



**Данное издание оцифровано  
в Воронежской областной  
универсальной научной библиотеке  
им. И.С. Никитина**

394018, г. Воронеж, пл. Ленина, 2 / ул. Орджоникидзе, 36

Понедельник– четверг 9.00-20.00

Суббота, воскресенье 12.00-20.00

Пятница -выходной

<http://vrnlib.ru>

<http://vk.com/vounb>

e-mail: [vounb@mail.ru](mailto:vounb@mail.ru)

+7 (473) 255-05-91

№ 30

ВОРОНЕЖСКИЙ ГУБЕРНСКИЙ МУЗЕЙ.

---

# НАРОДНЫЙ ПОБЫТ

ВЫПУСК I.

К 430

# НАРОДНЫЙ ПОБЫТ

*Материалы и исследования по этнографии Воронежского края,  
издаваемые под редакцией Зав. Этногр. Отд. Воронежского  
Государственного Музея Ф. И. Поликарпова.*

ВЫПУСК I

кр

Воронежская областная  
научная библиотека  
им. ин И. С. Никитина

Б0224192

Издание Воронежского Губмузея

Воронеж 1927

## От редакции.

За два года работы Воронежской Этнографической Комиссии вполне определилась нужда в собственном печатном органе по вопросам этнографии, так как за это время накопилось значительное количество материала, имеющего научное значение: этнографическая работа в нашей губернии, как видно из печатаемого ниже обзора, велась не только членами Комиссии, но и многими другими лицами и затрагивала разнообразные вопросы местного быта.

С другой стороны, если в прежнее время бытовыми вопросами интересовались специалисты-этнографы и небольшой круг любителей, то теперь этот интерес вышел далеко за пределы такого узкого круга.

Помимо широкой публики, начинающей в этом направлении проявлять большое внимание, мы имеем в виду главным образом учащих и учащихся наших школ, педтехникумов и студентов Университета.

Что касается содержания сборника, то некоторая неполнота его и простота помещаемых в нем статей объясняется небольшим его размером; в него вошли статьи, заключающие наиболее новые сведения.

Если обстоятельства будут благоприятствовать, эти недочеты будут исправлены в следующих выпусках сборника «Новый Побыт», которые приобретут более полный характер.

## Этнографическая работа в Воронежской губернии в революционные годы (1917—1927<sup>1</sup>).

### I.

Работа по изучению Воронежской губ. в этнографическом отношении за годы революции делится на два периода: первый с 1917 по 1925 г., когда это изучение производилось отдельными любителями этнографии, и второй—с 1925 г. по настоящее время, когда работа начинает принимать планомерный, систематический, характер.

Под влиянием разнообразных событий жизни деревни в годы войны и революции начал терпеть большую ломку старый быт и многое в этом быту грозило навсегда исчезнуть. Это побудило и центральных и местных этнографов спешно заняться наблюдениями над жизнью деревни, а также приобретением («товарообмен») предметов быта.

Таковыми наблюдениями в нашей губернии занималось в эти годы несколько лиц.

*А. М. Путинцев* продолжал собирание этнографического материала главным образом в районе давно изучавшихся им «талагаев» (однодворцы Коротоякского у.). В 1920 г. вместе с *Л. И. Некрасовой*,—командированной Московской этнографической комиссией для изучения местной одежды,—он объездил Коротоякский уезд и собрал здесь значительный материал (см. его ст. «Из этнографических впечатлений и наблюдений. Коротоякский уезд Воронежской губ.»—Ворон. Ист.-арх. Вестн., в 2, 1921 г., стр. 42—46). В издававшемся под его редакцией только что названном Вестнике кроме указанных «впечатлений» им-же было помещено: «О собирании произведений устного словесного творчества» (в. 1, стр. 19—21, в отдельной листовке) и «Этнографические мелочи» (в. 2, стр. 59—60).

Начинает этнографическую работу *Н. В. Валушкин*, обходивший целый ряд сел Воронежского, Острогского, б. Коротоякского, Нижнедевицкого, б. Землянского, Валуевского и Богучарского у.у. для зарисовок, в результате чего было накоплено значительное количество рисунков, представляющих довольно ценный материал (часть этих рисунков имеется в Этнографическом Отделе Ворон. Гос. Музея). В 1923 г. им напечатана «Деревня Воронежского уезда. Из впечатлений художника-этнографа» Воронеж, 1923, стр. 6+6 табл. (см. отзыв *Д. К. Зеленина*: «Этнография», в. 1—2, 1926 г., стр. 149).

<sup>1</sup> Доложено в заседании Ворон. Краев. Общества 28 янв. 1927 г.

В 1924 г. *А. М. Путинцев* и *Н. В. Валукинский* объединились для работы и «ходили в Тавров (с. Ворон. у.) за песнями», где первым был собран материал по народному песенному творчеству, вторым сделаны записки. Это «хождение» было ими повторено в 1926 г.

Студ. унив. *Б. Е. Бельмасов* изучал говор с.с. Бродового, Бобровского у., и Латного, Шумейки и др. Воронежского у.

В том-же 1924 г. *А. М. Путинцевым* были сделаны доклады: в Воронеж. Краев. Обществе—«Тавровская песня» и «Кукольная комедия» (последний напечатан в «Воронежской Литературной Беседе», Ворон., 1925 г., стр. 3—14); на 1-ой Обл. Краеведч. Конференции Ц. Ч. О.—«К методологии собирания памятников устной поэзии» и «Современная Воронежская песня» и в Русском Библиологическом Обществе в Ленинграде: «Кольцовская песня в народе» и «Кольцов, как собиратель русских народных пословиц» (последний напечатан в III т. Ученых Записок Воронеж. Госуд. Универс., стр. 75—95).

*Ф. И. Поликарповым* прочитаны два доклада в Ворон. Краев. Обществе: «Об этнографическом изучении Воронежской губернии» (в извлечении напечатано в «Ворон. Краев Сборнике», в. 3, Ворон., 1925 г., стр. 14—18) и «К вопросу о происхождении названий населенных пунктов Воронежской губернии (по поводу ст. проф. *А. С. Нензорова*)».

## II.

В начале 1925 г. в истории Воронежской этнографии произошло важное событие: при Этнографическом Отделе Воронеж. Гос. Музея была организована Этнографическая Комиссия в составе завед. музеем *Н. В. Валукинской*, завед. Никитинским музеем—*А. М. Путинцева*, завед. Этногр. Отд. *Ф. И. Поликарпова* и научн. сотр. *К. В. Быстржинского* и *И. В. Литвинова*. С организацией Комиссии в Воронеже образовался этнографический центр, вокруг которого должны сплотиться разрозненные доселе этнографы.

Работа Комиссии, в которой на первых-же порах приняли участие студенты Педфака, протекала в двух направлениях: по части проработки накопленного уже материала и по части дальнейшего, систематического, изучения губернии и собирания этнографического материала, которым все еще богата Воронежская губерния.

Комиссия сразу же приступила к организации экскурсий и экспедиций, о которых будет сказано ниже, и к собиранию материала по местной библиографии, по составлению этнографической карты Воронежской губ., выработала пятилетний план обследования края (районы—талагайский, цуканский, смешанный—переходный, украинский, а также немецкая колония) и пр. Кроме того, по инициативе *А. М. Путинцева*, в том же году началось копирование рукописей ученого архива Рус. Географ. Общества (копии главнейших рукописей уже имеются в Этнографическом Отделе и в Никитинском Музее).

Одним из начинаний Комиссии была реорганизация Этнографического Отдела Воронежского Музея, который в новом виде был открыт для обозрения 15 октября 1925 года.

Ко дню открытия Отдела была выпущена изданная домашними средствами однодневка: „Воронежская Живая Старина“, в которую вошли: а) статьи: *Ф. И. Поликарпова*—«К открытию Этнографического Отдела», „Сторожевская старинная усадьба“ (с чертежем) и «Из отчета Этнографического Отдела»; *Н. В. Валужинского*: «Великорусская печь Воронежской губ.», *А. М. Путинцева*—«Сторожевские скomorошеские прибаутки», *В. К. Быстржинского*—«Годовой отчет Этнографической Комиссии за 1924—1925 год»; б) рисунки *Н. В. Валужинского*: Боршевская печь и трубы, Оськинский токарь Олень-Колодезьская мельница, Костенские ступы, Урывский рушник и в) фотографии *К. В. Быстржинского*: Сторожевские старинные окошко и печь (к ст. Поликарпова), «Поляна» в с. Сторожевом и др.

В день открытия Отдела—15 октября в большом зале Музея состоялось открытое заседание Комиссии, на котором были прочитаны доклады: *Ф. И. Поликарповым*—«Этнографический Отдел Воронежского Госмузея и его ближайшие задачи», *Н. В. Валужинским*—«К вопросу об изучении искусства деревни Воронежской губернии» и *А. М. Путинцевым*—«Путь новой народной песни» и прослушан этнографический концерт: лирик *И. Н. Сааргасов* исполнил под аккомпанимент лиры старинные песни, «страдания»: Блещина, Воронежские, Саратовские, Ливенские и пригудку «Барыня», после чего были поставлены на громкофоне пластинки с песнями Ворон. губ., записанными *М. Е. Пятницким* (последним присланы в Никитянский Музей).

Летом 1925 года в пределах Воронежской губернии велась напряженная этнографическая работа, в которой приняли участие Этнографическая Комиссия, Краеведческое Общество, Ленинградская Экспедиция и разные лица.

С 30 мая по 1 июня в с. Янном, Воронежского у., работала этнографическая экскурсия, организованная Этнографической Комиссией. Экскурсия имела целью обследование быта населения, проверку на практике методов работы, проработанных Комиссией, и практическую подготовку учащихся к научно-собирательской работе. Кроме членов Комиссии, руководивших работой экскурсии, в ней участвовали слушатели техникума ИЗО и студенты Педфака, всего 18 человек.

ИЗО-вцы под руководством *Н. В. Валужинского* производили обследование и зарисовки типов усадьбы и жилища (всего зарисовано около 120 сюжетов). Студенты Пед. факультета во главе с *А. М. Путинцевым* обследовали народное творчество, верования, обряды и особенности говора, имеющего на ряду с южно-великорусскими и северо-великорусские черты. *Ф. И. Поликарповым* с руководимой им группой студентов обследованы церковная летопись и народные предания, пища и напитки, современная крестьянская одежда и типы костюмов предшествовавшего времени (зарисовки). Кроме зарисовок *Б. Е. Вельмисовым* сделаны 20 фотографий, с которых им-же были изготовлены диапозитивы для иллюстрации докладов.

Результаты работ были доложены на 3-х заседаниях культурно-исторической секции Воронежского Краеведческого Общества; были прочитаны следующие доклады: *Н. В. Валужинским*—Постройки с. Ямного, студ. *М. И. Ивановой* и *Н. Афонской*—Одежда, студ. *А. И. Шведовой*—Пища и напитки, *Ф. И. Поликарповым*—С. Ямное—исторический очерк, *Б. Е. Бельмасовым*—Особенности говора с. Ямного; *В. П. Чужимовым*—Верования и обряды, *А. М. Путинцевым*—Народная песня в с. Ямном.

В заключение обсуждались результаты экскурсии в отношении ее организации и методологии собраний (по докладам *А. М. Путинцева* и *Ф. И. Поликарпова*).

Материал передан—по материальной культуре в Этнографический Отдел Госмузея, по народной поэзии—в Никитинский музей (см. заметки *Ф. И. Поликарпова*—«Этнографическая экскурсия в с. Ямное», в Изв. Ворон. Краев. Общ., 1925 г., № 1, и *Б. Е. Бельмасова* «Воронежские этнографические экскурсии», Этнография, 1926 г., № 1—2, стр. 700—701).

На средства Музейного Отдела Главнауки и местного Губполитпросвета Этнографической Комиссией была организована экспедиция в с. Сторожевое, б. Коротоякского у., работавшая здесь с 29 июня по 12 июля; в состав экспедиции входили: проф. *А. М. Путинцев* (общее руководство работами и духовная культура), *Ф. И. Поликарпов* (история края и народные предания, старинный быт, постройки, одежда) и *В. К. Быстржинский* (занятие жителей, пища и напитки, фотографирование и секретарская часть).

С возложенными на нее задачами экспедиция вполне справилась и члены ее вывезли из с. Сторожевого богатый материал, характеризующий старинный и новый быт в разных его проявлениях; для Этнографического Отдела были приобретены костюмы, предметы домашнего обихода, свадебные «терема» (печенье из теста шапки), ручная мельница («жернова»), старинная «рассоха» (соха), сделано около 80 фотографических снимков и пр.

Сторожевое—первое в губернии селение, быт которого был обследован более или менее подробно и научно-планомерно (См. ст. *Ф. И. Поликарпова* «Этнографическая экспедиция»—Ворон. Коммуна, 1925 г., № 162).

Местное Краеведческое Общество, в лице председателя *С. Н. Введенского*, искало средства для обследования с. с. Б. Верейки, Донской Негачевки, б. Землянского у., и Пекишева, б. Задонского уезда, производившегося студ. Пед. Факультета *М. И. Ивановой*.

Результатом этого обследования было приобретение для Этнографического Отдела 12 предметов: почти полный девичий костюм, кокошник, платок и пр. из с. Б. Верейка и ряд очерков *М. И. Ивановой*, поступивших в архив Этнографического Отдела: 1) Одежда и украшения в с. Б. Верейка с 10 листами рисунков, 2) Сказки, записанные в с. Б. Верейка: «Как старушка-вдова жила с сыном». «Михал Водч и Микалай Водч», «Сказка про Вирюка» и «Марья Царевна»; 3) Верейские песни 127 песен и 19 частушек, 4) С. Пекишево, Задонского у. (Общий очерк. Экономическая характеристика села. Жилище и постройки. Одежда. Пища. Семья. Частушки («приказки», 65 №№). Провища крестьян. Приложены 5 рисунков: пабы и окон.) 5) С. Донская



Негачевка, Землянского у. Общий очерк. Пицца и япантки. Детские игры и игрушки (круговая, лапта, цыганская лапта, селезень и утка, иголочка с ниточкой, горелка, игры в бегалки, таборья, чикачки, ножи, сигачки, куклы, стрюкошки). Частушки («прикаски» и «страдовые» 42 №№), 1 свад. и 1 «тягучая» песни. Средства передвижения. Обработка конопли. Домашняя утварь (названия). Приложено 26 листов с рис. средств передвижения и утвари.

Обследование т. *Ивановой* производилось параллельно с юго-восточной экспедицией РАИМК, которая собрала в б. Задонском и Землянском уездах богатый материал по духовной (говор, свадьба, праздники, записано 60 сказок) и материальной культуре (постройки, одежда. См. Изв. Ворон. Кр. Обл. 1925 г., № 2, стр. 21—23, ст. *Е. Э. Бломквист* и *Н. П. Гринковой*: «Этнографические экскурсии в бывш. Задонский и Землянский уезды», и журн. «Этнография», № 1—2, стр. 323).

На основании собранного материала *Н. П. Гринковой* приготовлена к печати работа: «Одежда однодворцев и барских в Воронежской губ.» и напечатаны—«Сказки Куприяниках» (Русский Худ. Фольклор, 1926 г., в 1, стр. 81—98. Сказки собраны в с. Б. Верейка Землянского уезда).

По поручению Этнографического Отдела слушателем Ветеринарного Техникума *В. Н. Вележевым* была обследована в этнографическом отношении сл. Гончаровка, б. Острожного у., результатом чего явилась сданная им в архив Отдела рукопись: «Постройки и одежда в сл. Гончаровке».

По поручению того же отдела *Т. И. Поликарповой* производилась запись песен и частушек в с. Никольском на Еманге (сданы в Никитинский музей); она же приступила к собиранию материалов для «Воронежского мясницкого сонника».

Студ. Пед. Фак. *А. Н. Небольсин* собирал материал по свадебному обряду в с. Горенских Выселках, Воронежского у. (работа не закончена), при чем им были записаны мелодии некоторых песен.

Слуш. Техн. ИЗО—*О. А. Черенкова* обследовала детские игрушки в сл. Калаче, Богучарского у., собрала коллекцию игрушек, которую вместе с зарисовками передала в Этнографический Отдел.

Обработка Сторожевских материалов дала ряд тем, по которым готовятся к печати работы: *А. М. Путищевым*: «Талагайский свадебный обряд в с. Сторожевом», «Сторожевские табачные прибаутки», «Народная песня в с. Сторожевом», и *Ф. И. Поликарповым*: «С. Сторожево. Историко-этнографический очерк. (Предисловие. I. Общие сведения о заселении Коротожского края. II—III. Исторические сведения о селе. IV. Народные предания. V. Старинная усадьба. VI. Старинная одежда. VII. Заключение), «Сторожевская современная усадьба», «Сторожевская современная одежда».

