Вологда: Сев.-Зап. кн. изд-во, 1970, с. 388.

⁸ Олонецкая губерния, с. 224, 226.

Из домашнего скота разводили преимущественно овец (37% всего поголовья) и крупный рогатый скот (34,2%), свиней же было всего 0,2%. Овец выращивали главным образом на шерсть и овчину; крупный рогатый скот, по статистическим данным 1902 г., держали, чтобы иметь навоз, необходимый для удобрения хлебных нив, и уже затем — для получения молока и мяса⁹.

Значительную роль в хозяйстве играли здесь рыболовство, охота и собирательство. В реках и озерах водились разные виды рыб, в том числе и ценных; леса были богаты таежным зверем и дичью, грибами и ягодами¹⁰. Наличие в ряде мест неисчерпаемых соляных рассолов способствовало развитию солеварения, существовавшего вплоть до начала XIX в.¹¹

Основная часть продуктов питания, производившаяся крестьянами, ими же и потреблялась, а излишки продавались в городе на базарах и ярмарках, где можно было купить зерно и муку, рыбу и птицу, сало и мясо, различные овощи: сушеную и пареную брюкву, редьку, сушеную репу, лук, квашеную капусту, соленые и сушеные грибы¹².

Краткие, отрывочные сведения о блюдах местной кухни встречаются в литературе начиная со второй половины XVIII в. Так, Г. Р. Державин сообщает о ягодных «пастилах»¹³, другие авторы — о рыбных кушаньях¹⁴ и использовании в питании репы¹⁵. В некоторых работах приводятся общие сведения о характере народной¹⁶ или обрядовой¹⁷ пищи, более развернутые — о городской¹⁸. Краеведы послеоктябрьского периода в своих публикациях лишь в общих чертах описывают местную пищу¹⁹. Специальной же работы по данному вопросу не было.

Пища каргополов и способы ее приготовления имеют много общего как с традиционной русской кухней в целом²⁰, так и особенно с пищей русского населения Приуралья²¹, Урала²² и Сибири. В первую очередь эта общность объясняется тем, что ведущей отраслью хозяйства в указанных регионах было зерновое земледелие и именно поэтому разнообразные мучные изделия составляли здесь основу питания. Значительную роль в рационе местных жителей играли также продукты овощеводства и животноводства, а кроме того, грибы и ягоды, рыба и дичь. Все они в рассматриваемый период были характерны для русской на-

⁹ Олонекская губерния, с. 237, 241, 245; *Шустиков А. А.* По деревням Олонекского края (Поездка в Каргопольский уезд). Вологда, 1915, с. 7.

¹⁰ ОГВ, 1864, № 36, с. 343; *Кораблев С. П.* Этнографический и географический очерк г. Каргополя Олонекской губернии со словарем особенностей тамошнего наречия. М., 1851, с. 9, 14; Крестьянские промыслы Каргопольского уезда Олонекской губернии. Вып. 1. Петрозаводск, 1902, с. 7—10.

¹¹ Аграрная история Северо-Запада России XVI века. М.: Наука, 1978, с. 127—131; *Шустиков А. А.* Указ. раб., с. 26.

¹² *Докучаев-Басков Ф. Г.* Каргополь. Архангельск, 1913, с. 17.

¹³ *Державин Г. Р.* Поденная записка, учиненная во время обозрения губернии правителем Олонекского наместничества Державиным 1785 года.— В кн.: *Пименов В. В., Эпштейн Е. М.* Русские исследователи Карелии (XVIII в.). Петрозаводск: Карелия, 1958, с. 185.

¹⁴ *Щекотов А. А., Максимович Л. М.* Географический словарь Российского государства. Ч. III. М., 1804, с. 335.

¹⁵ *Бергштрессер К.* Указ. раб., с. 67.

¹⁶ *Дашков В.* Указ. раб., с. 67.

¹⁷ *Ильинский В.* Свадебные обычаи в Ряговском приходе Каргопольского уезда.— В кн.: Олонекский сборник. Материалы для истории, географии, статистики и этнографии Олонекского края. Вып. 3. Петрозаводск, 1894, с. 357; *Куликовский Г.* Словарь областного олонекского наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898, с. 3, 43, 118—119, 421; *Шустиков А. А.* Указ. раб., с. 13—14, 30.

¹⁸ *Кораблев С. П.* Указ. раб., с. 38—43, 63—64.

¹⁹ *Орлова Е. А.* Указ. раб., л. 44.

²⁰ См. Народы Европейской части СССР. Т. 1. М.: Наука, 1964, с. 393—399.

²¹ *Маслова Г. Г., Станюкович Т. В.* Материальная культура русского сельского и заводского населения Приуралья (XIX — начало XX в.).— В кн.: Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Т. LVII. М.: Наука, 1960, с. 143—155.

²² *Крупянская В. Ю., Полищук Н. С.* Культура и быт рабочих горнозаводского Урала (конец XIX — начало XX в.). М.: Наука, 1971, с. 140—142.

родной кухни в целом²³. В то же время в каргопольской пище существовали и местные особенности.

Бытописатели начала нашего столетия отмечали, что каргопольские «простолоюдины» питались просто. «Закусив овсяного теста, вареных обабков и квасу с луковой травой»²⁴, они целый день трудились не покладая рук.

Готовилось множество блюд из зерна, круп, овощей, даров леса, рек и озер. Более половины дней в году в соответствии с требованиями православной церкви считались «постными». В эти дни употреблялась пища только растительного происхождения.

Хлеб и хлебные изделия нередко служили основным продуктом питания.

Ржаной хлеб. Ставя («творя») первый раз квашню, хозяйка утром заливала теплой водой размятые ржаные сухари и до вечера держала их в теплом месте. Вечером добавляла ржаную муку, размешивала квашню и вновь ставила к печи. Утром часть этой закисшей *бережини* отливалась и хранилась до следующего раза («чтобы быстрее хлеба выкисли»), а в остальную подмешивали муку, приговаривая: «Дай, Боже, чтобы тесто было гоже», и вновь ставили к печи, где квашня поднималась.

Готовое тесто деревянной лопаточкой выкладывали на посыпанный мукой стол, долго вымешивали: каравай замешивали очень густо. Разделанный хлеб смачивали водой. Когда на деревянной лопате его сажали в печь, хозяйка, склонившись к зеву, произносила: «В утреннюю пору кладу хлеба в пору. Печка-матушка, прикрась своих детушок, прикрась желанных, отдай мне румяных. Хотя не скоромных, а пышных и сдобных»²⁵.

Корочку вынутого из печи хлеба протирали холодной водой и клали его «отдохнуть», укрыв скатертью.

Житники. Квашню для них ставили с вечера. Житную (ячменную) муку разводили в холодной воде и до утра держали в теплом месте. Утром тесто солили, подмешивали еще муки и, если в избе было холодно, поднимали квашню на печь. Готовое тесто деревянной лопаточкой выкладывали в посыпанную мукой чашу овальной формы с двумя ручками — *полотуху* и несколько раз подбрасывали вверх, стараясь, чтобы оно перевернулось на лету и полностью обвалялось в муке. Затем тесто выкладывали на стол и давали ему немного подойти — «раздвинуться», а затем сажали в печь²⁶. Иные хозяйки выкатывали житники руками. По размеру они значительно меньше ржаного каравая. В ряде мест житники пекли на капустных листьях, отчего они получали название *листовиков*²⁷.