Предполагается, что эти работы войдут в один из сборников Воронежского Краеведческого Общества.

Помимо участия в Сторожевской экспедиции, *Ф. И. Поликарповым* были обследованы следующие села: Нижнедевицкого у.—Турово (общие историко-этнографические сведения), Никольское на Еманче (тоже и постройки), б. Коротожского у.—Дравино (ист.-этногр. сведения, постройки и одежда).

За это время им сданы в редакцию «Краеведч. Сборника» и «Известий Вор. Кр. Общества» статьи: «Указатель литературы по этнографии Воронежской губ. Вып. I» (1914 г.), «Отражение быта в современной частушке», «Этнографическое обследование с.с. Турова и Никольского на Еманче», «Туба», «Этнограф. Отдел Воронеж. Музея и его повые поступления»; в Никитинский музей им сдана рукопись: «Нижнедевичья долгая песня» (сборник старых песен, собранных во время академической командировки в Нижнедевичий у. в 1908 году,—которому предпослан вводный очерк).

Осенью того же года членами Этнографической Комиссии на 2-ой Областной Конференции были сделаны доклады: *А. М. Путинцевым*—«Народная сказка, как произведение бахарского искусства» и *Ф. И. Поликарповым*—«Организация Этнографического Отдела в Краевом Музее.—Опыт руководства» (сдан в ред. «Ворон. Краеведч. Общества») и «Программа для собирания сведений общего историко-этнографического характера» (в Бюллетене Второй Обл. Конф. по изуч. П. Ч. О., № 2, Воронеж, 1925 г., были напечатаны резолюция по докладам—*А. М. Путинцева*, стр. 32, *Ф. И. Поликарпова*, стр. 31—32, 33—34; по последнему докладу, между прочим, «конференция признала необходимым: опубликование в печати и широкое распространение в пределах области этой программы, при чем ответы на нее поступают в местные губернские музеи или краеведческие общества», но, по недостатку средств в распоряжении союза краев. организаций, этого не сделано).

Воронежской этнографией заинтересовалась и Воронежская школа. По просьбе преподавателей школы-коммуны и по предложению Ворон. Краев. Общества *Ф. И. Поликарповым* была составлена краткая этнографическая программа, по которой и работали учащиеся в Ивановской вол., Усманского уезда (см. «Летняя школа. Опыт работы девятилетней школы-коммуны». Воронеж, 1905 г., изд. ГубОНО).

Проф. *А. М. Путинцев* продолжал в Воронежском университете вести лингвистико-этнографический семинарий, при чем многие из студентов Педаг. факультета избирали для своих рефератов и дипломных работ лингвистические и этнографические вопросы.

Кроме того им-же продолжалось обследование печатного и рукописного материала в Ленинграде, начатое в 1924 г. (Публичная библиотека, архив Р. Г. О. и пр.), собирались песни Землянского у. и напечатаны: «Из устной поэзии талагаев: 1) «Острожницкая песня», 2) «Как поп жеребенка высиживал» (Ворон. Кр. Сборн., в. 3, 1925 г.) и «Сказка П. П. Ершова «Конек Горбунок» и ее источники» (Учен. Зап. Ворон. Госуд. Унив., т. I, стр. 339—358).

*Н. В. Валуйкинским* в Сборнике Ворон. Гос. Музея, в. I, Ворон. 1925 г., стр. 45—50, напечатана ст.: «Глиняные народные игрушки» (с рис.) и отдельно литографским способом: «Деревня Воронежской губ.» (7 листов с рис. наб и домашней обстановки).

В «Известиях Ворон. Краеведч. Общества» за 1925 г. были напечатаны статьи: *И. П. Тарадына*—«Песни современной деревни и отражение в них

ее быта» (№ 3, стр. 9—14; № 4, стр. 13—18); *Г. И. Фомина*—«Кулачные бои в Воронежской губернии» (№ 3, стр. 14—18; № 5, стр. 13—17; № 6, стр. 11—15; отд., Ворон., 1926 г., 12 стр.); *акад. А. И. Соболевского*—«Два слова о местных названиях» (№ 4, стр. 9—10), *Б. П. Княжимского*—«Знахарство в XVII веке,—Архивные странички» (№ 6, стр. 15—16) и *Ф. И. Полицарова*: отзыв о «Бюллетене» Музея слоб. Украины (№ 2, стр. 24) и «Советские Воронежские краеведы» (№№ 3 и 4, см. стр. 21—22 —об этнограф. работе).

Известный собиратель народных песен *М. Е. Пятицкий* в сентябре 1925 г. демонстрировал в Воронеже валики с только что напетыми похоронными причитаниями и песнями с. Собакиной Усмани, Воронежской у.

### III.

1926 год был менее удачлив для Воронежской этнографии: и Этнографическая Комиссия, по независящим от нее обстоятельствам, работала менее энергично и отдельные лица проявили меньшую интенсивность в работе. Однако, и в этом году продолжалось хорошо налаженное дело.

Этнографической Комиссией, на средства Главнауки, была организована экспедиция в «пуканский» район Воронежского у., (с. Московское-Меткино), в работах которой принимали участие: *Н. В. Валукинский* (общие сведения о селе, постройка, утварь), *Ф. И. Полицаров* (одежда и занятия), *А. М. Путинцев* (дух. культура: говор, творчество, обряды; пища и напитки, голодный хлеб, обрядовое печение, записан ритуал красной свадьбы) и *Д. Д. Леонов* (фотография).

Для Этнографического Отдела экспедицией приобретено свыше 130 предметов (одежда, утварь и пр.). Собранный во время экспедиции материал прорабатывается.

Ввиду включенного в пятилетний план работ Комиссии обследования украинского района, *Н. В. Валукиным* была предпринята совместно со слушателями педагогического техникума предварительная разведка в с. Шумейка, во время которой им были сделаны зарисовки и приобретено для Отдела несколько предметов, а *Д. Д. Леоновым* сделаны фотографические снимки (одежда, постройка), поступившие также в Отдел.

*Н. В. Валукиным* напечатаны «Примитивы из дерева в Воронежской губернии» (Изв. Кр. Общ., № 10—12, стр. 6—10) и подготавливается к печати: «Искусство деревни Воронежской губ.», «С. Московское—Меткино. Исторический очерк», «Постройки, утварь и сельско-хоз. инвентарь с. Московского» и «Быт рабочих суконных фабрик Ворон. губ. в крепостное время».

*А. М. Путинцевым* подготавливались к печати: статья «Табачек в быходе и поэзии южно-великоруссов» и материал для монографии: «Южно-великорусская частушка», в которую войдет около 5000 частушечных текстов; из них около 3000 было собрано при помощи корреспондентов в 1919—1926 годах и 2000—лично.

Под его руководством разрабатывается Воронежский песенный репертуар начала XIX века по старинным русским песенникам.

*Ф. И. Поликартовым* закончен сданный в архив Отдела очерк «Крестьянская одежда в с. Московском Воронежского у.», продолжалось изучение саманных построек (с.с. Московское, Ворон. у., и Сухие Ган, Усманского у.) и прорабатывался ранее собранный материал. В начале года, в открытом заседании Комиссии по устройству Никитинского Музея, им сделан доклад: «*О. Забытый (Г. И. Недетовский)*. Материалы для биографии и литературной характеристики», в котором были указаны работы писателя по этнографии Воронежского края.

Учительница Ново-Сотенской школы, Острогожского у., *Т. И. Иванко* собирала песни, сказки, предания (всего записано свыше 300 номеров), при чем часть материала была ею сдана в Острогожский Пед. Техн., часть осталась на руках.

В Известиях Краеведческого Общества помещена ст. академика *А. И. Соболевского*: «Несколько местных названий Воронежского края» (№ 10—12, стр. 10—11).

Вышел в свет № 1 Черноземной Сказочной Библиотеки, отпечатанной на стеклографе: «Как домовый полутал. Текст записал *А. М. Путьицев*. Иллюстрации *Н. В. Валукинской*. Издание музеев—Историко-культурного и Никитинского». Воронеж, 1927, 6 стр.

Доктор *И. П. Тарадин* напечатал книгу: «Слобода Ровеньки. Монографический очерк». Воронеж, 1926 г., 171 стр. Ц. 1 р. 75 к. 15 рис. в тексте. Много внимания здесь уделяется новому быту.

От нового быта *т. Тарадин* постепенно переходит к старому. В настоящее время им закончено обследование Чигольской волости Бобровского у. (с.с. Чигла и В. Тишанка). Здесь им собран очень ценный материал: около 300 частушек, 600 местных слов, обследована местная грамматика, быт «геров» (иудействующих) и черничек, народная медицина (знахарство и суеверия), произведено около 300 антропометрических измерений; кроме того, собран исторический материал, касающийся названной волости.

Продолжала работать неутомимая собирательница этнографического материала художница *Н. П. Юргенсон*, имеющая в своем распоряжении богатейшие коллекции костюмов из разных мест Воронежской губ., фотографий и зарисовок. Из своего крайне скудного заработка *Н. П.* ежегодно уделяет известную сумму на приобретение костюмов. В пору расцвета художественной работы *Н. П.* (1912—1913 г.г.) ее картины, обильно насыщенные этнографическим элементом, были известны всему интеллигентному Воронежу и охотно приобретались. В настоящее время *Н. П.* подготавливает художественный этнографический альбом Воронежской губ.

Часть Юргенсоновских рисунков имеется в Этнографическом Отделе.

Продолжалось в 1926 году и обследование губернии этнографической экспедицией РАИМК (*Н. П. Гринкова* и *Е. Э. Бломквист*), работавшей в Уколовском районе б. Коротоякского (ныне Острогожского) уезда и вывезшей

отсюда богатый материал для Этнографического Отдела Русского Музея в Ленинграде. *Н. П. Гринковой* записано здесь 40 сказок, которые с неизданными «Сказками Куриятинихи» составят сборник в 100 номеров.

17 октября Этнографической Комиссией было устроено открытое заседание, на котором были прочитаны доклады: *Н. В. Валункиным*—«Деятельность Этнографической Комиссии», *А. М. Путинцевым*—«Работа этнографической экспедиции в с. Московском» и *Ф. И. Поликарповым*—«Историческая записка об этнографической работе в Воронежской губернии» (в XIX и XX столетиях).

---

1927 год начался благоприятно: уже в первой его четверти была проделана солидная работа: были составлены и в заседаниях Краеведч. Общества прочитаны доклады—*Н. В. Валункиным*—«К истории с. Московского (Меткино) Воронежского у. Постройки и утварь» (иллюстрировались альбом рисунков докладчика и фотографии), *А. М. Путинцевым*—«Пища и напитки в с. Московском» и «*А. В. Кольцов, как этнограф*» и *Ф. И. Поликарповым*: «Крестьянская одежда в с. Московском» (иллюстрировался фотографиями и музейным материалом), «Этнографическая работа в Воронежской губ. в революционные годы» и «Этнографические группы Воронежской губ.—Историко-этнографический очерк» (иллюстрировался сравнительным музейным материалом; сдано в ред. Изв. Ворон. Кр. Общ.); им-же подготовлен к печати «Путеводитель по Этнографическому Отделу».

Состоялось несколько заседаний Этнографической Комиссии, посвященных главным образом разрешению вопроса об экскурсии к украинцам и о летней экспедиции в талагайский район, а также подготовке к печати этнографического сборника.

---

Как видно из выше изложенного, в Воронежской губернии за революционные годы была проделана разнообразная широкая этнографическая работа, в которой принимало участие 25 лиц, не считая коллективной работы студентов педагогического факультета, слушателей техникума ИЗО и пр.

В этой работе, помимо отдельных лиц, принимали участие и ученые организации, как местные (Краеведческое Общество, Этнографическая Комиссия), так и центральные (Московская Этнографическая Комиссия, Этнографическая экспедиция РАИМК).

Напряженность этой работы в пределах нашей губернии объясняется двумя обстоятельствами: во первых тем, что за революционные годы старый быт подвергался особенно быстрому отживанию и, во вторых, тем, что наш Воронежский край до сих пор все-же сохранил старый быт полнее и лучше, чем другие местности России.

Если в центральных губерниях в погоне за старым костюмом приходится объезжать целый ряд сел и все же для музея его не найти, то в нашей губернии этот старый костюм дождался до последних дней. То же можно сказать и о других сторонах быта—материального и духовного.

Этим, конечно, нужно всячески воспользоваться, пока не будет поздно, пока эти, по выражению *Ад. Бастмана*, — «неизмеримой, незаменимой важности для истории человечества документы» не погибнут окончательно!

В заключение нашего обзора считаем не лишним сказать несколько слов об Этнографическом Отделе Воронежского Музея.

Задуманный еще в 1857 г. известным общественным и литературным Воронежским деятелем *Н. И. Второвым*, Отдел при музее был образован только в 1894 году. В течении 30 лет Отдел занимался собирательской деятельностью и, благодаря стараниям другого известного деятеля, неутомимого музейного собирателя, — *С. Е. Зверева*, накопил значительный материал, но собрание это часто носило случайный характер и не отражало картины местного быта.

В 1925 г. с организацией при отделе Этнографической Комиссии и с приглашением специального лица для заведывания им, Отдел начал изменять характер своей работы, становясь на путь планомерного собирания и научной экспозиции, хотя недостаток средств и теперь мешает ему сделаться полным и строго-научным хранилищем.

Отдел посвящен материальной культуре края, что же касается культуры духовной, то материалы и экспонаты, характеризующие последнюю, собираются в Музее литературы Воронежского края имени *И. С. Никитина* (Никитинский Музей), который приступил к организации «уголка местной народной поэзии» (согласно 5-летнему плану уголок будет открыт в 1930 году). В нем будут собраны тексты, исследования, фотографии, напечтые валики и пластинки.

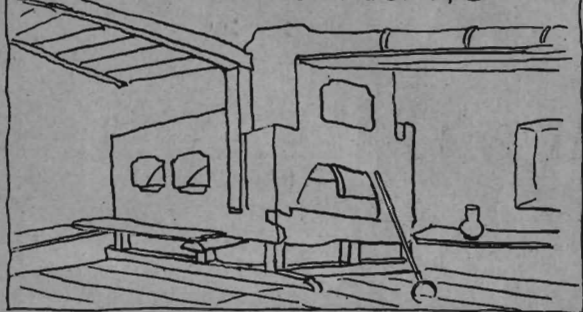
Этнографическим Отделом 5 декабря была открыта выставка «Искусство деревни Воронежской губернии» с разделами: «Тканье», «Вышивка» (кружева) и «Постройки» (здесь-же резьба по дереву, глиняная посуда) (см. заметку *Б—р* «Искусство деревни (выставка в Госмузее)» — *Ворон. Коммуна*, 1927 г., № 24).

В настоящее время при отделе функционируют архив (рукописи) и справочная библиотека, которыми пользуются студенты педаг. факультета и др. лица; начата организация этно-фототеки и «уголка местных этнографов» (собраны и выставлены портреты Второва, Павлова, Малыхина, Дикарева, Зеленина и др.; предполагается приступить к собиранию материалов по истории Воронежской этнографии).

В Отделе собрано свыше 1000 предметов.

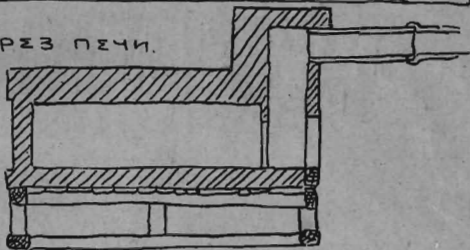
Ф. Полицаров.

ПЕЧНОЙ УГОЛ В ИЗБЕ  
с. Московского



РАЗРЕЗ ПЕЧИ.

$\frac{1}{50}$  н.в.



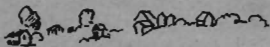
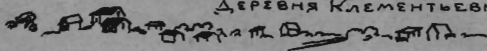
ПОСУДА  
из с. Московского

$\frac{1}{8}$  н.в.



КСТАТЬЕ Н.В. Валукинского: „МАТЕРИАЛЫ К ИСТОРИИ  
АРХИТЕКТУРЫ ДЕРЕВНИ ВОРОНЕЖСКОГО КРАЯ”

ДЕРЕВНЯ КЛЕМЕНТЬЕВКА.



КСТР. 4.

сл. ЧИЖОВКА



НА ОСТРОВЕ ПОД Г. ВОРОНЕЖИМ



с. В. ОБЪШАН.