Двинянка — двухслойный хлеб, который пекли в праздники. Делали двинянки следующим образом: из ржаного теста раскатывали круглый сочень (тонкий слой теста, зачастую служивший основой для пирога), затем его загибали и защипывали по краям. На сочень, словно на сковородку, выкладывали ячменное тесто и ставили в печь. Вынутую из печи двинянку смазывали растительным или коровьим маслом. Двинянки с начинкой из гороховой муки, замешанной на простокваше, назывались «гороховиками».

Наливки относились к числу воскресных блюд. Пекли их в мясоед из ячменного теста. Оно должно было хорошо выкиснуть, чтобы не потрескалась корочка. Пекли наливки на сковородах. Перед тем как посадить в печь, их сверху намазывали «пюре» приготовленным из смешанных с мукой молока, простокваши или сметаны, либо толченым карто-

²³ Народы Европейской части СССР. Т. 1, с. 393—399; Белов В. Лад: Очерки о народной эстетике. М.: Мол. гвардия, 1982, с. 154—166.

²⁴ Дашков В. Указ. раб., с. 189.

²⁵ Орлова Е. А. Указ. раб., л. 44.

²⁶ Там же, л. 47.

²⁷ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 20.

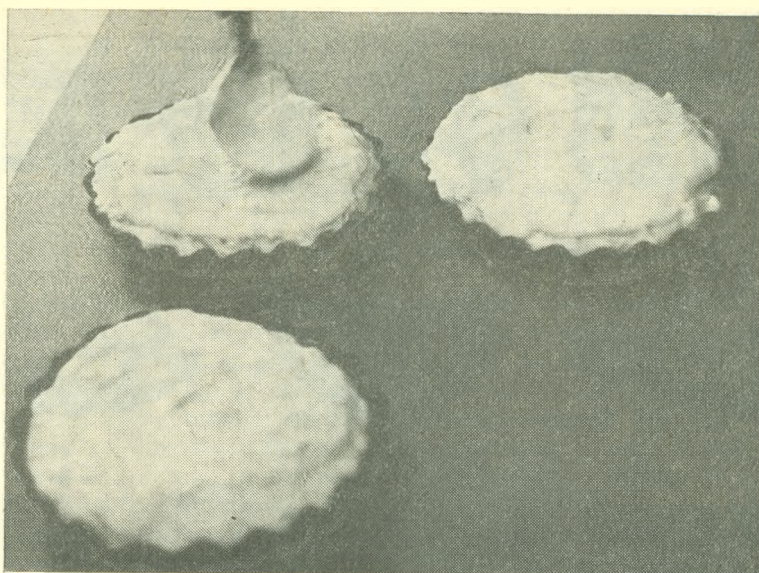


Рис. 1. Приготовление *наливок*

фелем, или толченой пареной брюквой, клюквой, брусникой (ягоды в наше время посыпают сверху сахарным песком) (рис. 1).

В отличие от ржаного хлеба, который считается вкуснее на другой день после выпечки, житники, двинянки и *белокорики* (длинные хлебцы из овсяной муки²⁸) ели сразу, так как они быстро черствеют и на второй день становятся менее вкусными²⁹.

Даже в великопостную пору, когда рацион был весьма ограниченным, хлебные изделия отличались разнообразием. В дни, когда пекли ржаные караваи, из остатков теста стряпали *кислые калачи* (им придавали форму круга, восьмерки, кренделька). Делали их и из пресного, замешанного на воде ржаного теста. Калачи сначала погружали минут на 10 в чугунок с кипящей водой, а потом вынимали и подсушивали в печи на поду.

Пироги. Из ржаной или житной квашни пекли толстый закрытый пирог, который в Архангельской волости уезда назывался *куконником* и *талабойкой*³⁰, а в других местах — *коначом*³¹ или *рыжичником* (когда его начиняли свежими или солеными рыжиками). Тесто для таких пирогов раскатывали толстым слоем, а начиняли их горохом, пшеном или толокном, замешанным на кипятке. В толокно добавляли немного растительного масла или толченых ягод с сахаром; иногда пирог просто посыпали солью или сахарным песком. Лепешку с начинкой сгибали пополам, защипывали по краю сверху и «сажали» на под защипами вниз. Вынув из печи, пирог смазывали растительным маслом или слитой после варки гороха жидкостью и вновь сажали в печь, чтобы он зарумянился.

Из ржаного теста пекли *капустники*. Лепешку для них раскатывали тонко. На одну ее половину клали брюкву («земляную капусту»), или репу, другой накрывали и сажали в печь. Вынутые из печи капустники смазывали растительным маслом, укладывали во много рядов (в каждом по два пирога) и ставили в печь, чтобы «допрела» начинка.

К праздникам пекли большие, длиной 20—30 см, закрытые толстые сдобные пироги с кашей, творогом, ягодами и маленькие *сгибни* (их называли еще *сканцами*)³². Раньше такие пироги делали из пресного

²⁸ Их выпекали в Архангельской волости Каргопольского уезда. См.: Орлова Е. А. Указ. раб., л. 47.

²⁹ Там же, л. 44.

³⁰ По материалам Г. С. Масловой, сообщенным ей Е. А. Орловой в 1951 г.

³¹ Дашков В. Указ. раб., с. 189.

³² Дашков В. Указ. раб., с. 189.

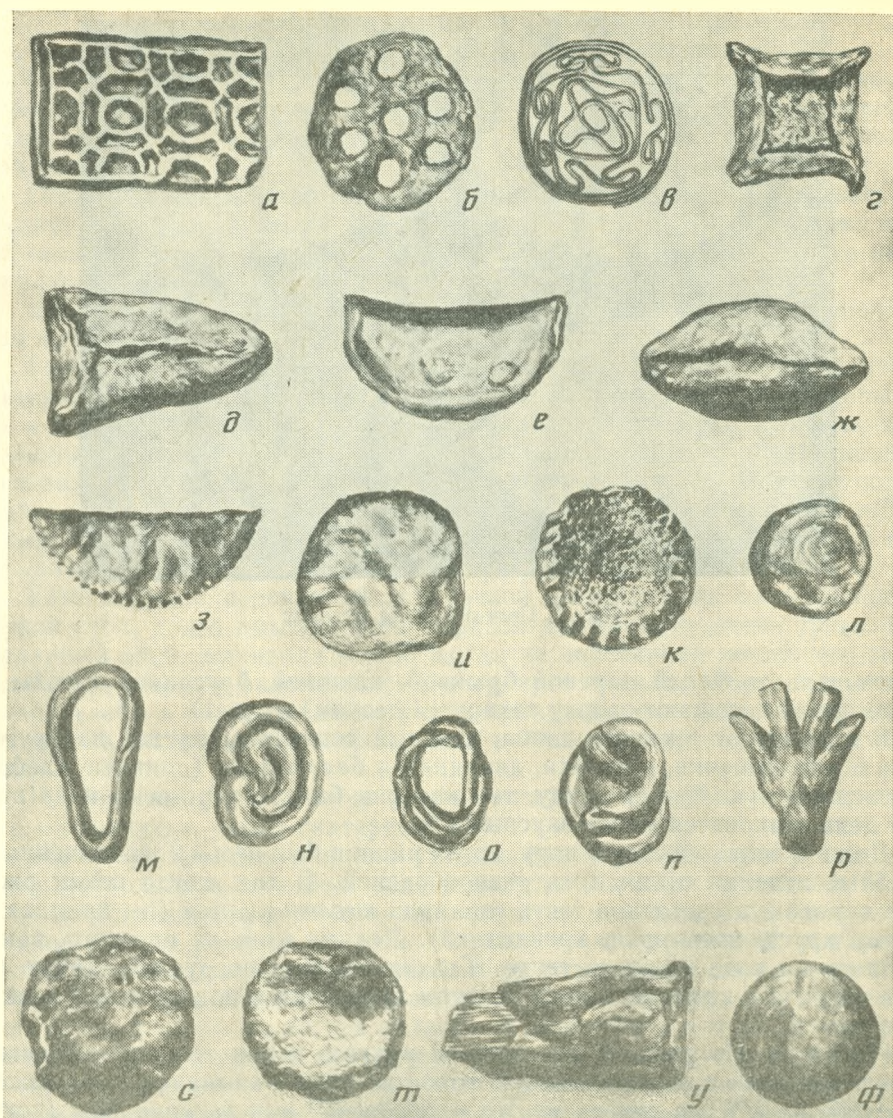


Рис. 2. Виды каргопольской печеной пищи (из архива Г. С. Масловой): а — ффель; б — хворост; в — тетерка; г — попадьюшка; д — свинка; е — сгибень; ж — толстый сдобный пирог; з — тонкий пирог; и — сочень; к — калитка; л — глупыш; м — калач постный; н, о, п — калачи сдобные; р — жаворонок с — двинянка т — наливка; у — рыбник; ф — колоб

ячменного теста, замешанного на молоке или сметане. В настоящее время — чаще из пшеничной муки (некоторые хозяйки смешивают ее с толченым картофелем и добавляют в тесто соду). Пшеничные сгибни, как и ржаные, начиняли различными ягодами, а теперь часто вареным рисом с изюмом. Если нет начинки, тесто посыпают сахарным песком, затем загибают и защипывают край, для красоты обрезают его «кружальцем» или блюдцем, чтобы был ровным, и пекут на поду или на сковороде (рис. 2). Те же сгибни, начиненные пшеном, толокном, распаренным в воде ягодным левашом (о нем см. ниже), жаренные в коровьем или льняном масле, назывались *пряжеными пирогами*³³. С той же начинкой, что и сгибни, делали закрытые праздничные пироги из тонко раскатанного теста; пекли их, когда топилась печь, чаще на сковороде, обязательно переворачивая.

³³ Там же, с. 189; Кораблев С. П. Указ. раб., с. 41.

В воскресные и праздничные дни пекли также открытые пироги — *калитки*. Тесто для них замешивали из ржаной или ячменной муки на молоке, либо сметане. На раскатанную лепешку выкладывали начинку: толченый картофель с молоком, сметаной или маслом, сырую ячменную крупу, замоченную с вечера в молоке или простокваше; вареное пшено, разведенное молоком или заправленное жиром; творог, ягоды. Калитку по краям защипывали, а начинку поливали сметаной.

Каргополы стряпали также *ватрушки*. По размеру они были значительно больше калиток. Начиняли их творогом или ягодами, политыми сметаной.

Блины. Особенно любимы были в Каргополье *овсяные блины*, которые пекли чуть ли не каждое утро. Тесто замешивалось в холодной несоленой воде. Его наливали на разогретую сковороду, смазанную растительным маслом или натертую солью, и сразу же разгоняли по ее поверхности тонким слоем. Пекли блины на дровах (во время топки печи). Горячими их выкладывали на стол и ели, сворачивая трубочкой и обмакивая в постные дни в миску с распаренной сушеной черникой, голубикой, толченой клюквой, брусникой или с левашом, рублеными солеными рыжиками, приправленными луком, в скоромные же дни — еще и в разогретую подсоленную сметану или растопленное коровье масло, а затем в толокно, свежую простоквашу либо в *ягодницу* — разведенные на молоке или сметане толченые ягоды или же в творог, размешанный с молоком. Холодные блины ели с мясным супом и студнем.

Пекли в Каргополе и *житные* (ячменные) блины, из которых делали *блинчатые пироги* или *шанежки* с подпеком. На одну половину блина клали начинку из толокна или круто замешанного пшена, или вареной ячневой крупы и накрывали другой половиной. Получался пирог в виде полукруга. Затем эти пироги, как и капустники, по два в ряд укладывали на сковороду, смазывали маслом и, разогрев в печи, подавали к столу.

Тесто для *гороховых блинов* замешивали гуще, чем для ячменных (в постные дни — на холодной воде, в остальные — на молоке). Пекли их тонкими и большими и ели, либо макая в ягодницу, либо смазывая в пост льняным, в мясоед коровьим маслом.

Разнообразны в Каргополье праздничные блинчатые пироги — раньше из ячменной, а в наше время — из пшеничной муки, или крупчатки. Тесто для них ставили на подогретом и подсоленном молоке (иногда на простокваше), затем добавляли сметану. Его наливали на сковороду и ложкой размазывали по всей поверхности. Остывшие толстые блины (*шанги* — д. Гарь) стопками укладывали на сковородку, смазывали маслом, разогревали в печи и, разрезав на дольки, подавали к столу. Ели их, «прихлебывая» молоко, в конце обеда³⁴. Ячменные блины, перед разогревом смазанные маслом и посыпанные толокном, назывались *шанежки нагольные*.

В разных волостях Каргопольского уезда пекли из жидкого ячменного, замешанного на сметане теста *глупыши, шпани, лепешки или олашки*. По размеру они были значительно меньше шанг³⁵. Для *шпаней-шибачей* тесто разводили гуще, их делали размером с доньшко граненого стакана и пекли, обязательно переворачивая на другую сторону.

Из ячменного же теста на сметане пекли *подовушки*, или *листовики*, отличавшиеся от шпаней большим размером. Выпекали их как на сковородах, так и на поду на капустных листьях (отсюда и название «листовики»). Перед подачей на стол поливали подовушки сметаной.

Печенье. Из жидкого сдобного пшеничного или ячменного теста к праздникам готовили толстые узорчатые вафли (*фафели*). (Вафель-

³⁴ В д. Гусево шанги наподобие блинчатых пирогов начиняли толокном, смешанным с салом (как блинчатые пироги).

³⁵ В начале XX в. из гороховой муки, смешанной с толченым картофелем, пекли и *алабушки*. К столу подавали их, смазав салом и предварительно разогрев (*Шустиков А. А. Указ. раб., с. 17*).

ницы изготавливали местные кузнецы). Теперь в магазинах продаются вафельницы, по форме близкие к традиционным: две массивные с узорными углублениями пластины на длинных ручках, скрепленные между собой петлей. В углубления наливают тесто, пластины сводят и кладут на угли.