с. ПРИВАЛОВКА.



## Материалы к истории архитектуры деревни Воронежского края.

Материал, каким приходится располагать для освещения эволюции построек деревни, можно распределить на две группы: первая даст основы для истории распространения построек, другая даст характеристику построек или в объеме села или в объеме уезда, и только несколько рисунков дают представление о постройках. Но ввиду того, что весь накопленный материал ценен только в целом виде и, дополняя один другой, уточняет задачу, было бы погрешностью не воспользоваться им для подготовки вопроса содержания архитектуры Воронежской деревни.

Первыми поселенцами сел и слобод были преимущественно сословия, связанные с сторожевой службой в крае. Сравнительно давние данные дают достаточно ясную картину, кто были пионерами сел и слобод и кто шел за ними. Для уяснения беру села более выдвинутые в начале XVII века на сторожевую линию. Так, в 1620 году:

с. Семилуцкое	имело	1 двор казачий,	21 двор,	бобыльск.,	всего	22 дв.
с. Ямное	"	2 дв.	" 20 дв.	" "	"	22 "
с. Подгорное	"	2 "	" 15 "	" "	"	17 "
с. Алтухово	"	12 "	" 47 "	" "	"	59 "
сл. Бяжковская	"	10 атаманск.	" 29 "	" "	"	39 "
с. Собакино	"	66 "	" 43 "	" "	"	109 "
с. Боровое	"	16 "	2 помещ. 1 "	" "	"	19 " <sup>1)</sup>

Эти села недостаточно характеризуют по составу все села Ворон. края начала XVII в., но зато есть возможность установить, что селом считалось и 19 дворов и 107 дворов, последняя цифра является максимальной. Здесь мы не встречаем ни одной единицы крестьянина, появляющегося только в тылу сторожевой линии, здесь нет и детей боярских, есть только два двора помещичьих. Можно с уверенностью сказать, что эти села характерны для сторожевых заселений, состав которых определялся кавачеством и бобылями.

Ближайшими по времени к перечню указанных сел относятся документы: 1632 г. (№ 135), список с купчей, в которой сказано: «из опальных Тимошкиных животов... продал стругок пяти венцов... продал стругок 6 венцов», «в селе Сабаквиной опальный Кондрашков кодушка двор, а на дворе

<sup>1)</sup> Материалы для истории Ворон. и соседних губ. Статист. Ком. т. I и II 1887 г.

изба и дворовую городбу... омшеник... В селе Собакино—клеть с приклетом... стойку да наполец липовый, берда суконная»...; 1633 г. (№ 136), с росписи атамана Усманского Богданка Тарасова «жорновы, три копны овсы, три копны ржи, три телеги гречихи... топор, косарь, три десятка поскани, двои сани, две телеги двоеколки, корыта, ночвы, три короба, судна осиновая, кузов борщю... четыре душ, братина ея (дова?), пять братинок, еядовка, винная чарка, два ковша, два блюда, ставень.. ступа, лопата, толкач, три лукошки с шерстью, чаша, хлеб... два арчака, два [кувшина бражных, кувшин водоносный]. С росписи Клепкным животом, Саранчина двор: «на дворе изба бильдяга, жердеи огорожена, в коробу две чети овса, куль сохарей полосмины, десять ложек, четыре блюда, еядова большая бражная, братиночка, орчак, сани, дровни, телега двоекольная, два хомута, дуга, десяток конопель, туша мяса, два короба... кузов шерсти... коробья осиновая, а в коробе рубашка мужская, два короба пряжи посконной, два короба порозжи, два мота пряжи суконной, ступа, толкач, скатерть столовая, три локти ужение посконное, середка ветчины». С росписи Лупкиным животом «дворишка, а на дворишке избенка; в поде жерновишки, клетченка, тележенка двоеколесная, два топора дровосечные, сковороденка, сошник с палицею, бочюрка винная, в коробке рубашенка, колчаншика, замок самопальный, буравень, топоренка, четверик орехов, три десятка конопен».

Приведенные документы дают достаточно полное представление о состоянии дворов и инвентаря XVII века. Двор, в нем изба, под, клеть, изба-бильдяга,—повидимому, мелколесная, названная в отличие от срубов, имевших 5—6 венцов, огорожа из жердей. Из инструментов указаны топоры дровосечные, буравень и лопата, что обеспечивало постройку. Кроме сего, из указанных документов по числу ложек можно допустить, что у Саранчина было около 10 душ. В хозяйствах, повидимому, были и лошади, и коровы, и овцы, и свиньи, о чем говорит наличие средств передвижения, туша мяса, шерсть, середка ветчины, а для скотины нужны были и надворные постройки, о коих ничего не сказано в приведенных хозяйствах.

Далее имеется значительный перерыв, неосвещенный в документах, за этот перерыв построен целый ряд городов с острогами, которые дали более покойное состояние краю. Это повлекло к тому, что по данным 1676 г. <sup>1)</sup>, т. е. через 56 лет села имели следующий состав дворов по сословиям:

в с. Семилуцком	2 дв. духовн.,	31 казацк.,	5 половин.
	6 дв. бобыльск.,	3 крестьянских.	
с. Ямное	2 дв. духовн.,	4 детей боярских,	6 атаман., 11 крест.
	24 дв. поместн.	черкас.	
с. Бобяковское	4 дв. духовн.,	5 дв. боярск. детей,	53 атаман., 6 крест.
	29 дв. бобыльск.,	20 полков казак.	
с. Собакино	6 дв. дух.,	181 атам.,	6 крест., 45 бобыльск.
с. Боровое	1 дв. дух.,	2 детей боярск.,	16 атам., 10 бобыльск.

<sup>1)</sup> Воронежская старина, Н. П. Поликартов, „Окладные книги Рязанской митрополии 1676 г.—Воронежский и Елецкий уезды“, стр. 91.

Число дворов в пяти селях в 1620 г. было 211, стало в 1676 г.—477. Построено за это время дворов 15 духов., 53 казач., 164 атаманск., 26 крест., 24 помещи. черкас., но зато убыло дворов бобыльских 24, помещ. 2 дв. Повидному, духовенство, крестьяне и дети боярские шли на заселение только при более установившейся безопасности села<sup>1)</sup>. Более ценным материалом к выявлению типа построек являются документы конца XVII века<sup>2)</sup>. По ним можно остановиться на описи 31 двора. Эта опись дает следующую картину: изб в 31 дворе 32, чаще сосновые, реже осиновые (порода указана только в 7 случаях), размер изб 6, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, 3, 2 сажени (две избы имеют пристены), далее идет клеть, клетка, их в 31 дворе 23, размером 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub>, 2, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> сажени, крытые „дором“, в других материал не указан; в одной клетке-подклеть, в другой приклеток, в 2 случаях на подклети, три клетки указаны „крыты дором“. Сеницы (5) „промеж избы сени забором“, в одном случае „сени с выходы“, Повалуши „в избе двойне шти сажень“ и в избе двойне без размеров „сосновые меж хором трех сажен. крыты лубем и дором“, конюшни (12 шт.) 3 саж., 2 саж., из них 2 в одном дворе (2×5, 2×3 саж.), сосновая (1), крыты дором (1), пластинная (1), некрыты (1). На конюшнях сушило (2), хлев (1) погреб, погребница (9) „одна погребница на погребе“, 3 саж. крыт дором, 2 погреба в одном дворе.

Омшаник (2), крыт дором мерою 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> саж., баня (9) 2 саж., одна с пристенцы, овин (4) сосновый двух саж., амбар (2), один амбарец на леднику, 2 поветки, „хизак дощатый“, крытый дором 1, около двора городьба тыном (3), ворота притворные (1) стоячие (1). Таким образом, по сводке описей можно представить себе несколько тип усадьбы; двор, повидному, редко огораживался; естественно, что у неогороженного двора незачем было ставить и ворота,—их на 31 дворе только двое. Постройки усадьбы состояли из избы, крытой дором, конюшни, бани, погреба, овина, реже амбара, омшаника и поветки. Из разновидностей построек следует отметить погреб тынный, конюшню пластинную, „хизак дощатый“, ворота стоячие и притворные, сеницы с выходы; они говорят за разновидности построек и различие техники обработки.

К этому времени (1676 г.) состав подворный сел по сословиям и станам распределялся так: Уманский стан имел дворов 710; из них духов. 3,9%, детей боярских 6%, атаманских 36,8%, крестьянск. 6%, бобыльских 18%, полк. казак. 4%, драгун 30%. Боршевский стан имел дворов 1080; из них дух. 2,5%, детей боярских 4,4%, атаманск. 0,6%, крестьян. 24,2%, бобыльских 8,8%, полков. казак. 29,4%, драгун 28,8%, пушк. 1,3%. Карачунский стан 645 двор.; из них духов. 2,4%, детей боярских 35%, крестьян 40%, бобыльских 22,6%. Чертовицкий стан 673 дв.; из них духов. 1,5%, детей боярских 37,8%, крестьян 26,6%, бобыльск. 20,6%, драгун 13,5%. Таким образом, в северо-западной части уезда преобладает в станах количество дво-

<sup>1)</sup> По „Переписным книгам“ 1646 г. в уезде было 2060 дворов крест. и бобыл., а в 1678 г. таких дворов было 1089; „К истории хоз. быта Моск. госуд.“, ч. I Н. Н. Максашевского. Москва 1894., стр. 168.

<sup>2)</sup> Труды Воронеж. Уч. Арх. Ком., „Древние акты“.

ров детей боярских и крестьян, а в юго-восточной — атаманск., полков казак., драгун. Всего по уезду числилось 3108 дворов, из них духов. 81 двор, детей боярск. 566, атаманск. 256, крестьянских 734, бобыльских 506, полков. казак. 431, драгун и проч. 510 дворов.

Отсюда можно более уверенно говорить, что старый тип изб, особенно центральной части Воронежского края, был распространен войсковыми людьми; беднейшим классом, повидимому, были бобыли и крестьяне. Дальнейший материал дает меньше статистических выводов, но более наглядное представление о постройках. К такому материалу можно отнести гравюры из путешествия по России Корнелия де Бруина с видом г. Воронежа и его окрестностей, исполнен в 1702 г. <sup>1)</sup> По этой гравюре можно уяснить, хотя в весьма слабом очертании, вид дер. Клементьевки, расположенной на левой стороне от реки против г. Воронежа, но ясно отсутствие дворов, огорожи; крыши двускатные, в узкой части изб видно по одному окну, между изб — деревья. Другая гравюра дает представление о постройках Чижевки, тоже без дворов; разбросанные постройки с двускатными крышами, одна ветряная четырехкрылая мельница, на острове под Воронежем в первой гравюре виден целый двор, огороженный, повидимому, тыном, справа изба, слева ворота под навесом.

В очерке «Материалы для истории Спасопреображенского Толшевского монастыря» П. В. Никольского воспроизведен план Толшевского монастыря и его угодий; в черту плана входят острог Приваловский и село Приваловка. Неизвестно, насколько точно план воспроизведен, но несомненно, что общий вид постройки дается, каковые автор очерка относит к концу XVII, нач. XVIII в. Избы можно распределить в следующем порядке, считая окна и двери только по двум сторонам. 12 изб имеют по 1 двери и 2 окна, 4 — 1 дв., 4 окна, 2 — 2 дв., 3 окна, 1 — 1 дверь, 1 окло. Дверь в некоторых избах ниже окон, и даже окна над дверью, один дом возле церкви в два этажа. Крыши двускатные. Это с внешней стороны. Разнообразие и богатство построек говорит за то, что село, находясь у леса, имеющего «толши», т. е. хороший лес, могло иметь и постройки более просторные. Но если при росте сел избы все более и более усложнялись и по количеству окон и дверей и пристройкой к избе сеней, клети, подклети, приклетка, то на окраине, с отходом выходцев к югу, к степным местам, или при отсутствии средств для построек изб из хорошего леса, или при неустойчивости заселения, при опасности со стороны степи от набегов татар ногайцев, вынуждавших строиться какнибудь, — поселенцы делали и другой тип жилищ — таковым являлась землянка. В 1912 г. археолог С. Н. Замятин произвел весьма интересную в этом отношении раскопку одной из таких землянок в с. Верхний Олыпан б. Алексеевского уезда <sup>2)</sup>. «Пол землянки находился на 3 арш. ниже горизонта на материковом песке и имел форму прямоугольника, вытянутого по большей стороне с севера на юг. Размеры его 3×4 арш. У южной стены землянки была устроена глинобитная печь, которая имела следующие размеры: высота 1½ арш. ширина 1 арш.

<sup>1)</sup> Ср. Г. Воронеж — Л. В. Вейнберга. — Ворон. Юбил. Сборн., рис. за стр. 154.

<sup>2)</sup> Воронежский Историко-Археологический Вестник, 1921 г., в 2, стр. 139 — «Археологические разведки в Алексеевском и Валуйском уездах».

10 в., дл. 1 арш. 2 в. Ширина отверстия 15 в., высота его 13 верш. Стены землянки обложены дубовыми досками шириной  $\frac{1}{4}$  арш. и толщ. в палец, которые были обуглены и хорошо сохранились поэтому. Весь пол землянки покрыт кусками обожженной глины, угольями и кусками полустлелвшего дерева».

О землянках упоминает и Е. Болховитинов; <sup>1)</sup> так о г. Землянске говорится: «город сей начало получил в 1657 г. от поселившихся там двадцати человек старых солдат... они поселились землянками».

В другом месте <sup>2)</sup> упоминается... «и жернова с землянки перевезли-ль»; возможно, что еще в старое время землянки перешли из вида жилища в хозяйственные застройки, или были дополнительной частью в надворных постройках. В. Г. Дружинин <sup>3)</sup> пишет: «казаки живут в земляных пзбах, и от тех де изб многие умирают от угара, причиной, конечно, явилась слабая тяга из печей с черной топкой».

Вл. Броневский <sup>4)</sup> останавливается несколько больше на описании временных построек. «В глубине лесов, между болот были рассеяны небольшие казачьи городки; они состояли из шалашей и землянок наскоро построенных, их обносили и плетнем, обвешенным терном с присмычкой, валом... такие укрепления были достаточны для отражения небольших конных отрядов. Казаки не заботились о красоте и удобности землянок своих, дабы, как говаривали их прадеды «не играл на них глаз вражеский», и при нашествии врага оставляли их без сожаления». В книге капитана Джона Перри <sup>5)</sup> имеются косвенные указания на жилища, которые мог наблюдать современник Петра I, ибо сочинение Джона Перри, освещающее петровскую эпоху, освещает и Воронежский край. Описывая обитателей севера, он пишет: «хижины эти устраиваются следующим способом, которому подражают и русские, когда им приходится зимой ставить жилища в местностях, где нет у них постоянных домов; они избирают какой нибудь сухой пригорок, в котором прокапывают довольно глубокую яму, сглаживают ее по сторонам и покрывают верхушку щепками, или бревнами, одним словом всем тем, что попадается под руку; затем уколачивают внутри стены, чтобы дать им прочность; на крышу этого жилища накладывают толстый слой земли. Внутри жилья кругом расположены лавки, а в самой середине устроен очаг, над которым в крыше проделано отверстие для дыма. Когда разводят огонь и когда он уже потух, то дыра, выпускающая дым, затыкается; в этих пещерах, или хижинах, тепло сохраняется долгое время. Русские строят такие жилища в военное время в станах, или иногда для работ в таких местах, где предполагают остаться долгое время. Если же жилью должно служить на целую зиму или на более продолжительный срок, то вместо простого очага, на середине устраивается около одной из внутренних стен настоящая печь; в ней, в случае надобности, варят кушанье и пекут хлеба, а когда печь закрыта и трубы заткнуты, то жар со-

<sup>1)</sup> Истор., географ. и экономич. описание Ворон. губ., 1800 г.

<sup>2)</sup> Материалы по истор. Воронеж. и сосед. губ. В. VII, изд. Вейнберга. Вор. 1886 г. стр. 507.

<sup>3)</sup> «Раскол на Дону в конце XVII века», СПб. 1889 г.

<sup>4)</sup> «История Донского войска, описание Донской земли». СПб. 1834 г., стр. 92.

<sup>5)</sup> «Состояние России при нынешнем царе», сочинение капитана Джона Перри, перевод с английского кн. О. М. Дондуковой—Корсаковой, стр. 44

50224192

Воронежская областная  
научная библиотека  
им. Ш. И. С. Никитина

храняется долгое время в стенках печи и тепло в жилище может быть доведено до весьма высокой температуры, посредством небольшого количества топлива, употребляемого раз или два в день».

Начало XVIII века дало Воронежскому краю большое оживление, города и села наполнялись пришлым элементом, стягиваемым в связи с подготовкой азовских походов с севера, появились и иностранцы мастера и русские; естественно, что этот период не мог не отразиться в строительстве Воронежского края. Этот период, достаточно освещенный в характеристике роста городов, не достаточно освещает рост сел.

В 1722 г. и 1727 г. <sup>1)</sup> были изданы указы о строении крестьянских дворов по чертежу, повидимому, эти указы отразились на постройках крестьян помещичьих, они касались главным образом клина усадьбы, но несомненно, что культура начала XVII века отразилась на архитектуре деревень в значительной степени, и пожалуй, весь прежний уклад был сдвинут в сторону улучшения в ущерб обычаю строить по дедовски.

В течении XVIII века, несомненно, край значительно вырос, в глубине края стали появляться фабрики, заводы, край наполнился не только от естественного прироста, но и от переселения с северных губерний крепостных и экономических крестьян.

По описанию 1777 г. <sup>2)</sup> в Ворон. у. было населения однодворцев 33,4%, дворцовых крестьян 21%, экономических 22,5%, помещичьих 21,5%, ямщиков 1%, цыган 0,6%—всего же по уезду населения было 39240 человек.

По пятой ревизии <sup>3)</sup> в уезде Ворон. состояло 8512 дворов в количестве 72004 человека, после присоединения части Бобровского уезда. По всей губернии сельского населения было 536.435 душ м. и ж. пола, однодворцев 336.893, их крестьян 1749, экономических крестьян 26.128 <sup>4)</sup>, экономическ. черкас 1702, удельных 12580, войсковых обывателей 22365, ямщиков 2.663, цыган 489, помещичьих крестьян 112.068, подданных черкас 142.163, сюда не входили уезды Остр. и Богучарский, не входившие тогда в Воронежскую губернию.

Подворная плотность населения выразилась в следующих цифрах, беря уезды с севера на юг: в Задонском уезде 9,12 души на двор, в Ворон. уезде 8,33 души, в Валуйском 8,15 душ.

Основной состав населения сел губернии были 43% однодворцев, 20% помещичьих крестьян и 26,2 подданных черкас. Однодворцы—более ранний элемент, вошедший в состав края, позже появляются черкасы и помещичьи крестьяне.

<sup>1)</sup> Указы И. В. с 1714 по 1725 г. Ак. Н. 1734 г.

<sup>2)</sup> Описание Ворон. губ. 1777 г., поступившее от Ф. Л. Гейден.

<sup>3)</sup> Е. Болховитинов.

<sup>4)</sup> По ревизии 1744 г. было в Воронеж. губ. 132 дв.—780 душ за монастырями, за архиерейск. домом в 1700 г. 203 дв.—1272 душ. 1744—1357 д. Сведения о Вор. арх. доме и о монастырях Ворон. епарх. по ведом. коллегии экономии 1739—1741 г.\* С. Н. Введенского, Ворон. Старина, В. 7.

За XVIII век изменились условия природные: меньше стало „дикого поля“, меньше лесов, больше крупных хозяйств, угодий. В трудах Вольн. Эконом. Общ. 1768 г., в. VIII, в ответах на вопросы по Острогожск. провинции, отмечено: „ржаная солома употребляется на одну кровлю изб, сараев и проч. Удобной земли на кирпичи и камня на известь довольно, но жители того жець не умеют, мельниц хлебных довольно число. Секут капусту и как оную равно и свекловые корни поклав в бочки квасят в теплых погребах и выходах. Устремляют по склонности своей к трудам на винницы. В буерачных местах дуб, клен, липа, илем, береза, осина, орешник, ольха и малая часть осины... скотные дворы и овчарники построены по крестьянскому обычаю без всякой осторожности, однако на выгодных гористых местах, лошади в глубокою зиму собираются в загонные дворы, из которых иные не только чтобы с помостом были, но и без крыши, по степям держатся скотски хутора, оставляющиеся от пахоты стараются приготовить к зиме для своей скотины загородки и сараи“.

Самуил Гмелин, проезжая с. Урыв, отмечает: 1) „вырубили в прежнее время без пользы целые леса, отчего и по ныне в иных местах топят вместо дров соломою“... а далее „дома в Острогожске так как и везде в Великой России деревянные и покрыты соломою или деревом; снаружи они все белые, вымазаны мелом как и везде в Малой России“.

Это первые сведения, указывающие на соломенные крыши, дающие основание допускать, что соломенное перекрытие распространялось вслед за расширением обработки земли, уменьшением леса.

Дальнейший материал относится к XIX веку, к 40—50 годам. Этот материал дает возможность разграничить на характеризующий постройки великороссов и украинцев, в свою очередь, материал у великороссов на постройки государственных, крепостных и экономических крестьян.

По данным Ворон. губ. ведом. у госуд. крестьян с. Гремячее, Ворон. у. „изба равного леса с сенами 5½ арш., шир. 4½ арш.“. В. Г. В., 1838 г. дер. Лозовка Земл. у. „изба дубового леса о двенадцати венцах мерою в длину 3 саж. без пола, с потолком. дверь, о 4 малых оконцах“. В. Г. В. 1845 г. „жилая изба из дубового леса о 14 венцах в длину и ширину 7 арш. пол и потолок дуб. леса, о двух окнах с рамами без притворов, дверь еловая на двух железных крюках с железными петлями, покрыта соломою“.

П. Я. Готов 2) дает более подробно характеристику построек госуд. крестьян: „расположение селений госуд. поселян не регулярны, улицы, переулки тесны, дворы сплошные, избы внутри дворов „люб ребягишки чаго не выкинули на улицу“. Окопы соломенные, гумны хлеба и овны близко селе-

1) Самуил Георг. Гмелин. Путешествие по России, ч. I, СПб. 1771; стр. 134—137.

2) „Географическое, статистическое и хозяйственное описание округа Нижнедвинского с его городом“, составлено уполномоченным П. Я. Готовым в ноябре и декабре 1849 г. Рукопись Этногр. Отд. Вор. Музея.

ния и деревни устрояемые после издания закона 1819 года об улучшении сел и городов расположены правильнее и просторнее“.

О с. Нижне Покровском <sup>1)</sup> Бирюч. у. говорится: „крестьянские избы обыкновенно подразделяются на 3—4 отделения, собственно на избу, чулан или вместо чулана светлица и сени, некоторые избы с одними только сенями. Внутри убранство: при входе, налево в переднем углу на полке, именуемой божища, образа, перед ними стол, а по стенам лавки, печь вправо устьем против входа; при ней у стены полка для поклажи посуды и сестных и жизненных припасов, сбоку печи примост, а над ним полати и наоборот, если образа находятся вправо; светлицы не имеют печей, в чулане хранятся разные домашнее имущество и припасы, клетки же и пуньки имеют кровать или примосты“.

И. Панов <sup>2)</sup>. Особенности общественного быта поселян Зад. у. (рук. 1849 г.) Избы 4—5 арш. выш. и 7 арш. шир.; две избы соединены между собою сенями: из избы большое окно на улицу и волоковое на двор. В заднем углу печка, рядом с которой полати и примост из 4—5 рядом положенных досок для детей, посредине избы стол. Среди двора житня для ссымки хлеба и одна или две „повети“—кладовые и летние спальни.

Виктор Вас. Адамов. Сведения по части этнографии о жителях Ворон. у., состоящих на границе Землян., Задон. и Тамбов. губ. Усм. уездов, 1849 г. (№ 23). Селения государств. крестьян часто расположены не по плану. Двор обносится плетневою огорожею кольцом, закрывается соломенною крышею и внутри разделяется на два главных отдела: 1) собственно двор, на коем ставится и жилье, и, 2) падворок, где скот и птица. Среди двора у госуд. крест. ставится „связь“, т. е. изба, сени и „обедник“, или клеть, по сторонам от жилой связи, не в дальнем от нея расстоянии ставят рубленые, плетневые или даже каменные клетки, назыв. „поветками“, „пуньками“ и „хибарками“... У госуд. крестьян, где сеются не по плану, огороды часто пригораживают даже с лицевой стороны двора.

Священ. Андрей Матвеев. Ворон. губ., Павл. у., с. Верхний Мамои., рук. 1850 г. (№ 25). В деревянной избе госуд. крест. полы глиняные, редко деревянные; к избе приделаны трехстенные же сени; в сенях огораживают досками „светлицу“ с одним или двумя красными окнами; иногда половину светлицы обращают в кладовый чулан. Лет 26 тому назад стали устраивать в сенях „галюшки“, перегораживая сени вдоль и вдавывая печь в избу. В избе около печи „пол“—помост четверти на 3 выше „зельи“—земляного пола; под этот пол зимою сажают птиц и порослят, к зиме дом снаружи и внутри обмазывают серой глиной. Дворовые постройки б. ч. плетневые, но есть еще немного более давних тыняных; у зажиточных для каждой женщины устроены „пуньки рубленые“, плетневые и глиняные.

<sup>1)</sup> В Г. В. 1868 г. № 12, стр. 68.

<sup>2)</sup> Материалы для описания Ворон. губ. хранятся в архиве Русск. Геогр. О-ва Д. К. Зеленина; далее все выборки из этой работы нумерованы по ст. Зеленина, по которой они и цитируются.



Никаандр Жуковцев. Этнограф. опис. Корот. уезда, 1850 г. (№ 27). Дворовые усадьбы разделяются на 4 части: двор, надворок, сад с конопляником и огуменник. Во дворе жилая изба окнами на улицу. Связь состоит из жилой избы с проходными на обе стороны сенцами и чуланом, или клетью, либо другою такою же, только не жилой, избой, устроенных под одну крышу. Подле этой связи досчатые крытые ворота, ведущие на надворок, где домашний скот. У некоторых во дворе 2 или 3 жилых избы. Печи часто без труб, или же труба выведена из избы в сени, а здесь идет вверх сквозь крышу, досчатая труба или плетеная, смазанная глиною. Все постройки крыты соломою, редко камышем под гребенку. В избе при входе прямо против дверей печь, сбоку ее „кутники“, примосты, а над ними полати: в левом углу божница, где у однодворцев ирисанные, а у экономических медные образа.

Николай Патрицкий. Домашний быт жителей села Архангельского, Голышевки тожь, Корот. у., 1854 г. (№ 33). Постройки в селениях разбросаны без всякого порядка; избы из дубового леса; при избе „светелки“ с чуланом; перед сенцами „красное“ крыльцо. Передний угол делается всегда на северо-восток, в юго-западной стене кладется печь, при ней полати, впереди печи к стене приделывается „доник“—открытой ящик для съестных припасов 3 арш. шириной и 1 арш. в поперечнике, в избе 1 большое окно и 2 или 3 малых, в светлице же два больших окна и нет палатей. Внутри светлицы и избы выбелены глиною. В некоторых местностях делают избы из меду. В середине двора амбары для хлеба, около их плетеные из хвороста „поветки“ или рубленые „думки для отдыха“ и ночлега летом молодых мужа с женою.

Иоанн Попов. Этнограф. сведения о жит. Зад. у. (№ 55). Избы вышиною до 3½ арш., дл. 7 арш. и шир. 6 арш., в избе большое окно на улицу и маленькие на двор; в заднем углу печка, рядом с ней „полати“, а под полатами примост из 4—5 „достоков“, заменяющий кровать.

Николай Скрибин. Продолжение этнографии, составляемой по Ворон. полуезду с левой стороны р. Воронежа за 1851 г. (№ 66). У Усманцев полное отсутствие плана в селениях... жилая связь стоит по середине двора; впереди ее, к полю, гумно, где рига и скирды, позади, к реке помещение для скота, огород и баня. У дома два крыльца; одно на полдень и другое (для выноса помой) на север. Продолговатую стороною, на которой красные окна, дом обращен везде на полдень; жилая изба стоит обыкновенно на западной стороне, холодная горница на восточной. Изба сосновая или ольховая 9 или 8 арш. ставится на мху. Печь в правом дальнем угле, труба от нее выходит в сени над дыроу, налево от двери божница; назади избы „залавок“ или примост, где снят зимов; над ними полати.

П. Я. Готов в 1849 г. по Нижнедевицк. окр. отмечает: в господских деревнях внимательнее выполняется закон 1819 г. У многих деревни устроены по два двора гвездами, окнами на улицу. Внутреннее устройство избы почти везде одинаково. Печь, сложенная из кирпича или битой глины, везде одинакова. У некоторых дымовая труба, у других комин, т. е. по брусу вы-

ведена лежащая труба и дым выходит в сени. Вокруг стен лавки, волоковое окно на двор с деревянной задвижкой, светлых одно или два; подле печи примост для спанья, сверху полаты. У богатых зимой помост деревянный, под ним свиньи и поросята. У бедных земляной пол, телята и поросята тут же, под лавками ивдейки в гнездах, под печкой куры и утки. У многих хозяев против сеней обедник (изба без печи, в ней летом обедают и хранят лучшие пожитки), молодые тут и зимою спят, старики на печи и примосте, дети на полатах.

Алексей Харкевич. Этнограф. сведения о жителях сел Нижнедевицкого уезда. (№ 16). В помещичьих селах и деревнях улицы и переулки прямые, избы окнами на улицу. В деревне, у автора, избы деревянные на кирпичном фундаменте. У прочих помещиков и государств. крестьян избы б. ч. деревянные и курные и белые; есть немного меловых; избы с земляной завалиной, подле ее рубленые либо плетневые сени; у многих напротив сеней обедник (холодная изба без печи). Печи в заднем углу, между печью и стеной, в коей дверь, досчатый примост для спанья, над ним, четверти на три от потолка, полаты. У бедных пол земляной.

Виктор Вас. Адамов, Ворон. у. (указ. № 23). У помещичьих крестьян жилище: связь б. ч. ставится лицевой стороною дома на улицу, откуда делается и дверка в сени с крыльчком, а подле связи ворота на двор, с падворка у всех идут другие ворота на гумно, где овин, половень, а иногда и рига для молотбы в непогоду, дальше сад, огород.

Василий Емельянов. Этнографическое описание сел Масловки, Михайловского, дерев. Сабуровки, Ивановки, Никольской, Бобр. у., 1854 г. (№ 63). На лицевой стороне связь избы сеней и клетки вся рубленая в углы с соломенной крышей. Печь направо от входа в заднем углу, прямо с печи ход на полаты, в левом переднем углу божищка, реже бывает иное расположение: иконы на правой стороне в переднем углу, а печь в заднем углу на левой. Двор огорожен плетнем, кругом навесы и сарай... „Все жители этих селений переселились сюда из Моск. губ.“ Все помещичьи крестьяне.

О строениях украинцев данных меньше: так в тех же рукописях ряд авторов останавливается или на короткой отметке или же не останавливается достаточно подробно на деталях, отличающих строения украинцев от великоросов.

II. Соколов. Описание народной жизни и быта города Валук и части одного уезда Ворон. губ. (№ 9). Хаты из дубового и иного леса, а у беднейших плетневые мазанки; при хате сени и чуланы; близ двери печь, тонкою обращенная к дверям, при ней грубка из кирпича; а в противоположном углу образа; полы б. ч. земляные, печная труба проведена в сени, где от нее идет вверх деревянный обмазанный глиной кожух, крыши соломенные и редко камышевые. У малоросов избы всегда мазанки.

Никандр Жуковцев отмечает: «Чистота в жилище малороссиян».

И. Снесарев. Опис. Бирюч. у. сл. Алексеевки «вотчины Д. Н. Шереметьева», 1855 г. Постройки в слободе главным образом меловые и кирпичные (№ 35). И. Пахомов.—Этнограф. сведения о сл. Бутурлиновке, Васильевке—Водяное тож, Велико Архангельской—Великий хутор тож, и Филиппенковой (№ 62). Две комнаты через сени, земляной пол, в избе если не скотина, то птица. Н. Иконописцев. Этнографическое описание сл. Петровки, Павлов. у., 1854 г. (№ 72). Хаты из вербы или из плетней, обмазываются вершка на 3 как снаружи так и внутри глиною и песком; есть и старинные хаты из дубовых пластин, шир. от 3 до 4 четвертей, их обкладывают на зиму соломой или камышем. Хаты обращены окнами во двор и на улицу обращена глухая стена. Других построек нет, только у богатых небольшая комора для хлеба.