Тесто для *калачей* или *крендельков-козулек*³⁶ замешивали на молоке. В него добавляли простоквашу — «для пышности», а для вкуса еще и *рокишу* — осадок от топленого масла или отстой сметаны. Из теста делали длинный жгут и, завив его спиралью, пекли на поду.

Любимое лакомство каргополов — *колоб*, который, по выражению местных жителей, «во рту тает». Готовится он так: коровье масло (иногда брали и топленое) увлажняют водой, добавляют соль, «наминают» туда ячменную муку³⁷ (а теперь — пшеничную муку). Из полученного теста скатывают шар, и кладут на сковороду (раньше чаще на сочень — тонкий слой ржаного теста). Сверху шар приминают и сажают в печь (в небольшой жар, чтобы колоб не сгорел). Перед подачей на стол колоб смазывают маслом. Если колоб посылали в качестве гостинца, то его зашивали в холщовую тряпочку, чтобы не раскрошился.

Своеобразным лакомством были и *кудри*, которые пекли главным образом к пасхе. Тесто для них делали из белой муки, круто замешанной на сливках и яйцах. Его раскатывали в тонкий «блин», в центре которого делали несколько параллельных длинных надрезов. Затем «блин» опускали в миску с кипящим коровьим маслом, где он румянился и завивался тем скорее, чем больше было в тесте яиц.

«Блин» с отверстиями посередине, посыпанный сахарным песком, называется *хворостом*³⁸.

Горячая вареная пища — *волога* — и поныне занимает значительное место в рационе питания местных жителей, особенно старших возрастов. В прошлом на завтрак либо пекли блины, либо варили *заспянную* (ячменную) кашу: в подсоленную кипящую воду засыпали ячменную муку, размешивали ее и ставили в печь. Готовую, очень густую кашу выкладывали на посыпанный мукой стол. Каждый, отщипнув кусок, скатывал его, один конец обмакивал в муку, чтобы удобнее было держать, а другой — в ягодницу или растопленное масло. Готовили и *пшеничную кашу*: в пост — на воде, в обычные дни — на молоке. Ее выкладывали горячей в общую чашку и добавляли масло. Варили и густую *овсяную кашу*. Ели ее как с *густым молоком* — творогом, разведенным на простокваше, так и макая в растопленный животный жир (говяжий, овечий), а затем в сухое толокно.

На завтрак готовили и *мучёнку* — жидкое блюдо из ржаной муки, толокна, овса. Ржаную муку размешивали с холодной несоленой водой и ставили в печь. Ржаную мученку ели горячей. Овсяную муку заваривали в несоленом кипятке, а когда варево остывало, в него добавляли ржаную или ячменную квашню. Хорошо перемешав, «тесто» ставили в теплое место, где оно выкисало. Овсяную мученку ели холодной, «прихлебывая» брюквенный рассол или сусло.

Толокно для мученки сельские жители готовили сами. В большой котел наливали кипяченую воду, высыпали туда мешок овса, добавляли немного ячменя, солили и, помешивая, варили. Набухшее зерно вынимали и складывали в протопленную печь. Утром его выгребали, толкли и затем мололи. Мученку из толокна варили в подсоленной воде. Готовую *толоконницу* наливали в чашку, крошили туда хлеб и ели ложками. Из толокна делали также *соломату*, или *толокнянку*: в подсоленную горячую воду сыпали толокно (иногда его прежде поджаривали) и добавляли льняное масло³⁹. Толокняную *тяпушку* варили на кислом молоке или простокваше и ели с ягодами.

³⁶ Куликовский Г. Указ. раб., с. 38.

³⁷ В некоторых местах колоб начинали толокном (Дашков В. Указ. раб., с. 189).

³⁸ По материалам Г. С. Масловой, сообщенным ей Е. А. Орловой в 1951 г.

³⁹ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 17.

Жидкие блюда из муки — *теста* широко были распространены лишь в хлебобродных деревнях. В селениях же, жители которых занимались рыболовством, о них не слыхали.

Из черных сухарей, залитых кипятком и заправленных небольшим количеством коровьего масла, готовили *крошанку*, или *егорову уху*.

Овсяный кисель — и поныне одно из любимых блюд людей пожилого возраста. Для его приготовления использовали оставшуюся после обмолота овса мякину (в настоящее время берут овсяную крупу), мочили в холодной воде, отжимали и полученную жидкость варили. Густой охлажденный кисель ели с молоком или суслом.

Каргополы употребляли и блюда из гороха. *Гороховица*, или *гороховка*, готовилась иногда с добавлением картофеля или ячменной муки. В постные дни ее заправляли растительным маслом, в остальное время — коровьим. Варили также *гороховый кисель*, обычно на завтрак, и ели его горячим, а оставшийся и застывший — резали, поливали льняным маслом и подавали к обеду.

В каргопольской народной кухне широкое распространение получили овощные и грибные блюда.

На зиму заготавливали белокачанную (*кубовую*) капусту. Солили ее иногда с морковью, но чаще без нее. Перед подачей на стол капусту мелко резали, заправляли рубленым луком, квасом и растительным маслом. Из свежей капусты с добавлением небольшого количества муки, картофеля и лука варили щи.

В крае выращивалось много брюквы, из которой готовились разнообразные блюда. В пост из нее варили похлебку (*тюрю*), сдобренную льняным маслом. Тонко нарезанные ломтики брюквы добавляли в щи с ячменной крупой (*заспой*). Заправляли такие щи (*пустоварницу*) сметаной. Иногда их варили с сушеной рыбешкой — *сущиком*⁴⁰.

Любили каргополы и пареную брюкву (*пару*) — вымытые неочищенные корнеплоды, весь день парившиеся в печи. Ели пару на ужин, обязательно горячей.

Из брюквы делали также *сусло* (брюквенный рассол), основой для которого служила *сухая пара*, заготавливавшаяся в пору уборки брюквы из мелких корнеплодов. Их тщательно мыли и складывали в только что истопленную (обязательно по-черному) печь, устье которой закрывали сколоченным из теса «ставеньком» и обмазывали глиной — «печатали». Вечером печь открывали и брюкву выкладывали в бочки, корзины. Горячую ее подавали на стол, угощали и соседей. Остывшую брюкву мелко резали и на сковородах сушили в печи. Для приготовления сусла сухую пару заливали кипятком и ставили в теплое место. С брюквенным суслом ели овсяное тесто, замешанное на квасе. Такое блюдо особенно любили в Ошевенской волости, за что местных жителей прозвали тестоедами.

Значительное место в пищевом рационе каргополов занимали репа и редька. Репу ели вареной, печеной, пареной, добавляли ее в квас (*репницу*)⁴¹. В постные дни готовили *тертую редьку* с мелко нарезанным репчатым луком, солью, квасом и растительным маслом. В мясоед же, чтобы отбить горечь, редьку заправляли сметаной или молоком, а если она все же горчила, ее смешивали с тертой брюквой.