Город Острогожск (Ворон. губ.) и его уезд. Г. И. Веселевского. Воронеж, 1867 г., стр. 142—144. Постройки большею частью сделаны из дерева, мела и глины (мазанки). Расположены они почти без всякого плана, с соблюдением только общепринятого уличного фасада. Дом у малороссов носит общее название «хаты», которая двумя или тремя окнами выходит на улицу и одним или двумя во двор к воротам. Окна и притворки в большинстве случаев бывают выкрашены или черной краской, или бурой. Вокруг основания хаты непременно проходят земляная завалина, нередко в аршин вышиною. Снаружи вся хата бывает тщательно обмазана глиною и выбелена. Крыша на хате почти всегда делается из соломы и пригнетается жердями. Из-под соломенной крыши выходит довольно высоко труба, на которой укрепляется петух собственной работы. Хата строится продолговато и состоит обыкновенно из одной комнаты, сеней и чулана. Гораздо реже хата с двумя комнатами, при чем другая называется «кимнатою». В последнее время стали появляться дома из трех комнат. С двух сторон, около стен, тянутся длинные доски вместо стульев, наз. лавками, а возле третьей—широкая, вымощенная досками кровать, называемая «пл». Передний угол почти у каждого малоросса бывает обвешен образами (в божнице). На одной из стен на левой стороне, если входить в комнату, в каждой хате прибита вверху доска—полыця, где кладут хлеб, глиняные миски с деревянными ложками и горшки, обороченные вверх дном. Часто хлеб кладут и на «сволок», который есть ни что иное, как толстое бревно, положенное на верху стен, вероятно для крепости, и идущее от одного конца стены до другого. В переднем углу стоит длинный стол и непременно с лицом, подле стола стоит стинник—маленькая скамейка, на котором сидят за обедом молодые женщины. Есть так-же одна низенькая табуретка, редко две. От двери в левую руку построена печь с низенькою грубкою—та и другая расписаны красною глиною. А в правую руку от дверей в углу устроен шкафчик, в котором стоит какое нибудь масло, солянки и другие вещи. Вся мебель и вообще внутренняя обстановка хаты содержится малороссынами весьма чисто и опрятно. Где нет чулана, там стоят закрома для хлеба, который впрочем чаще сыщается на потолке хаты. Но постройка амбара для малороссов бывает дорога вследствие дороговизны леса.

Надворные постройки у малорос. весьма немногочисленны: кроме курника редко на дворе 2—3 амбара, а то обыкновенно один плетневый амбар

и кошары, сплетенные из лозы и обмазанные глиной, и загороди под открытым небом. Дворы обгорожены или обнесены валами.

Прот. Ф. Никонов. Быт и хозяйство малороссов в Воронеж. губ. Пам. Ки. Ворон. губ. на 1870—71 г., стр. 250—251: «Вид и расположение как селений так и самих домов малороссийских во многом отличны от великорусских. Главное, что прежде всего бросается в глаза, это всегда опрятная выбеленная наружность хат, даже самых бедных, с серыми, красными и чаще желтыми кофмами вокруг дверей и окон; хаты эти никогда не отставляются от плановой линии внутрь двора, как у русских, а или всей своей длиной или по крайней мере одним концом выходят на улицу. Впрочем, только в больших слободах и только дома в 3—4 комнаты имеют на улицу по два и по три окна, а по большей части по одному. Улицы—даже в лучших слободах—редко бывают прямыми и довольно широкие; но вообще кривы и узки, однакож чисты. Ряды малороссийских хат бывают очень длинны без всяких промежутков; усадьбы чрезвычайно узки и длинны... при этом, хата одного ставится почти вплоть к хате другого, в следующих дворах, опять тоже; а как на промежуточных дворах, часто в линии же с хатами стоит «комора» (амбар), то и выходит, что постройки малороссийские представляют почти сплошную линию. Пожары, особенно в больших торговых слободах, бывают чрезвычайно часты (до 7 раз в одно лето) и страшно гибельны. Средняя часть усадеб по длине занята плохими открытыми кошарами, у торговых амбарами, или скрытыми сараями, а задняя, простирающаяся иногда на 150 и 200 саж. левадов (огородом), где только возможно, с водою и рощицей. Гумна у малороссов нет. То не гумно, если два—три стога хлеба среди двора или в каком закулке, постоят месяц или два и при первых морозах обмолятся тут же на дворе, который по большей части бывает чист, или у ворот на улице, или на ближайшем выгоне».

Из записок и дневника (1826—1877) А. В. Цикитенко, т. I. СПб. 1893 г. Беленькая хата с двумя чистыми комнатами, кухней и кладовой, крытая соломою под гребенку очеретом, что считается некоторой роскошью, за которой к самой реке спускается огород с грядами капусты, гороха, свеклы, кукурузы и разного рода цветами. В саду за рекой—против самого огорода, растилась сад вишневый, яблони, вишни, груши (стр. 10—11). На дворе сарай, конюшни, загорь с навесом для коров и овец, курятник по малороссийскому обычаю, была устроена голубятня.

Из всех этих данных можно сделать вывод, что у крестьян государственных расположение не по плану, без всякого порядку, вдоль рек, вершин; избы ставятся длинной стороной связи на полдень, чаще ставятся внутри двора и реже на улицу фасадом на полдень. Связь делается чаще дубовая, реже сосновая, ольховая. Изба имеет размер: 4—5 арш. вышиной 7 арш. дл. шир.— $3\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2}$  арш.;  $3\frac{1}{2}$  ар. выс., длина  $7 \times 7$  ар.; шир. реке  $9 \times 8$  ар., о 12—14 венцах. Связь состоит из избы, сениц, светлицы или светелки и реке назыв. горницей, половина светелки иногда отделяется под кладовую или

чулан, светлица бывает не всегда, крыльцо <sup>1)</sup>. Полы в связи глиняные, реже деревянные—дубовые, потолок дубовый, окно в избе «красное» большое в сторону улицы и 2—3, а иногда одно, малые окна на двор, окно на двор было иногда волоковое, в светлице одно, чаще два окна красных. В избе слева при входе в избу коник, божница и стол, справа устьем к двери в дальнем углу печь, слева рядом т. н. помост или пол или кутник <sup>2/4</sup> арш. над землей из 4—5 досок, по стенам лавки. Избы снаружи и внутри обмазывают глиной. Иногда во дворе бывает 2—3 избы. Трубы досчатые, плетневые, смазанные глиной, иногда же труб не делается и дым выпускается в сенцы под крышу. Крыши соломенные, реже камышвые, смазан. глиной под гребенку. В некоторых местах делают избы из мела. На дворе рубленые, плетневые, глиняные, каменные клетки, наз. поветки, пуньки, хибарки, сохранились и старые тыняные, и амбары—житни. Пуньки делаются нередко для каждой женщины, поветки или „думки“ для отдыха и для молодоженов.

Во дворе падворок для скота, позади двора огуменник, сад с конопляником, на гумне овин, рига, баня, скирды. Двор огораживается или плетнем или окопом соломенным. Ворота досчатые, крытые. Огороды пригораживаются часто с лицевой стороны. У крепостных крестьян улицы и переулки прямые, избы окнами на улицу, у многих в деревни по два двора гнездами, связь состоит из избы, сеней, клетки или «обедника», где обедают и хранят пожитки (виной молодые тут и спят).

В избе печь из кирпича или битой глины, у некоторых дымовая труба, коник, по брусу выведена лежалая труба и дым выходит в сени, вокруг стен лавки, окон светлых 1—2, одно волоковое окно на двор с деревянной задвижкой, примост, полати на <sup>3/4</sup> арш. от потолка, у бедных пол земляной, встречаются избы и на кирпичном фундаменте, перед избой крыльцо. Двор имеет и ворота, надворок, далее гумно, где овин, половень, сад, огород. Двор огорожен плетнем кругом с навесами и сараями. Об экономических крестьянах сведения имеются попутные. Повидимому, исследователи не находили большого отличия в ряде построек близких к государственным крестьянам, только две заметки подчеркивают, во первых, единообразие и скученность селений и построек, во вторых, что экономические крестьяне имеют обычай париться в печах, и в третьих, в переднем углу вместо писаных—медные образа.

Недостаточно материала и для характеристики украинских построек.

Более старый тип считается из дубового леса, повидимому, там, где он был, и из дубовых пласти и вербы, но у беднейшего населения плетневые мазанки, но были и меловые. Дворы имели редко 2—3 амбара, но чаще зерно хранили или в холщевых мешках или просто есыпали на горнице, плетневые коморы, курник. Вот и все замеченные надворные постройки. Связь состояла из хатыны, сеней и «кивнаты» (вернее кимнаты), вместо последней строились и чуланы. Окнами—во двор, глухой стороной на улицу или 2—3 окнами на улицу и 1—2 окна во двор к воротам, окна и притворка окрашивались черной или бурой краской. Вблизи двери печь тонкою к двери, при печке «группка»

<sup>1)</sup> Крыльцо нередко делается по два, снаружи и сзади избы.

в противоположном углу святой угол с божницей. Печная труба проведена в сени, где от нее идет вверх деревянный обмазанный глиной кожух. По двум стенам лавки, по третьей кровать наз. «пил» с подголовником, на левой стороне при входе «полиця» для хлеба и посуды, печи имеют роспись. Крыши соломенные или реже камышевые.

Весь этот материал, несомненно, ценен для того, чтобы точнее и вернее дать характеристику архитектуры современной деревни Воронежской губ. и он разрешает ряд задач, решение которых было бы неясно без него. Но о характеристике архитектуры речь будет впереди.

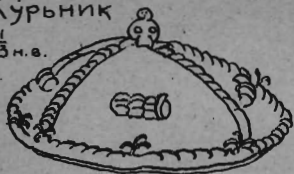
*Н. В. Валухинский.*

К СТАТЬЕ А.М.ПУТИНЦЕВА: ПИЩА И НАПИТКИ

В ВЕРХОВОМ ЦУКАНСКОМ СЕЛЕ:

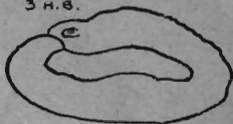
Курьник

$\frac{1}{3}$  н.в.



Калач

$\frac{1}{3}$  н.в.



Жавранак

$\frac{1}{3}$  н.в.



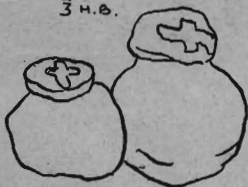
Лесьница

$\frac{1}{3}$  н.в.



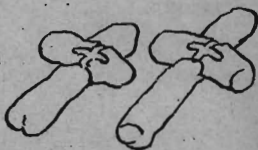
Прасьвирки

$\frac{1}{3}$  н.в.



Хрясты

$\frac{1}{3}$  н.в.



## Пища и напитки в верховом цуканском селе.

Настоящий очерк имеет скромную цель—изложить вкратце те сведения о пище и напитках села Московского (Воронежского уезда), которые удалось собрать во время этнографической экспедиции Воронежского Госуд. Музея в сентябре 1926 года.

Обследование указанного села было этнографическим, почему экономическая сторона данного вопроса затронута постольку, поскольку это требовалось специальным заданием. Настоящее обследование пришлось выполнить в качестве дополнительной работы, так как основной моей задачей в данной экспедиции было изучение на месте состояния устного словесного творчества. В основу обследования пищи и напитков с. Московского я положил программу, составленную мною еще в 1925 году, на основании ряда этнографических трудов, при чем наиболее важное значение среди них я придал «Этнографии» В. Н. Харузиной, где данный вопрос разработан весьма обстоятельно. После двукратного пользования данной программой (во время студенческой этнографической экскурсии в с. Явное Воронежского уезда в мае 1925 года и теперь— в с. Московское), последняя вылилась в сжатом виде. Считаю полезным, в целях ее дальнейшего усовершенствования, а, может быть, и использования другими этнографами-собираателями, сообщить ее в особом приложении к настоящему очерку.

Насколько возможно, очерк снабжен иллюстрациями, выполненными любезно с натуры Н. В. Валукинским. По понятным причинам они касаются главным образом фигурного печенья. В очерк введены местные названия пищи, а иногда и поговорки, переданные, насколько было доступно при печатании, в простейшей фонетической транскрипции.

### I.

Село Московское, той же волости, Воронежской губ. и уезда, может быть названо типичным *верховым цуканским* селом. <sup>1)</sup>

Оно расположено на шляху, т. е. большой дороге, из Воронежа в Ростов на Дону, и заселено *цуканами* <sup>2)</sup>. Хотя жители села, выселенцы из Московской губернии, поселились здесь давно, с семидесятых годов XVIII века, прийдя с родины со своим отстоявшимся бытом, тем не менее последний в данный момент сохранился довольно слабо как в области материальной, так и в области духовной культуры, что зависело от влияний шляха и Воронежа (он находится в 40 верстах), к которому, как к ближайшему базарному пункту и административно-культурному центру, москвичи тяготели искони. Новый быт, создавшийся под влиянием событий самых последних годов (империалистическая и гражданская война, революция), здесь выявился также не сильно,



что находится в зависимости от той причины, что жители отхожими промыслами не занимаются. Таким образом, в с. Московском мы можем констатировать быт, сложившийся под многолетним постепенным влиянием окружающей цуканские села великорусской массы, а в особенности *талашев*<sup>3)</sup>. В сущности у москвичей мы наблюдаем те же особенности быта, как и в находящихся по близости селах не-цуканских; специфически своего здесь очень мало. Даже говор с. Московского, как видно из приводимых нами ниже образцов местного произношения, такой же, как у местных талагаев<sup>4)</sup>.

Село расположено у истоков р. Хворостани, впадающей ниже, верстах в 50, в р. Дон, и начинается длинную цепь цуканских сел, расселившихся по берегам и около реки Хворостани, в безлесной местности, питающейся убогой речкой, похожей здесь на ручей. Небогатая природа (чистая степь) при мало-земели не давала возможности повести широко скотоводства, земледелия и огородничества, а предприимчивый характер жителей обусловил слабое развитие всяких промыслов. Сеют в поле здесь рожь, просо, подсолнух, а отчасти гречиху, чечевицу, и сажают картофель, в огородах—картофель, капусту, огурцы, тыкву. Из скотины водят свиней, коров, лошадей и овец, из птиц—главным образом кур. Садов почти нет в селе. Указанные условия природы и быта отразились вообще на местной культуре, а в частности и на пище и напитках.

Село это давно имеет школу, со времени революции—клуб, но культурность населения, конечно, невысока; это рядовое—южно-великорусское село, с типичными особенностями в отношении культуры.

## II.

В отношении взглядов на пищу москвичи ничем особым не выделяются. Как и в других южно-великорусских селах, здесь не употребляют в пищу животных однокрылых и ногтевых (избегают даже зайца), а из птиц—питаются сплошь домашними и главным образом курами. Сведений о запрете на некоторые роды пищи нам удалось собрать очень мало. Так, не едят лошадей потому, что их «турка ест», голубей потому, что в них «дух святой вселился», воробьев—за то, что они, когда Христа мучили, кричали: «жив, жив» и тем самым побуждали сильнее его мучить; ворон и сорок—за то, что они «ядять падлу» (падаль); из растений не употребляют такие, которые являются «поганью». Нужно оговориться, что в голодные годы 1919—1921, «запрест» мало имел значения. Спасаясь всяческими способами от голода, местное население в пищу употребляло мало-мальски подходящие растения, в роде подорожника, и не гнушалось варить супы из лошадиного мяса, есть в вареном виде и конину, и «сарочину» (сорочье мясо) и «варанятину» (воронье мясо). Любопытно, однако, отметить, что ни кошек, ни собак в еду не употребляли, тем паче не ели человеческие. Надо еще указать на временный запрет, обычный у южных великоруссов, а именно: до „Второго Сноса“ (6 августа по старому стилю) не принято есть яблоки; в день Усекновения главы Предтечи (29 августа по старому стилю) не употребляют в еду ничего круглого, напоминающего человеческую голову, напр., арбузы. Мотивировка «за-

преста» обычна: яблоки не едят до «Спаса» потому, чтобы не лишиться яблочек в рай, а арбузы не едят в день Усекновения из-за того, чтобы не обидеть святого. Впрочем временные запреты, как нам пришлось услышать от многих почтенных старух, еще до революции потеряли свою силу.

Прежде чем давать описания различных родов и видов пищи и напитков, считаем необходимым сказать несколько слов об условиях их приготовления.

Пища здесь, как и везде у великоруссов, употребляется главным образом изготовленная на огне: дома—в печи, в поле—на „рагатюльках“ (т. е. на перекладине, положенной на двух рогатинах), „на дуге“ (т. е. на оглобле, поставленной на дугу) и на особом „триноги“ (т. е. трех кольях, соединенных вместе веревкой через отверстия). Употребляется пища также в сушеном (сушат или в печи или на солнце) и в заквашенном виде (заквашивают, ставя в погребе, почти всегда простой яме, здесь же ставят и те продукты, которые употребляются в квашеном, соленом или моченом виде).

Печка в с. Московском—обычная южно-великорусская, в смысле ее приспособлений.

Посуда и вообще „прибор“, употребляемый при готовке пищи и напитков, не многочислен и не сложен. Из посуды отмечаем: *глиняные*—горшки разных размеров, корчаги, кувшины, „чиряпушки“ большие и маленькие (миски), „махотки“ (маленькие горшечки с ручкой), все это незатейливой кустарной работы почти без украшений (из с. Карачуна); *чугунные*—„чугуны“, котлы разных размеров, сковороды—фабричного производства; *жестяные и эмальрованные*—миски и кружки—фабричного производства; *деревянные*—миски, „крух“ (большое плоское блюдо), „сальницы“ (солонки)—кустарной работы. Из приборов укажем на покупные сито и решето, жестяную терку; железные рогачи, кочергу и чашельник—кустарной работы; самодельные—„посевку“ малую (для каши) и большую (для хлеба), толкушку (толочь лук и проч. мелочь), лопату для хлеба, „памяло“, ступу с толкачом (толочь пшено, семя и проч.), „шпаловник“ (половник), коток (для подвешивания при постановке горшков в печь), таган—или в случае его отсутствия половину кирпича. Обыкновенно не занятая посуда стоит на лавке, под лавкой и около печи в углу, а также и в угольнике (угольный, вделанный в стену поставец). Посуду моют сырой водой; корчаги под молоко „выжаривают“ в печи, ставя их на ночь. Посудой для воды служат ушат деревянный, ведра и жестяные кружки, для кваса—кадки и жбан, т. е. закрытая кадка с ручкой и отверстием для течи, местной кустарной работы.

Посудой для готовки жидких кушаний служат обычно „чугуны“, глиняные горшки и „махотки“, а в поле—котел и ведро. Каши и т. п. кушанья варят и парят в чугунах, горшках и котлах, а иногда и в „чиряпушках“. Жарят либо на сковородах, либо в чугунах и котлах. „Тамять“ (запаривают медленно) в чугунах.

Вопрос о том, кто готовит пищу, будет излишним, если в семье есть одна женщина, но он имеет место и свой интерес по отношению к семье, в которой несколько женщин, притом разных положений (свекровь и невестки). В

такой семье есть свой распорядок, и для обычной, буденной готовки пищи существует «ряда», т. е. очередь, по-суточно, от вечера до вечера, «Рядухами» (очереднымистряпухами) являются замужние женщины; старуху (свекровь) обычно освобождают; эта лишь в исключительных случаях заменяет рядух, когда последние либо больны, либо в отлучке. Обязанности рядухи заключаются в том, что она с вечера заготавливает все, что нужно для следующего дня, напр., носит воду, сее муку, ставит хлеб, очищает корни и т. п., готовит, печет, варит и жарит, убирает стол и со стола, после еды моет посуду, выносит помой и т. п. Характерно еще то, что каждая рядуха должна для своего дня выносить свои «утирки» (полотенца), а также и «сталебшник» (скатерть): стол во время еды здесь обязательно накрывается скатертью, даже в мало-зажиточных семьях. Это мы наблюдали и сами, когда питались в семье мало-зажиточного крестьянина. Что касается больших церковных праздников, то здесь дело обстоит иначе: работают все, даже старухи. А для особых случаев—на свадьбу и поминки—приглашают даже ещестряпух со стороны (есть в селе 2—3 женщины, которые славятся своим искусством стряпать): нужно не только искуснее приготовить кушанья, но и в изобилии, так как на поминках в течение дня в старину могли перебивать не менее сотни людей, а на свадьбе до полсотни—в течение 2—3 дней.

Для готовки еды в поле выбирают наименее работоспособного человека, даже старика.

### III.

Приступая к описанию пищи и ее приготовления у москвичей, считаю необходимым оговориться, что, кроме голодных годов, материалом в пищу служат, за небольшими исключениями в роде соли, сахара и т. п., продукты местной природы и своего хозяйства. Ясно, что обилие и роскошь стола в известной семье стоит в прямой зависимости от экономического ее благосостояния.

Говоря о пище, мы, как и полагается, различаем в ней *обычную* (будничную и праздничную, отличающуюся от первой лишь большею роскошью) и *обрядовую*, т. е. связанную с поверьями, исполнением обрядов и обычаев; необходимо заметить, что последняя в нынешнее время имеет очень мало места и не играет уже прежней роли.

В своей характеристике обычной пищи москвичей, мы для большей систематичности кушанья разделяем на три основных группы; 1) *жидкие кушанья*, 2) «*сытняк*»—жареное, вареное, пареное и стуженое и 3) *лакомые*.

*Группа жидких кушаний* здесь довольно разнообразна по своему составу, а отчасти и по способу приготовления. Из жидких горячих здесь употребительны щи и самые разнообразные виды похлебок, а из жидких холодных—разнообразные окрошки и молочные.

Щи, или борщ (это здесь два слова для одного кушанья), здесь почти ежедневное кушанье у бедных и богатых. Готовятся они незатейливо, по обычному великорусскому способу. Состав их: нарезанные картофель, бураки в очищенном виде, лук, также свежая или кислая капуста или ее суррогаты: кар-

тофельная, свекольная или капустная ботва, шавель и крапивные листья. Морковь, петрушку не кладут, помидоры—редко. Иногда прибавляют красного перца (здесь его разводят). Из существенного добавляют для скоромных щей—мяса, жиров, коровьего масла или яиц, а для постных—либо рыбы, либо постного масла. Иногда для большей питательности прибавляют пшена. Подбивкой служат ржаная мука; добавляют обязательно „обиденная“ (белый) квас. „Забелкою“ бывает либо сметана, либо квашеное молоко.

У зажиточных людей мясо бывает летом редко, в большие праздники; зимой и осенью, когда режут свою скотину—чуть не ежедневно. У бедноты мясо бывает 5—6 раз в год по большим праздникам. Иногда неожиданно появляется мясо, когда прирезают большую скотину. Редко бывает рыба; ее привозят лишь со стороны.

Похлебок (супов) много, но они все готовятся одинаково, различия лишь в том, чем засыпают навар; в супы из корней крошат лишь картофель. Есть похлебки: „грязушная“, „чичавичная“, «гардохвая», «свекольная» и кое-где «квасоляная» (фасоляная). Существенное прибавление в похлебках то же, что и во щах. Ни забелки, ни перца в похлебку класть не полагается. Иногда делают и молочную похлебку, но засыпают ее только пшеном, при чем в этом случае, ничего, даже картофеля, не кладут. К похлебкам же собственно надо отнести и кулеши, т. е. пшеничную похлебку, которая готовится так же, как и все прочие. Если кулеши готовятся в поле, то при этом иногда делают еще «сливуху», т. е. крутую сливную не (пареную) кашу, слив сначала жидкий суп. В кулеши кладут то же, что и в похлебки из существенного, кроме мяса и рыбы. Видное место в еде москвичей занимает лапша, постная и скоромная. Затирается на лапшу пресное тесто очень крепко, режется крупно и предварительно высушивается либо на печи, либо на скатертях и т. п. Простая лапша замешивается на воде, а скоромная на яйцах и на молоке. В лапшу идут мясо, жир и всякое масло. Готовят также молочную лапшу. Особо лакомая лапша—с толченым в ступе цыпленком. Это кушанье, правда, без костей, мы отведали и сами, действительно—лакомое блюдо. Для лапши употребляется белая мука, даже в зажиточных семьях, не так часто, а вообще—идет ржаная, просеяная сквозь сито мука. Уха здесь редка; поэтому готовят ее без традиционного рецепта, как попало, и по большей части с одним картофелем. «Ушник»—суп из сibia (требуха, кишки, легкое и т. п.), с добавлением картофеля и луку.

Галушки, как и лапша, затираются также, но несколько слабее; состав теста тот же. Тесто либо режется кусочками, либо его рвут руками. В навар кладут, кроме картофеля, еще лук. В постный навар льют постное масло (подсолнечное или конопляное), в скоромный—курицу, свиное сало, коровье масло.

В голодные годы были иные горячие кушанья: часто их делали без картофеля, засыпали тертой свеклой, поджаренною рожью, кукурузой, даже овсом (иногда обитым), при чем иногда добавляли лебеду, яблоки, груши, огурцы, тыкву; существенного прибавления сплошь и рядом у большинства жителей не было, а если было, очень мало; даже клали конину, сорочину, коровью па-

даль и т. п. в этом роде. Все перечисленные выше кушанья употребляются в горячем виде и непременно в прикуску с хлебом.

Из жидких холодных здесь употребительны: свеколень, «квас» и «редька» (окрошки), молочная и водяная тюрю. «Свяколинь» представляет крошеную свеклу, сваренную в молодом квасу, употребляемую в охлажденном виде. Она имеет сладковато-кислый вкус, напоминает окрошку. «Квас» и «редька» это крошки на обыкновенном квасу, различающиеся по крошеву. В «квасу» — вареная картошка, зеленый лук или дикий чеснок, огурец свежий или соленый, даже арбуз; в пост — добавляется обваренная соленая рыба (таранка, лещ, сазан), а в скоромные дни — варенные яйца, мясо, солонина. В «редьке», кроме тертой редьки и мятого картофеля с постным маслом или без него, ничего нет. Едят «свяколинь», «квас» и «редьку» в прикуску с хлебом.

«Тюрю» представляет накрошенный хлеб или сухари, размоченные в воде или в молоке. Если тюрю на воде, то ее крепко солят. Кушанье это считается неэкономным, ибо требует много хлеба, так что про тюрю сложилась здесь поговорка: «Тюрю тюрю, два хлеба бяри» (т.-е. бери хлеба вдвое больше против обыкновенного). Едят тюрю без хлеба, конечно.

Наконец еще одно кушанье — творог в молоке; его едят в прикуску с хлебом или с «сухой» (т.-е. намазаной) кашей.

В группу «сытных» входят каши разных видов, жареное, вареное, стуженое и «томленое» мясо, птица, рыба, овощи, молочные продукты и блины.

Самое употребительное этого рода кушанье — каша. Она необыкновенно разнообразна по составу, но готовится, по общепринятому одному способу. Виды постных каш («сухих»), т.-е. без всякой приправы: пшенная, гречневая без тыквы и с тыквой, чечевичная, картофельная и гороховая. В голодные годы каши готовились еще из привозных круп — ячменя, кукурузы и фасоли в чистом виде или с прибавлением таких суррогатов, как лебеда, мякина и т. п., а также каши — свекольная (из натертой свеклы), овсяная и ржаная (из поджаренной ржи и овса), тоже либо в чистом виде, либо с прибавлением суррогатов, наконец — «либядиная» (из семян лебеды). Виды скоромных каш: молочная пшенная, гречневая и картофельная, иногда с прибавлением яиц и масла. В голодные годы иногда приправой служила конина, падаль, сорочина, голубятина и т. п. Кашу сухую при еде сдабривают либо постным маслом, либо просто щами, а в скоромную кладут сметану и коровье масло, иногда еще и сахарный песок. Едят кашу вообще без хлеба, но постную иногда в прикуску с хлебом.

«Картоха» (картофель) и варится, и жарится, и томится. Варят «в мундере» и «бис мундера» (т.-е. с кожицей и без нее), жарят и томят только очищенную. Жареная и томленая мятая картоха (иначе картошник) готовится и по постному и по скоромному: либо в сухомятку, либо с маслами и жирами, даже с яйцами и молоком. Едят вареную картошку почти всегда в прикуску с хлебом, а то еще вдобавок в прихлебку с белым квасом или молоком.

Саламата представляет здесь затомленную в течение суток ржаную или гречушную муку, предварительно слегка поджаренную; в нее ничего не кла-

дут. Едят ее в горячем виде с постным или коровьим маслом, а также в прихлебку с разведенным сахаром либо медом или молоком и, конечно, без хлеба.

Капустные блюда не разнообразны—жареная по постному и скоромному кислая и в сыром заквашенном виде с добавленной соленых огурцов (сдабривают иногда постным маслом); добавляют кое-где *анус* (т.-е. анисовое семя). Жарят капусту либо с постным маслом, либо со свиным салом на сковороде, или в чугуне. Едят в прикуску с хлебом. Сырая кислая капуста считается полезной для «апахмялэнья».

Мясо (вареное, жареное и стуженое) бывает редко на столе у москвичей. В приготовлении его нет ничего особенного, готовят, как везде. Вареное и жареное мясо едят с огурцами или с арбузом; его режут (штучку почему-то не режут, а ломают) на куски в роде порций, кладут на «крух», а отсюда берут пальцами. Иногда употребляют в качестве приправы к мясу хрен, разведенный на белом квасу, и даже в последнее время горчицу. Едят, конечно, в прикуску с хлебом. Мясной холодец едят из миски ложками в прихлебку с квасом. Надо отметить, что «для тьвету» (чтобы холодец был светлее) московскиестряпухи добавляют 2—3 ложки молока.

Особо тонкими блюдами из мясных считаются жареный поросенок, начиненный кашей с потрохами, жареная курица, залитая внутри яйцами, и холодец из поросятини. Но эти кушанья употребляются только в зажиточных семьях и то по особым случаям (напр., свадьба, поминки). Телятина здесь не в почете.

Рыбное вареное и жареное бывает здесь очень редко—только зимой, так как своей рыбы в с. Московском нет. Жарится она на сковороде и только на постном масле, нередко с картофелем. Иногда крупную рыбу (сазан, лещ), начиняют вареной пшеничной кашей. Иногда подают рыбу в отварном виде и в качестве «холодца» (студия); в таком случае едят в прихлебку с «квасом» (см. выше).

Не мало места в питании занимают «тамленая» (запаренные) и жареные овощи в качестве сытных. Из них здесь, кроме упомянутого выше картофеля, употребляется капуста жареная (на сковороде, в котле) или томленая. В постную «капусту» кроме масла, кладут селедку или воблю, а в скоромную—одно свиное сало.

В большом ходу яичница, которая готовится обычным способом. Есть еще своя здесь яичница—«глазуха» (глазастая), которая получается из яиц с неразбитым желтком. Яичницу жарят почти исключительно на свином сале. Едят ее в прикуску с хлебом.

Особую группу составляют блины в разнообразном составе: пшеничные, ржаные, гречушные, пшеничные. Блины бывают всегда из кислого теста (жидковатого), заквашиваются либо хлебной закваской, либо простоквашей. Пекутся они на «пылу» (в пламени) во всю большую сковороду, толстыми (раза в два толще, чем лапша). Едят блины лишь по нужде в сухоматку, а вообще к ним обязательна «абмочка»: по постному—масло, иногда поджаренное с луком, сыта, «сок» (толченое конопляное семя, поджаренное, потом разведенное водой до густоты кулеши и ватомленное в печи), даже мед, по скоромному—масло коровье, яйца в «асмятку» (смятку), сметана, квашенка.

Едят их горячими; «абмочку» захватывают половинкой блина, свернутой в виде цыгарки.

Заканчиваем обзор *группой* „лакомых“ *блюдов*, подаваемых на „заетку“. От лакомых блюд требуется, чтобы они не только давали „смак“ (были вкусны), но и питательны. Подаются лакомые блюда либо в конце обеда (на больших обедах иногда подается их несколько подряд), либо отдельно, вне обычного распорядка. Лакомые блюда разнообразны. Из мучнистых употребительны блинцы, оладьи, пампушки, кашники, затем—вареники и наконец—кисели, фрукты и овощи вареные и запаренные в том или ином виде.

Блинцы—распространенное, старинное лакомое блюдо; это своего рода блины, но сделанные более сдобно, причем обязательно из пшеничной муки; сдобь в тесте—молоко, яйца и даже масло. Испеченные блинцы, если их не едят в сухом виде, сложенные стопкой на сковороде и намазанные маслом кладут в печь до обеда, подавая их в горячем виде. Едят в обмочку со сметаной, иногда и без нее, посыпая иногда и сахарным песком. У бедноты блинцы почти без сдобы, даже иногда с добавлением ржаной муки. Их также часто выносят в замену куты.

„Аладьи“—пышки из кислого жидковатого теста (мука—хорошо просеянная ржаная, гречишная или пшеничная со ржаной), выпекаемые также, как и блины на сковороде (по 3—4 оладьи на сковороду). Оладьи подаются в холодном виде; их едят с „соком“, сытой или же в масле с сахаром. Оладьи—традиционное блюдо на поминальных обедах и во время „родительских“ в церкви. Разновидность оладьев—„ладошки“, т. е. маленькие оладушки из мягкого картофеля со ржаной мукой или без нее. Едят так же, как и оладьи.