До середины XIX в. картофеля в крае почти не сажали и в пищу не употребляли. Даже в начале нашего столетия его любили далеко не все. Картошку, как правило, варили нечищенной и горячей высыпали на стол. Каждый чистил ее сам. Очищенную картофелину макали в чашку с растопленным и подсоленным коровьим маслом или сметаной либо в миску с рыжиками. Толченую картошку (*картовницу*) заправляли постным маслом или молоком. Готовили также *драчену*: толченую картошку выкладывали на сковороду, смазывали коровьим маслом, поливали сметаной и запекали в печи.

⁴⁰ Корблев С. П. Указ. раб., с. 43.

⁴¹ Бергштрессер К. Указ. раб., с. 67.

Огурцы в крае выращивали лишь в парниках, соленые же привозили из Вологды⁴².

Щавель (*кислицу*) если как сырым, так и поджаренным, варили из него щи. Подавали к столу также зеленый лук (*луковую траву*).

Большое место в рационе питания жителей лесного Каргополья и по сей день занимают грибы. Особенно любимы здесь соленые красные рыжики (рыжики-боровики, *красики*)⁴³ размером до копеечной монеты. Мытые красные рыжики клали в крынку или чугунок, обильно солили и трясли (*положи*), чтобы они хорошо просолились (грибы становились еще более красными), затем их ссыпали в бочонок или ушат, укрывали смородинным листом, чтобы не бродили, и сверху клали груз (*загнетали*).

Со свежими рыжиками делали открытый пирог наподобие ватрушки (*рыжечник*). Их также тушили в молоке.

Второе место по вкусовым качествам отводилось *подъельшам*. Внешне они напоминают красные рыжики, но при засолке синеют. Солили также волнушки и «белые рыжики» (грузди или *белянки*). В сезон из свежих, чаще из соленых, мелко рубленных белянок и груздей с добавлением картофеля варили суп *рыжечник*. Ели его как горячим, так и холодным со сметаной или коровьим маслом, а в пост — с льняным.

Белые грибы в Каргополье считались негодными⁴⁴. Из «мягких» грибов употреблялись в пищу и заготавливались впрок только маслята (местное название *обабки*). Свежие маслята сначала отваривали, а затем уже солили или поджаривали на масле либо со сметаной. Свежие и сушеные маслята тушили с мелко нарезанным картофелем, постным маслом или сметаной. Варили и картофельный суп с грибами, который заправляли сметаной. Маслята раньше сушили в больших количествах в специально устроенных сушильнях (*обабочницах*), напоминающих овин⁴⁵. В настоящее время их сушат в печи на противнях, а то и на поду на соломе.

Ягоды. В «Словаре географическом Российского государства» отмечено, что в Каргополье «ягод в летнее время бывает великое изобилие»⁴⁶. Свежую землянику ели со сметаной (*ягодница*). Из брусники, клюквы, черники варили кисель. Любили паренную в молоке черемуху (в настоящее время в нее добавляют сахарный песок).

Ягоды заготавливали в таких количествах, что они «заходили год за год». Раньше предпочтение отдавали бруснике; клюкву собирали меньше, так как она кислее. Бруснику толкли и хранили в ушатах, клюкву — в корзинах. В теплое время клюкву заливали водой. Морошку раньше хранили так же, как и бруснику, а теперь ее засыпают сахарным песком и выносят на холод.

Раньше сушить ягоды было не принято, но из них делали *леваш*, с которым пили чай и пекли пироги. О местном земляничном, малиновом и брусничном леваше упоминал Г. Р. Державин в 1785 г.⁴⁷ Наиболее вкусный из них — земляничный. Леваш делали из размятых ягод (в городе их смешивали с медом). Подготовленную ягодную массу тонким слоем распределяли по доске — «сочельнице», смазанной коровьим или льняным маслом, выставляли на солнце или помещали в теплую печь. Через 2—3 часа леваш был готов и отслаивался от доски. Был он тонок, как сафьян, и мог храниться долгое время⁴⁸. В ряде мест чернику и смородину для леваша сначала варили, затем протирали через сито. Полученную массу высушивали на досках. В настоящее время ягоды (черемуху, чернику, малину) сушат в печи, а затем из них готовят начинку для пирогов.

⁴² Там же, с. 38.

⁴³ Куликовский Г. Указ. раб., с. 42.

⁴⁴ Щекотов А. А., Максимович Л. М. Указ. раб., с. 335.

⁴⁵ Рудометов И. И. Каргопольский край. Каргополь, 1919, с. 29.

⁴⁶ Щекотов А. А., Максимович Л. М. Указ. раб., с. 335.

⁴⁷ Державин Г. Р. Указ. раб., с. 187.

⁴⁸ Кораблев С. П. Указ. раб., с. 40—41.

Бруснику и клюкву варили с солодом, процеживали и, охладив, ели с овсяными блинами, кашей или тестом. Варенье же на сахаре или меду в деревне не варили, так как эти продукты были здесь редкостью.

Поскольку садов в Каргополье не разводили⁴⁹, жители уезда ели лишь привозные фрукты⁵⁰, да и то крайне редко. Не было здесь и псек, а случайно найденный во время сенокоса мед отдавали детям или хранили как лекарство.

Рыба в крае — и по сей день один из самых любимых продуктов питания. Бытописатель середины прошлого века отмечал: «Господствующее главное блюдо на столе каргополов есть рыбник, т. е. пирог с рыбою, даже не один, а два почти ежедневно, т. е. свежий, соленый...», в праздник с белой, а в будни с «...ржаной коркою»⁵¹. Но *рыбник* — это скорее запеченная в тесте рыба, чем пирог с рыбой. Делали рыбники с молоками, икрой, потрохами. В пору весеннего половодья ловилось много мелкой рыбешки (*мали*), которая шла по берегам. С ней пекли открытый рыбник из кислого и пресного теста (*малевый рыбник*), сверху начинку поливали сметаной. Из этой же мелкой рыбешки варили *малевую уху*.

Щуку, налима, сорогу, окуня, хариуса и треску варили в молоке, добавляя туда же картошку и соль. В Лекшмозерской волости в подсолненном молоке варили еще и рыбные молоки и икру, считавшиеся большим лакомством. Для рыбника их использовали лишь тогда, когда не доилась корова.

Прямо на рыбалке готовили густую озерную уху из разной рыбы. Варили также холодец из рыбьей чешуи. Однако не везде он был повседневной пищей. В Лекшмозере варили лишь в голодное время холодец из чешуи сороги; в с. Усачево, что стоит на Онеге, холодец из чешуи язя ели постоянно. В наши дни рыбу чаще жарят на сковородах на растительном или сливочном масле, а также на маргарине.

Запасали рыбу и впрок: крупную (и ее икру) солили, мелкую сушили. Приготовляли уху из сушья, или сушика, следующим образом: рыбу заливали холодной водой, добавляли лук, иногда картофель; варили уху недолго.

Молочные продукты. Свежее молоко и простоквашу, сыворотку с которой сливали, раньше ели ложками из общей чашки. В воскресные и праздничные дни употребляли топленое молоко (*пареное*). Теперь это блюдо стало повседневным. Из молока варили мучной кисель, с молоком готовили омлет (*яйца на молоке*).

Для приготовления *творога* брали снятое молоко и парили его в печи до вечера. Творог местного приготовления — кислый. Ели его с молоком, а в наши дни — с сахарным песком.

«*Сыр да масло о петрове дни*», — говорит каргопольский месяцеслов. Однако те, у кого было несколько коров, делали сыр чаще. Его готовили из творога, в который добавляли коровье масло и яйца; хорошо все перемешав, творожную массу выкладывали на полотенце, помещали в *творило* — деревянный ящик без крышки и дна, а сверху клали груз (камень). Через день-два сыр был готов.

Жиры. В рационе питания крестьян существенное место занимали животные жиры. Употреблялись коровье масло (сливочное и топленое), а также говяжье и овечье сало.

Для приготовления *льняного масла* высушенное семя толкли в ступах, полученную мучку грели в печи, затем, влив в нее кипяток, мяти руками до тех пор, пока из нее не начинало сочиться масло, и лишь тогда эту массу перекладывали в мешки и помещали в жомы.

Мясо в пищу шло в основном говяжье. Крупный рогатый скот забивали в холодное время. Еще в середине прошлого века «кушать теля-

⁴⁹ Щекогов А. А., Максимович Л. М. Указ. раб., с. 336.

⁵⁰ Кораблев С. П. Указ. раб., с. 43.

⁵¹ Там же.

тину... коренные жители почитали за грех»⁵². Овец чаще резали к приезду гостей, если в запасе не было говядины. В настоящее время, когда семьи стали малочисленнее, деревенские жители режут для еды телят и овец, а коров предпочитают сдавать на мясокомбинат живым весом.

Легкие, сердце, почки вместе с мясом добавляли в суп. «Брюшину» — желудок мыли на реке, затем, отварив, мелко крошили и, подсолив, ели. Мелко нарезанное вымя жарили с картошкой. Тушенное же с луком и картофелем мясо готовили лишь по праздникам; в наши дни это блюдо стало повседневным. Мясных котлет раньше не знали, а вот студень на праздничном столе был обязателен.

Приправ к мясным блюдам в деревне не употребляли. Хрен, горчица, уксус были распространены только в городе.

В лесах отстреливали рябчиков и тетеревов; первых — на жаркое, вторых — на щи⁵³. Употреблять в пищу уток считалось грехом⁵⁴.

Напитки. Путешественник, побывавший в крае в начале нашего столетия, отмечал, что здесь пили «только квас да пиво»⁵⁵. Квас за крестьянским столом не переводился круглый год, и без него не обходился ни обед, ни ужин. В середине XIX в. особенно был любим *репный квас*⁵⁶. Приготовляли и *белый* — *хлебный квас*, из замешанного на кипяченой воде жидкого ржаного «теста». Оно стояло два дня, пока не начинало «сладить». После этого «тесто» разводили кипятком, размешивали и подавали к столу.

Красный квас делали на солоде, для приготовления *солода* использовалась рожь хорошей всхожести. Ее проращивали, затем сушили и мололи. Ржаную муку смешивали с солодом, заливали водой и в горшке ставили на теплую печь на 4—5 дней — до тех пор, пока не появлялся сладковатый привкус. Затем содержимое разводили водой и полученный квас сливали в стоящий на холоде *лагун* — большую бочку с дырочкой у дна, заткнутой деревянной заглушкой — *гвоздем*.

О традиционном для Каргополья пиве упоминается еще в материалах XVI в.⁵⁷ Путешественник начала нашего столетия отмечал, что «по всему Каргопольскому уезду по дням излюбленных праздников варят пиво... в таком большом количестве, что съехавшиеся на праздник гости пируют целую неделю»⁵⁸. В праздничные дни разнаряженные хозяйки стояли около своих изб с ендавами и чарами-*братинами*, приглашая проходящих отведать их «пивца»⁵⁹.

Приготовление пива начиналось с варки сусла, которое кипятили, а затем фильтровали. Варили сусло в «поварне» — бревенчатом срубе без одной стены, в огромных чанах, куда помещали залитый водой ячменный солод. Под каждым чаном имелась долбленная колода для стока сусла. «Грели» солод, погружая в чаны раскаленные на огне камни⁶⁰.

Пиво было обязательным напитком на свадебном пиру. Следует заметить, что во время праздничного застолья у каргопольских крестьян употребление спиртных напитков было практически символическим и с ними никак не связывалось веселье гостей. Водки даже у зажиточных крестьян в начале нашего столетия на свадьбе подавали всего по двести рюмки⁶¹. Винопитие вообще не было распространено среди каргополов. Авторы XIX в. отмечали, что в крае «большинство деревенских жителей вообще не употребляло крепких напитков», а «употребление вина известно лишь в городе»⁶², но и здесь женщины не пили ни вина,

⁵² Там же, с. 41.

⁵³ Там же, с. 43, 46; Шустиков А. А. Указ. раб., с. 23.

⁵⁴ Кораблев С. П. Указ. раб., с. 14.

⁵⁵ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 24.

⁵⁶ Дашков В. Указ. раб., с. 188.

⁵⁷ Штаден Г. О Москве Ивана Грозного. Записки немца-опричника. М., 1925, с. 119.

⁵⁸ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 13; Рудометов И. И. Указ. раб., с. 41.

⁵⁹ Рудометов И. И. Указ. раб., с. 41.

⁶⁰ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 20.

⁶¹ Ильинский И. Указ. раб., с. 358.

⁶² Бергштрессер К. Указ. раб., с. 51.

ни пива⁶³. Бытописатель начала нашего столетия сообщал, что во всей Ряговской волости (а стояла она на большом тракте) нет ни одной женщины, пьющей вино⁶⁴. К праздникам и свадьбам готовили *сбитень* — мед с пряностями, разведенный кипятком⁶⁵, но даже и его пили далеко не все женщины.

В настоящее время из напитков особенно популярен ягодный *морс*, варят и *кисель*. Кофе и чай в городе были распространены уже в середине XIX в. Их пили с сушеными фруктами, орехами в сахаре и пастилой⁶⁶. В деревне же эти напитки и кушанья были редки, а чай пили лишь по праздникам. Как правило, по будням заваривали черносмординовый лист, иногда пили кипяток, подкрашенный пережженным и распаренным ржаным хлебом, либо кипяток с топленным молоком.

Особо следует сказать об обрядовой пище. Еще в конце XIX в. за три дня до Рождества в деревнях уезда устраивались вечеринки — «остолушки». Каждая девушка, идущая на этот сбор молодежи, брала с собой ватрушки и крендели, по форме напоминающие восьмерки и плоские, завитые в разные стороны двойные спирали, а также пирожки, моченый горох, ягоды. Печеньем она одаривала своего милого, а тот в свою очередь угощал невесту конфетами; пирожки, горох и ягоды съедали сообща⁶⁷.

Под Рождество, кроме сдобного печенья, пекли в большом количестве еще и небольшие хлебцы — *перепечки*. Их подавали детям-«христовславам». Как правило, все перепечки шли на корм скоту.

Во второй половине XIX в. к Рождеству варили *козульки* из ржаного круто замешанного теста и пекли овсяные блины и с первым блином ходили в летнюю избу (а жили в эту пору в зимней) слушать «хозяина» — домового.