„Катушки“ представляют пресные тонкие пышки, опущенные в „теста“, т. е. запаренную до сладковатости муку (см. еще ниже).

„Пампушки“—это четырехугольные лепешки, еще мельче оладьев, выпекаемые на сковороде из „пирожного“ (хлебоного) теста. Едят их так же, как и оладьи, и исключительно во время поминок.

„Кашники“ печеные пышечки в размере оладьев из „кашного“ теста, т. е. молочной каши, которую до степени жидкого теста разбавляют молоком и яйцами. Едят в горячем виде, намазанные маслом со сметаной или без нее с сахаром, а также и в сухом виде.

Вареники готовятся из пресного, крепко замешанного теста, как для лапши, и начиняются либо вишней или лесной земляникой (зовут ее здесь „ягада“), либо творогом, иногда даже смешанным с яйцами. Варятся в кипящей воде. Едят их и в горячем и в остуженном виде; постные едят в сухом виде и с сахарной „насыпкой“, а скоромные и в сухом виде и с маслом или сметаной.

Кисели делаются на „картошной“ муке, (т. е. тертом, промытом и просушенном картофеле), завариваются в кипятке и потом довариваются в печи. Самый кипяток представляет не простую воду, а вываренный сок из груш, яблок или вишен, а то воду, разбавленную квасом, гороховой или даже ржаной мукой. Едят кисель обязательно в сильно остуженном виде (иногда даже режут его на кусочки), в прихлебку с „соком“, с сытой, молоком, квасом и са-

харной водой. Кисели здесь бывают: овсяной, гороховый, чечевичный, гречишный, ржаной, яблочный, грушевый и вишневый.

Тыква употребляется в запаренном виде. Едят ее только в сухом виде без хлеба. Иногда пекут на сковороде яблоки. Узвар готовится из сушеных фруктов: яблок, груш, вишен, либо в смеси, либо по отдельности. В последнем случае он называется „вишневик“, „ябланик“, „грушовник“. Готовляется просто: кипятят и затем до вечера держат в печи, чтобы сильнее вытянуть сок. Узвар в зажиточных семьях подслащивают сахаром (раньше медом). Едят в остуженном или теплом виде, либо в прикуску с хлебом, оладьями и пампушками, либо безо всего. „Тесто“ запаривается в течение суток из ржаной слегка поджаренной муки (иногда добавляют солоду). Для вкуса добавляют в тесто сушеных яблок, груш или калины.

Следует еще добавить, что в качестве блюда, подаваемого „на заедку“ считаются также *моченые яблоки* и *груши*. Едят их безо всего и с хлебом. О способе мочки мне не удалось узнать.

Накопец лакомством считается и *чай*. Стал он здесь известным лет 50 тому назад, но распространенным лишь в последние лет 15. Пьют его „в прикуску“ с сахаром или с медом, а в качестве добавочного являются здесь домашние сдобные пресные и без сдобы кислые (от хлеба) пышки, а также покупные: „бублики“, „клендари“ (креңдели), „ситнай“ и даже всяческие пряники. Покупное подается, конечно, в торжественных случаях; в этих случаях (напр., на свадьбах) к чаю подают „канхеты“ (конфеты) и „мармулат“ (мармелад). Чай заваривают редко китайский, больше фруктовый, а то даже местные душистые травы (напр., „душицу“), которые собирают в огородах и в „кустах“ (мелком лесу).

Как видно из собранных нами сведений об обычных кушаньях, последние довольно разнообразны, и почти все они являются приготовляемыми по старинке. Нового здесь очень мало. И это понятно: продукты местной природы и хозяйства, как и сто лет тому назад, в с. Московском являются теми же самыми. *Обрядовая пища* здесь скудна. Из родов ее можно говорить только о «курнике» и кутье.

«Курник»—это сдобное пресное хлебное печенье из ржаного теста с запеченной в нем жареной курицей. Он имеет вид ковриги, на которой есть некоторые украшения, а именно: налепливают по окружности нечто в роде кружков (из теста), на верхушке—для жениха цветок, а для невесты—человеческую фигуру, на поверхности его симметрично—4 боченочка в перемежку с полосами на—крест. Это кушанье имеет связь со свадебным обрядом. В предсвадебный вечер, до начала девичника, родня жениха приносит в дом невесты курник (с человеческой фигурой) вместе с подарками жениха и передает все это невестинной матери. В этот же момент невестина мать передает жениховой родне свой курник (с цветком) вместе с подарками невесты. Никаких обрядов при этом будто бы не совершалось и ранее, тем более—теперь. Разменявшись курниками, та и другая сторона устраивает прощальный вечер в доме жениха—„мальчишки“ (для сверников жениха), в доме невесты—„девичник“, при чем и там и здесь курник до конца, „беседы“ стоит на сто-



ле. В конце ее в обоих местах курник разламывается на части, извлекается курица и сдается „малыбм“ (молча) гостями, самое же тесто не едят. Ничего другого о курнике, даже о поверьях, связанных с ним, узнать не удалось от старожил, а на современных свадьбах его и не употребляют вовсе. Курник для нас специально был приготовлен замужней бабой и, как она говорила, по всем правилам (но только внутрь не была положена курица—во избежание гниения хлеба).

Кутья и теперь в употреблении. Ее готовят теперь из рису, а раньше будто-бы делали и из обрушенной пшеницы. Кутью подслащивают густо разведенным в воде медом или сахаром, а также кладут в нее изюм. Кутья выносится в миске и украшается либо изюмом, либо мармеладом, при чем наверху ставят крест, по бокам тоже иногда кресты. В церкви кутью дают отведать по окончании панихиды, разнося ее по церкви, а дома—тоже после панихиды, перед поминальным обедом.

Никаких поверий в связи с кутьей узнать не пришлось.

#### IV.

Теперь поделимся сведениями о хлебе и хлебных печенях, как обычных, так и обрядовых.

Обычное хлебное печенье обнимает хлеб, употребляемый при кушаньях (впрочем его и отдельно едят часто), а также и все виды сдобных, пресных и кислых печений.

Что касается хлеба, то он здесь бывает двух родов—будничный и праздничный, понимая праздничность, конечно, в широком смысле. Хлеб будничный (называется «хлеп») делается из ржаной муки, просеянной на «рѳат», т. е. решето. Завкашивается он обычно на опаре с вечера, при чем его не солят. Ковриги, смоченные сверху водой, весом от 3 до 5 кило, круглой приплюсненной формы сажают в печь либо на отруби, либо на капустные листья, либо прямо на под. Другое дело «пирох». Он делается из хорошо просеянной муки (на сито), завкашивается не так сильно и обязательно присаливается. Ковриги обваливаются обязательно в муке, а иногда даже сверху смазываются и маслом. Их делают размером почти вдвое меньше. Пироги пекут в праздники и для особых случаев: свадьбы, поминок и т. п. Считается неприличным не подавать к торжественному обеду пирогов.

Говоря о хлебе, не могу не коснуться «голодного» хлеба, который был в широком употреблении в голодные годы последнего времени (1919—1921 г.г.). Как нам удалось узнать, в эти годы здесь ни в одной семье не ели хлеба без каких-нибудь примесей. Богатый от бедного отличался в этом случае только характером примесей и количеством чистой ржаной муки. В качестве примесей употребляли травы: лебеду («либидная хлеп») «мятлику» «кружевины», «краснулю», «патдарожник», просяную мякину, просяную шелуху, сердцевину ствола подсолнуха, картофельную и свекольную ботву, желуди, свеклу и картофель, даже толченые стружки деревянные. К этим примесям добавляли ржаной, или еще какой муки (просяной, овсяной, ячменной, даже отрубей) от  $\frac{1}{6}$  до  $\frac{1}{2}$ , в зависимости от зажиточности. Хлеб делали в таком составе толь-

ко пресный, кислым его нельзя было сделать. «У насво негути силы, штои падняцца», поясняла старуха. Хлеб пекли в виде лепешек и даже комков (шарообразных). Удалось, благодаря стараниям одной старухи, испечь специально для музея голодный хлеб в 10 разновидностях. Он имел темный (черный, бурый или темно-зеленый) цвет, высушая легко рассыпался и был противен на вкус. Легко можно представить, насколько он мог быть питателен. К глубокому сожалению, голодный хлеб в музее не был не только консервирован для экспозиции, но даже не был подвергнут химическому анализу. Его теперь уже нет, равно нет и коллекции суррогатов для примеси к муке.

Из обычных хлебных печений здесь употребительны «пироженьчики» и пышки.

„Пироженьчики“ представляют из себя «пирох» (от хлебного теста) продолговатой формы, всегда с какой-нибудь начинкой, в роде: пшенной и гречневой каши, кислой капусты, печеного картофеля с луком и без него, тортой свеклы тоже с луком и без него и вареной печени. Сверху намазывается иногда маслом или яйцами. Едят его в прикуску с каким-нибудь жидким горячим или отдельно.

Пышки кислые делаются от хлебного теста и пекутся на сковороде. Иногда их намазывают маслом или сметаной. Едят их в «абмачку» с сметаной, квашенкой или «соком».

Пышки пресные пекутся из теста сдобного (молоко, масло, сметана, яйца) и простого. Тесто крепко натирают; иногда сверху намазывают сметаной, яйцами просто и яйцами с сахаром. Смак пресных пышек в том, если они легко рассыпаются. Едят их с чаем; готовят в дорогу; пекут и для подарков невесте, жениху, рожевице, куме и т. п. Пекут их на сковороде в форме круглых или квадратных лепешек, в виде кренделей и т. п.

*Обрядовые печеня* здесь имеют довольно широкое употребление. Печеня, привроченные к календарным праздникам, таковы: «хрясты», «жавранки», «прасьвирки», «катухи» и «лесницы».

1. На «Сридахресья» (среда четвертой недели великого поста) пекут „хрясты“ (кресты) из пресного постного, несдобного теста. Хлебные кресты в середине припечатываются тельным крестом. Печенье едят после обедни; обрядов и поверий в связи с крестами как будто бы не было.

2. На „Сораки“ (сорок мучеников) из пресного теста пекут „жавранки“ (жаворонки), похожие однако на церковное изображение голубя с распростертыми крыльями. Вместо глаз втыкают чечевичные зерна и т. п. Крылья и хвост натыкают (для красоты) гребешком. Едят их тоже после обедни, главным образом дети: никаких обрядов и поверий здесь будто бы тоже не было.

3. На „Благвешанья“ (Благовещение) пекут из пресного несдобного теста „прасьвирки“ (просфоры) с выдавленным на них крестом. Едят после обедни, чтобы предохранить себя на будущее время от заболеваний и сохраняют для этой же цели в запас; с той же целью кусочки просфорок дают коровам и лошадям.

4. „На Вербяую“ (вербное воскресенье) пекут из несдобного теста „катухи“, т. е. печенье в виде шариков, величиной в яблоко. Катухи кропят кре-

щенской водой и едят после обедни с той же целью, что и благовещенские просфоры. Детям их, однако, почему-то совсем не дают.

5. На „Знисяенья“ (Вознесенье) пекут „лесьницы“ (лестницы), т. е. печенье из сдобного теста в виде продолговатой пышки, на которой пальцами выдавлены в виде ступенек поперечные углубления, залитые яйцами. Едят их дома после обедни.

Необходимо здесь отметить обычай, связанный с „лестницей“. На Вознесенье, после обедни, девицы и парни идут в „хворост“ (небольшой кустарник около села) и едят здесь личинку, сделанную в складчину из собранных яиц, при чем обязательно едят ее с „лестницами“. При этом происходит „закумленья“, т. е. молодежь друг с другом набирают себе кумовьев и кум и тут же обмениваются вещами (перстни, кушаки, платки и др.). В обмененных вещах ходят до Троицы, когда при такой же обстановке происходят «раскумленья». Оно состоит в том, что обменивают взятые вещи на свои и перестают вместе с этим быть на положении кумовства. Обычай этот за последние годы уже не исполняется; никаких поверий о нем не удалось собрать.

Наконец нужно упомянуть о пасхе (куличе), которая либо дома печется к Пасхе, либо покупается на базаре, но здесь нет ничего достойного особого замечания. В связи с семейными явлениями бытуют печенья: «калачи» и «аряхи».

1. «Калачи» сдобное пресное печенье в форме баранки, только вдвое больше базарного. Калачи употребляются, как принятая форма домашнего гостинца жениху и невесте. Когда идут «проведывать», то в подарок носят это печенье.

2. „Аряхи“—сдобное пресное печенье в форме шариков, величиной немного больше вишни. Ими молодожены обязаны одаривать всякого встречного во время масленицы. И то и другое печенье теперь вышло из употребления.

## V.

*Напитки*, употребляемые москвичами, тоже многочисленны, но среди них совсем нет таких, которые имеют обрядовое значение.

Домашние напитки: квас—«абнакавеннай» (еще иначе: «белай», «сивай», «абыденскай»), красный, брага и фруктовый. Белый квас, приготовляемый обычным великорусским способом, употребляется для кушаний (в окрошку, во щи) и питья, особенно для опохмеленья и от жажды в жаркую пору. Сдабривают его редко—мятой. Хранится в кадках и больших горшках. Красный квас тоже готовится по обычному способу на ржаном солоде. Готовят его к праздникам исключительно для питья. Сохраняют в бочатах.

Брага готовится так же, как красный квас, но только разводится вдвое гуще и больше выдерживается, отчего в ней сильнее хмель; с нее можно запьянеть. Готовят к праздникам, употребляя в качестве более слабого хмельного напитка для женщин и непьющих мужчин. Фруктовый квас, впрочем почти исключительно грушевый, готовится для питья из вываренных сухих фруктов с добавлением хлебной закваски. Употребляется только для питья (от жажды). Самогон в селе редко делают, боясь близости волосного начальства; берут в окрестных селах, где его готовят главным образом из

ржи, свеклы и патоки. Процент алкоголя здесь очень велик: самогон, как спирт, горит пламенем. Из покупных напитков употребляют казенную водку, изредка пиво и виноградное вино, предпочитая среди сортов последнего «висант».

Дневной распорядок приема пищи здесь обычен—в зависимости от условий быта, а потому во всех семьях одинаков. На распорядке еды отражаются: 1) характер дня (праздник, будни, семейное торжество) и 2) поря года (лето, зима); зажиточность здесь роли не играет.

В будние дни распорядок таков: утром (весной и летом в 5—6 час.; осенью и зимой в 6-8 часов) бывает завтрак из одного блюда, не требующего изготовления в печи, напр., в роде творога в молоке с хлебом или же быстро изготавливаемого, напр., кулеша, т. е. жидкой каши с постной или скоромной приправой; днем (летом и зимой около 12 час. дня)—обед, состоящий из 2-4 блюд (жидкого, «второго» и лакомого); вечером (летом и зимой, часов в 7-9)—ужин, на который подаются либо остатки от обеда, либо готовится наскоро одно кушанье в роде кулеша, «картох» и т. п. В праздники едят также три раза в день, но по иному распорядку, а именно: утром (около 8-9 час.)—обед из 2-5 блюд, днем (часов в 12-3)—полудник из тех же блюд, что были в обеде, и вечером, часов в 7-9 ужин, заключающий либо остатки от обеда, либо молочное, напр., творог с молоком, либо кулеш и т. п. Указанный распорядок имеет в виду домашнее, а не полевое питание.

Что касается полевого питания, т. е. в поле во время «рабочей поры», то оно применительно к условиям работы отличается тем, что кушаний меньше (по одному кушанью на прием), и при том употребляются из них такие, которые не требуют много времени на подготовку и потребление, но они должны быть очень сытными. Питаются однако трижды в день (утром, днем, вечером), и при том стараются питаться сытнее, вводя в значительной части соленое свиное сало.