На Святки в с. Река пекли *месяцы*, а в канун Нового года во многих селениях — *свинки*. Свинки делали из тонко раскатанного сдобного ячменного теста с начинкой из сваренной вкрутую и смазанной коровьим маслом пшенной или ячневой каши, гороха, толокна, ячменя. Пирожкам придавалась форма остроугольного равносостороннего треугольника, отдаленно напоминающего свиную голову. Иногда в свинки запекали посторонние предметы для гадания. Считалось, что если достанется лента, то и в новом году оставаться холостым, щепочка — к дороге, уголь — к печали, болезни или смерти. Кольцо сулило замужество или женитьбу, хлеб — богатство. Гадали по свинке и иначе: откусив острый угол, клали его под подушку, трижды повторив: «Суженый-ряженный, явись ко мне в гости!», надеясь увидеть его во сне. Утром уголок съедали, чтобы все увиденное во сне непременно исполнилось.

В канун Нового года (в ряде мест — в канун Крещения) из цельных зерен пшеницы варили на воде густую кашу — *гуцу*. Если во время варки она вылезала из горшка, это считалось, не к добру. Ели гуцу всей семьей, а остатками кормили кур. Если первым ее склевывал петух — женится парень, курица — замуж пойдет девушка.

День весеннего равноденствия в Каргополье называют «тетерочным». В этот день все женщины, участвовавшие в течение года в свадебном пиршестве в качестве гостей невесты, должны были идти к молодым с гостинцами. И каждая обязательно несла *тетерки*. Больше всего пекла их теща — 50—100, а то и больше, но не менее 40 штук⁶⁸. Часть их делали из крупчатки, замешанной на воде («тетерочный» день приходится на великопостную пору, поэтому коровьего и постного масла в это печенье не клали). «Для вкуса» добавляли конопляное семя. Но, как правило, тетерки пекли из ржаной или ячменной муки. В наше время используют

⁶³ Кораблев С. П. Указ. раб., с. 65.

⁶⁴ Ильинский В. Указ. раб., с. 357.

⁶⁵ Там же.

⁶⁶ Дашков В. Указ. раб., с. 172; Кораблев С. П. Указ. раб., с. 62, 64.

⁶⁷ Куликовская. Беседы, складчины и ссыпчины Обонежья.— Этнографическое обозрение, 1898, кн. 1, с. 133.

⁶⁸ Куликовский Г. Указ. раб., с. 118—119.



Рис. 3. А. А. Савинова и М. А. Соколова делают *тетерки* (д. Гарь, 1977 г.)

пшеничную муку, которую замешивают на молоке, сметане, масле или маргарине с добавлением соли и сахара. Тетерка представляет собой круг диаметром 13—20 см, состоящий из трех обводов (*околов*) тонкого жгута из теста, завитых вокруг основного узора, почти всегда связанного с солярной символикой (рис. 3). И по сей день особенно красивы тетерки в бывшей Ошевенской волости, а прежде такие делали еще в Архангельской и Быковской волостях Каргопольского уезда (рис. 4, 5)⁶⁹.

В «тетерочный» день каждый из домохозяев должен был съесть хотя бы по одной тетерке (рис. 6). Для гостинца молодым отбирали самые красивые. Кроме тетерок, им дарили белый каравай, двинянки, рыбники, наливки, калитки и закрытые пироги с разной начинкой. Печеньем угощали всех собравшихся за столом молодухи женщин. Мужчинам вместе с ними праздновать не полагалось (эта традиция сохраняется и в наше время), так как день этот считается «бабьим праздником».

В среду на четвертой (крестопоклонной) неделе великого поста пекли сладкое печенье крестообразной формы — *крестики*⁷⁰. К пасхе обязательно красили хоть по одному яичку на каждого члена семьи. Красками служили луковая шелуха (красная), сухие березовые листья (зеленая), кора ольхи (коричневая). Мужчины в день пасхи всей деревней собирались в одну из изб и там с наклонного лотка катали яйца. Выигрывал тот, чье яичко разбивало чужое. Куличей, как и творожной пасхи, здесь не знают.

На день Еремея-засевальника из ржаного, ячменного или пшеничного теста, как правило несдобного, пекли *жаворонки* с глазами из сухих ягод или изюмин.

На Троицын и Духов день вновь красили яйца и ими «бились». К Петрову же дню делали сыр и сбивали масло. В первое воскресенье после Петрова дня во Всеозерской волости по окончании молебна ели общественную яичневую кашу с маслом⁷¹.

⁶⁹ Там же, с. 43; подробно об этом см.: Дурасов Г. Тетерки.— Декор. искусство СССР, 1981, № 3, с. 48—49.

⁷⁰ Куликовский Г. Указ. раб., с. 43.

⁷¹ Шустиков А. А. Указ. раб., с. 30.

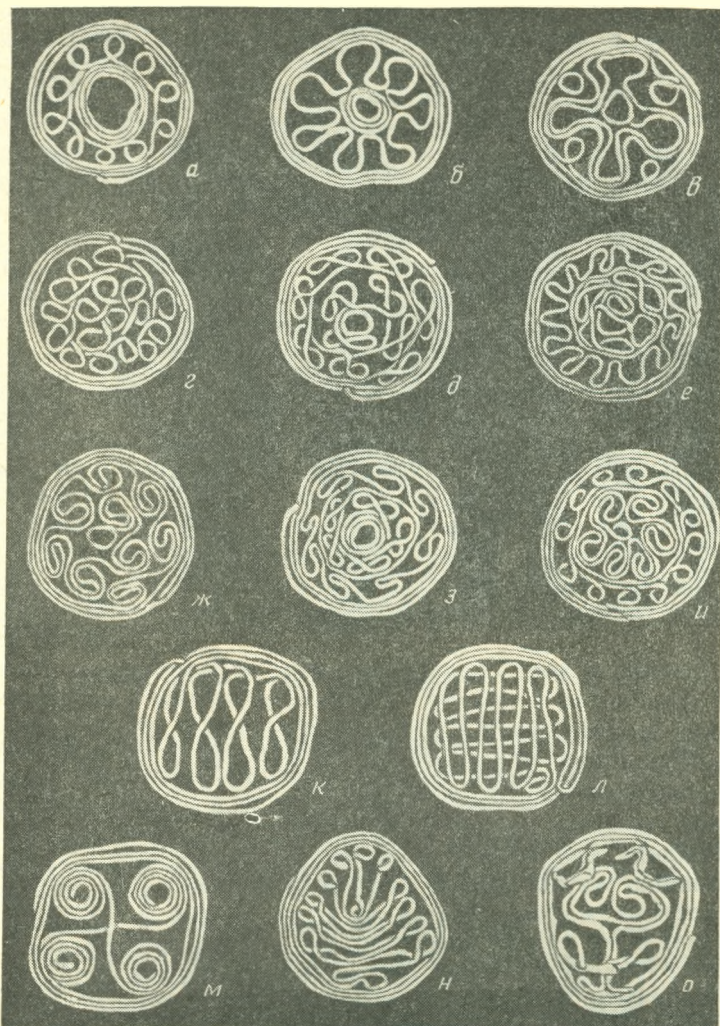


Рис. 4. Тетерки, испеченные А. А. Савиновой (д. Гарь, 1977 г.) а, б — «солнышко с кудерочками»; в — «солнышко с косыночками»; г — «из колечушка в колечушко»; д — «восьмерушки»; е — «восьмерушки с кудерочками»; ж — «коники»; з — «солнышко и восьмерушки»; и — «коники с кудерочками»; к — «восьмерушки»; л — «сетчатая-решетчатая»; м — «вьюхи»; н — «березка»; о — «курушки на березке»

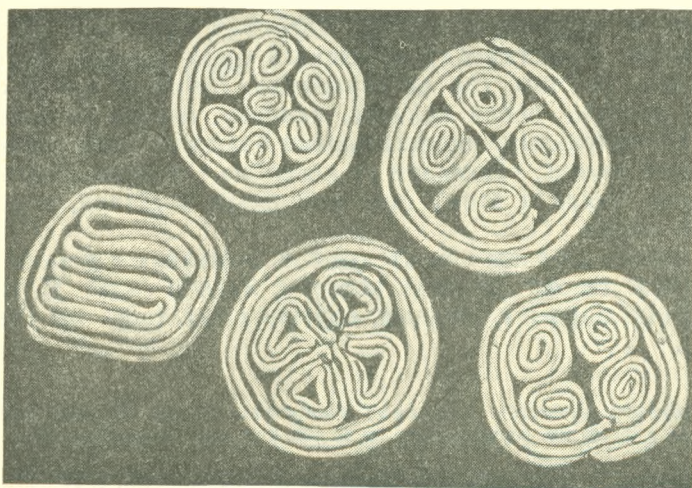


Рис. 5. Тетерки, испеченные П. Т. Семянниковой (г. Каргополь, 1978 г.)



Рис. 6. Дети с тетерками (д. Гарь, 22 марта 1977 г.)

К Ильину дню⁷² в ряде волостей деревенские жители резали и варили баранов (день этот назывался «бараньим воскресеньем»), а кое-где — выращенного обществом быка. Освятив мясо и общественное пиво, баранину либо говядину резали на кусочки и, расположившись на поляне или на кладбище, ели, пили и угощали всех приходивших на праздник⁷³.

К окончанию жатвы варили ячменную крутую кашу, которую обычно ели с постным маслом. Такую же кашу давали и плотникам в день, когда они клали на крыше дома верхнее — «князевое» бревно.

С зимнего Николина дня до Рождества в деревнях пили пиво.

Перед отъездом жениха и невесты к венцу на стол ставили рыбник, два вида хлеба, соль и квас, чтобы обеспечить благополучие в будущей семейной жизни⁷⁴. Когда новобрачные входили в дом мужа, их сажали за стол и подавали им сваренную из целых зерен ячневую кашу и квас. Свекор кормил с ложки сначала сына, затем сноху. Кашу запивали квасом, и так до трех раз. Потом молодых кормила свекровь⁷⁵.

Когда молодые приходили в гости к родителям жены, им дарили колб, рыбник, калитки, блины и сладости, купленные в лавке.

С рыбником, кудрями и тонкими пирогами навещали «родильницу».

В некоторых волостях Каргопольского уезда поминок по покойнику не устраивали. Но там, где их справляли, готовили кутью с изюмом, рыбники и холодец, пекли калитки, наливки, пироги со всевозможной начинкой. Обязательными поминальными блюдами были овсяные блины и клюквенный кисель. «Помянем за киселем», — говорят здесь. В самом же Каргополе пекли к этому дню небольшие крестики, варили горох, яйца, пекли шпани.

Кутья, кисель и блины обязательны на поминках и в наши дни. Кроме того, сейчас готовят жаркое, котлеты, мясной салат. К чаю подают кудри, сдобные пироги с ягодами, вареньем или творогом (из дрожжевого теста).

⁷² В Луговском приходе — к первому воскресенью после Петрова дня, а в некоторых селах — к первому воскресенью после Ильина дня (Куликовский Г. Указ. раб., с. 3).

⁷³ Куликовский Г. Указ. раб., с. 3; Шустиков А. А. Указ. раб., с. 13—14.

⁷⁴ Соколов И. Увод девиц и некоторые свадебные обычаи в Каргопольском уезде. — В кн.: Олонецкий сборник. Вып. 1. Ч. II. Петрозаводск, 1875, с. 35—36.

⁷⁵ Куликовский Г. Указ. раб., с. 419.

Пища употреблялась и как средство оберега. Так, в сильную грозу, чтобы обезопасить дом от молнии, на подоконник лили из ложки молоко, а рядом клали хлебные крошки. Если загорался дом, в огонь кидали яйца и лили молоко.

В 1901—1902 гг. в четырех уездах Олонецкой губернии в ходе подворной переписи были собраны массовые данные о количестве потребляемой пищи. Как и в Каргополье, там преобладала растительная пища (78,7%)⁷⁶. А поскольку основным занятием крестьян Олонецкой губернии являлось хлебопашество, то хлеб и хлебная пища были здесь основой питания. Остальные же продукты их дополняли или заменяли.

В наши дни под влиянием различных факторов характер питания местных жителей существенно изменился. Если в натуральном хозяйстве почти все продукты питания были своими, то в наше время большая их часть — покупные. Сельские жители выращивают для себя овощи и ягоды, запасают впрок грибы, лесные и болотные ягоды, некоторые ловят рыбу и охотятся на дичь. Многие семьи обеспечивают себя мясом; молоко, масло и другие жиры, часто рыбу и бакалейные товары покупают в магазинах. В продаже здесь имеются отечественные и импортные овощи и фрукты, сухофрукты и консервы. Даже хлеб хозяйки предпочитают сегодня покупной, хотя хлеб домашней выпечки значительно вкуснее. Таким образом, в наши дни продовольственные магазины играют важную роль в организации питания сельского населения. Все шире внедряется на селе и коллективное питание, к сожалению, чаще с нетрадиционной кухней.

В семьях традиционные местные блюда готовят преимущественно люди престарелого возраста, главным образом в тех домах, где сохранилась русская печь. Здесь пекут почти все виды хлеба и печенья, готовят традиционные горячие блюда, в том числе и из заварного теста, мясные, молочные, рыбные, грибные, овощные и ягодные кушанья. Квас сейчас почти полностью вытеснен чаем.

Если на селе традиционная пища все же сохраняется, хотя бы в качестве праздничной, то в городе, особенно в молодых семьях, она постепенно забывается.

Что же касается состава современной пищи, то следует отметить в последние два десятилетия значительное увеличение потребления животной пищи, за счет сокращения количества растительной пищи. Объясняется это как ростом благосостояния, так и отказом от соблюдения постов и постных дней. Между тем, как мы показали, в традиционной кухне каргополов было множество вкусных и питательных растительных блюд, содержащих все необходимые для организма человека вещества. Разнообразие их просто поражает, хотя большинство блюд готовилось из продуктов местного происхождения. Думается, что изучение народной пищи имеет не только теоретический интерес, но может помочь организации рационального питания в наши дни.

⁷⁶ Олонецкая губерния, с. 279.