Распорядок еды (на завтраках, обедах и ужинах) здесь имеет своего рода традиционность, основываясь на старинном обычае—власти главы семьи—отца, а при его отсутствии—старшего сына, матери. Этот обычай лучше всего наблюдается в больших семьях; здесь же, в силу того, что при большом числе едоков, прием пищи требует организованности, он и сохраняется лучше. Глава семьи руководит едой, как ни странно, не только во время приема пищи, но и назначает, когда подавать еду, даже иногда указывает, что желательно приготовить на завтрак или обед и т. п. «Старшой» командует семьей во время еды, распоряжается о начале, переменах и конце еды, а также сам режет хлеб и раздает другим. Он же после еды благодарит «за хлеб, за соль» рядуху от имени семьи (другие члены не благодарят), а также блюдет чинность во время еды. Размещаются за столом тоже по заведенному истари порядку: на «большом месте» (под божницей в углу) садится глава семьи, рядом с ним «на конике» взрослые мужчины, девки и ребята на лавке; бабы сидят с краю или же на приставной скамейке, а то и вовсе стоят. «Рядуха» обедает одновременно, но сидя у печки, в урывки от подачи и приема кушаний. Гостю глава семьи уступает «большое место», но командование все-таки

держит в своих руках. На столе, кроме соли, хлеба, посуды с едой, ножа и ложек, ничего не кладут. Каждое кушанье первым начинает старшой; он же и первым его кончает; другие следуют его примеру (после этого уже возможна не добавка, а доеланье кушанья). В виде вежливости не принято на перебой вылавливать лакомые кусочки; особенно в этом отношении отличаются бабы, а от этого им и попадает меньше всего из лакомого; детям стараются давать, что получше. Едят каждый своей ложкой. Чтобы не путать, кое-где есть манера „метить“ свою ложку, т. е. вырезывать „хрестик“ или полоску, отрезывать крайнюю маленькую шишечку на ручке и т. п. Ложки употребляются круглые деревянные (с базара), но в некоторых семьях встречаются и металлические тоже круглые: это принесенные „из солдат“, т. е. с военной службы. Настоящей посудой (одна на весь стол) служат—для жидких—„миска“, „чиряпушка“; для картофеля, киселей—тоже, для мяса вареного—«крух», для жаркого—сковорода (ставится во избежание порчи „столешиника“ на „крух“). Надо здесь еще добавить, что жидкие кушанья, каши и т. п. едят ложками, а мясное и рыбное—руками (прямо пальцами берут); перед едой принято поэтому всем мыть руки.

Состав завтраков, обедов, полудников и ужинов является более или менее устойчивым. Завтрак состоит из одного сытного блюда. Обед не обрядовый состоит из 2-5 блюд, при чем он заключает 1) „холодец“ (студень), 2) жидкое—горячее (щи, похлебку) или холодное (свеколень, „квас“, т. е. окрошку); 3) мучнистое, вареное или жареное (кашу, мясо, рыбу и проч.) и 4) лакомое (кисель, оладьи и проч.). Здесь самыми обязательными блюдами являются одно из жидких и „второе“. Праздничность в обеде достигается просто—удвоением жидких и сытных и введением лакомого. Больше или меньшее количество „пирямен“ (блюдо) зависит от зажиточности, а также характера дня (праздник, семейное торжество). Полудник заключает те же кушанья, что и обед. В ужине количество и характер блюд неустойчивы: подают либо то, что осталось от обеда (2 и даже 3 „пирямени“), или же готовят наскоро так же, так и к завтраку, одно блюдо. Обрядовые обеды (удалось собрать сведения о поминальных и свадебных обедах) имеют много „пирямен“. Для поминального обеда требуется от 6 до 9 „пирямен“, при чем обязательными являются в качестве начального—холодец и последнего оладьи—или „панпушки“. На свадебных торжествах обязательен „княжицкой“ обед из 9 кушаний в доме жениха (когда из церкви привозят молодых); его состав таков: холодец, „квас“, (окрошка) щи, лапша, мясо, курятина, блинцы, оладьи, белая молочная каша. В „княжицком“ обеде, как видим, получается утроение жидкого, сытного и лакомого. Это утроение бывает иногда и в поминальных обедах.

В качестве иллюстрации приводим примеры обедов в семьях разной зажиточности в зависимости от времени года, записанные вами. Обеды в зажиточной семье таковы— а) в весеннюю пору: 1) щи с салом на крапиве и молочная каша с коровьим маслом; 2) окрошка (квас, солонина, яйца, картофель, зеленый лук), жареное сало и блинцы (праздничный); 3) щи с бараниной на кислой капусте, вареная баранина и жареный картофель; 4) картошная похлебка на конопляном масле, гречневая каша с таким же маслом и

квасной кисель. б) в летнюю пору: 1) окрошка (с свежими огурцами и луком, а остальное крошево то же), молочная каша с коровьим маслом; 2) гречневая похлебка на свином сале, залитая курица и кисель вишневый (праздничный); 3) свеколень, пшенная каша с подсолнечным маслом; в) осенью и зимой: 1) щи говяжьи, вареное мясо и творог с молоком; 2) щи с бараньим сбоем, вареные кишки, требуха баранья и каша с маслом (праздничный); 3) мясной холодец, чечевичная похлебка на коровьем масле, картошник; 4) щи с подсолнечным маслом, картофельник и блинцы с маслом и сахарным песком (праздничные).

Обеды в семье среднего достатка таковы—а) весной: 1) щи с салом на крапиве, сало из щей вареное и пшенная каша с маслом (праздничные); 2) окрошка, каша с коровьим маслом; 3) щи постные, горох вареный, кисель квасной; б) летом: 1) окрошка и чечевичная каша; 2) свеколень, жареное сало с картофелем и кашники (праздничные); 3) картофельная похлебка на подсолнечном масле, каша с таким же маслом; в) осенью и зимой: 1) щи с бараниной, вареная баранина, каша с бараньим жиром; 2) щи с бараньим сбоем, вареная баранина и оладьи с соком (праздничные).

Обеды в бедной семье таковы: 1) весной: 1) щи с подсолнечным маслом, вареный картофель без масла, 2) свеколень, каша с постным маслом; 3) щи с салом, вареное сало, горох (праздничные); б) летом: 1) окрошка (без мяса и рыбы) и каша с конопляным маслом; 2) свеколень и каша с коровьим маслом; 3) щи постные с таранкой, вареный картофель с огурцами (праздничные); в) зимой и осенью: 1) чечевичная похлебка с конопляным маслом и пшенная каша с квасом; 2) щи с салом и тыквенная каша; 3) щи с бараниной и вареная баранина (праздничные).

Это обычные обеды (не обрядовые). Характерны обеды в голодную пору: а) в зажиточных семьях: 1) суп картофельный и фасольная каша; 2) свеколень и ржаная каша; 3) щи и картофельная каша; в бедных семьях: 1) ржано-лебедяный суп на конине и вареная конина, 2) картофельный суп с лебедой, 3) окрошка, (квас из тыквы, картофель, огурцы, дикой чеснок) и 4) свеколень, лебедяная каша; хлеб к обеду, конечно, голодный.

Обеды, устраиваемые по особым случаям (напр., на поминках и свадьбах) в семьях большого и среднего достатка, почти одинаковы; разница, пожалуй, в большем изобилии яств. В этих семьях состав их таков: поминальные обеды: а) скоромный: холодец из баранины, «квас», щи с бараниной, лапша с куриными потрохами, вареная баранина, жареная курятина, блинцы и молочный кисель; б) постный: холодец из соленого сазана, «квас», лапша белая на подсолнечном масле, уха из окуней, вареные окуни, жареный лещ, каша пшенная с подсолнечным маслом и сахаром, оладьи с такой же приправой.

Свадебный обед: холодец из говядины, «квас», щи с говядиной, лапша белая с куриными потрохами, вареная говядина, курица жареная залитая яйцами, блинцы с коровьим маслом, сметаной и сахаром, оладьи с той же приправой, каша молочная пшенная с той же приправой. Арбузы, яблоки и груши, подаваемые к столу, в счет купаньев не идут; их дают в конце обе-

да. В бедных семьях поминальные обеды: а) скромный: холодец бараний, „квас“, щи с бараниной, жареная баранина, каша с коровьим маслом, б) постный: „квас“, лапша черная на конопляном масле, жареные окуни, каша, а свадебный обед: холодец говяжий, квас, щи с говядиной, вареная говядина, жареная курица, каша молочная, блинцы. Конечно, в бедных семьях в обедах не только меньше „пирямен“, но и самые кушанья подаются не в таком изобилии.

Еще несколько добавочных слов о постничанье и детском питанье. Постничают теперь редко, но большей части старухи. Днями поста являются, кроме обычных церковных постов, еще понедельник. Под постом обычно здесь разумеют неупотребление в пищу скоромного, т. е. мяса, яиц, молока и масла. Это однако относится к обычному посту, напр., в среды и пятницы, петровский пост. Более строгий пост—на первой, четвертой и последней неделях великого поста, когда не употребляют из постного даже рыбы. Наконец есть самый строгий пост, когда не едят совсем ничего, напр., на „Свечки“ (т. е. 5-го января по старому стилю), дожидаясь „звезды“, точнее вечера, когда приносят освященной „ярданской“ воды.

Детское питанье здесь обставлено так же, как и веде в деревнях. Уже на третий день матери дают детям „сосок“ (это мягкая тряпочка, наполненная каким-нибудь „с'ядобным“ и перевязанная ниточкой); кормят до 1 года, а иногда даже до 1½ года. Некоторые кормят и без соска; дают с'едобное в жеванном виде. „С'ядобное“ бывает разное, в зависимости от зажиточности: в зажиточных семьях сосок наполняют молочной кашей—манной, пшенной и гречневой, размоченным в сахарной воде кренделями и белым хлебом; в бедных семьях кладут пшеничную молочную кашу, размоченные крендели, даже черный хлеб. Очень рано начинают поить детей молоком, наливая его в пухырек (по большей части употребляют посуду от казенного вина—„сотку“ с насаженным на нее резиновым соском; молоко употребляют не всегда кипяченое, добавляют воды, сколько придется. Через год, а иногда через 1½ года, детям дают почти все то же, что едят и взрослые, добавляя молочную кашу. Так идет лет до 2—3, после чего ребенок ест все, что подается взрослым.

Мы исчерпали материал, собранный нами. Не так уж он значителен, особенно по проникновению в глубь старины, в смысле извлечения сведений, характеризующих эволюцию данной стороны местного быта. В собранном нами материале преобладают те сведения, которые характеризуют последнее время, не восходя, может быть, дальше нескольких десятков лет. Да иначе и не могло быть при кратковременном экспедиционном обследовании села с этнографической стороны. Здесь нужна постоянная работа местных людей, сельской интеллигенции. Она при известном старании, исподволь, могла бы собрать обильный материал, при том, несомненно, могла бы более детально захватить обследованием местный быт.

Еще одно замечание. Комментировать собранный материал нет возможности по той причине, что его даже в таком виде, как в настоящем очерке, очень мало и даже, можно сказать, нет; его надо еще накоплять.

Сделано, что можно было сделать. Призываем местных людей—сельскую интеллигенцию—изучать свою местность в этнографическом отношении и в качестве некоторого пособия предлагаем свою сжатую программу. О важности этого дела, конечно, излишне говорить, скажу лишь одно, что оно и нетрудно и приятно.

Заканчивая очерк о пище и напитках в верховом цуканском селе, изложенный по необходимости сжато, считаю необходимым в заключение сделать несколько обобщающих замечаний.

1. Питание московцев, как и везде, находится в тесной зависимости от экономического благосостояния семьи, при чем у них продуктами для пицци и напитков служат почти исключительно произведения местной природы и хозяйства.

2. Запрет на некоторые виды пицци здесь существует, как установившаяся исстари традиция, но он не велик по захвату, и чего-либо особо выдающегося здесь мы не найдем; традиция эта была несколько ослаблена в голодные годы последнего времени.

3. Условия и обстановка приготовления пицци и напитков (устройство печи, погребов, посуда и проч.) у московцев не представляет также чего-либо особенного, сравнительно с южно-великоруссами вообще, а с соседними южно-великорусскими селами, напр., талагайскими, в частности.

4. При приготовлении пицци и напитков здесь обычными способами являются: варка, жареное, пареное, печенье, сушка, соление, моченье и квашенье, т. е. обычные великорусские способы; состав кушаний довольно разнообразен, при чем они являются традиционными; обрядовая пицца сохранилась очень слабо.

5. В отношении всяческих видов хлебного печенья мы наблюдаем ту же традиционность, при чем обрядовое печенье, связанное с календарными днями и событиями семейной жизни, здесь сохранилось значительно.

6. Питание московцев, как и в других соседних селах, в голодные годы последнего времени было отличным от традиционного; оно характерно введением в пищу различных суррогатов чисто местного происхождения и употреблением мяса, не узаконенного традицией.

7. Детское питание, как нечто особое, здесь, можно сказать, не существует; некоторые частичные отличия пицци детей существуют лишь до 2—3 первых лет жизни ребенка.

8. Напитки у московцев являются традиционными, они такие же, как и у других южно-великоруссов; для последних лет характерно употребление самогона; обрядовых напитков здесь нет.

9. Распорядок приема пицци здесь ничем особым не отличается сравнительно с соседними великорусскими селами—цуканскими и талагайскими; влияние стариной традиции, ослабленной лишь в последнее время, чувствуется в бытующем теперь распорядке.

10. В виду крайней ограниченности сведений о пище и напитках русского населения и научных этнографических исследований по этой части мы воздерживаемся от комментариев в целом к собранным материалам; к некоторым из них мы надеемся дать комментарии в другом месте.



### Примечания.

1. Из цуканских сел называют *верховыми* те села, которые расположены по верхнему течению р. Хворостани. Как известно, только в низовьях этой речки есть талагайские села, а то она сплошь занята цуканами.

2. Прозвище *цуканы* существует до сих пор. Происхождение его мы объясняли раньше от слов: *чужавый* (это слово и сейчас существует здесь, по устному сообщению А. Н. Небольсина)—догадливый сметливый или *чужак*—щеголь. Цуканы, пришедшие из-под Москвы и при том после талагаев, оказались в сравнении с последними более щеголеватыми и предприимчивее. (См. об этом в нашей статье, напечат. в „Живой Старине“ 1906 г., вып. I). Существует другое объяснение—из особенностей цуканского говора (цоканья — принадлежащее проф. Д. К. Зеленину („Живая Старина“, 1904 г., вып. I и др. статьи).

3. Прозвище *талаган* тоже существует до сих пор. Происхождение его мы объясняем из особенностей одежды талагаев—длинной белой рубахи с „полеками“, как у женщин; слово: *талгай*, по В. И. Далю,—верхняя мардовская женская рубаха с вышивками). По мнению проф. Д. К. Зеленина (упом. сочин.), прозвище возникло из особенностей талагайского говора, от слов: *талага*—*мять* (дурно говорить) или *талагакать* (дурно выговаривать).

4. Во время последних наших обследований талагаев и цуканов Ворон. губ. (Вор. и б. Корот. у.) на месте, в 1920, 1925 и 1926 годах, мы различия в говоре талагаев и цуканов не заметили: в местах соприкосновения эти обе группы населения говорят одинаково. Во всяком случае в говоре верховых цуканов, в произношении и старых людей, мы никаких даже признаков цоканья не наблюдали. У теперешних талагаев и цуканов песни, как старые, так и новые (*страдания*, *призывки*) одних и тех же типов.

5. Вследствие потери привезенных растений, служивших примесью в голодный хлеб, точно ботанические названия установить нет возможности.

Для печати, вследствие ограниченности места, мы статью сократили вдвое.

Приложение.

### ПРОГРАММА

для собиpания этнографических сведений о пиpце и напиткиx местного населения.

1. Укажите, к какому типу (напр., великоруссы) относится данное население и какую кличку оно носит (напр., цуканы, талаган). Сообщите, откуда, когда и как оно пришло и освоило здесь. Опишите занятия жителей, экономические и культурные условия их жизни, а также религиозное состояние (напр., старообрядцы, православные) прежде и теперь.

2. Опишите природные условия местности. Сообщите, что сеяли и садили раньше и что теперь сеют и садят в поле, огороде, саду и на бахчах, а также какую скотину и птицу водили прежде и водят теперь. Сообщите, что из покупного (из лавок, с базара) шло раньше и что идет теперь в пиpцу. Сообщите о запрете на некоторые виды пиpца (напр., на падаль, яблоки до Спаса и т. п.) в прежнее время и теперь и чем его здесь объясняют.

3. Опишите прежнюю и теперешнюю обстановку (погреб, печь, посуда и проч.), в которой готовится пиpца, а если возможно, то зарисуйте или сфото-

графируйте ее. Укажите, кто обычно готовит в больших семьях (где больше двух замужних женщин), в чем заключаются обязанности стряпухи в течение суток, а также и—по случаю семейных торжеств (напр., на свадьбу).

4. Опишите все виды хлеба и хлебного печеня как *обычного* (т. е. не связанное с поверьями, с исполнением каких-либо обычаев и обрядов), так и *обрядового* (связанного с поверьями, обычаями и обрядами), особенно *фигурного* (напр., жаворожки, кресты), относящегося к прежнему и теперешнему времени. Указывайте состав, способ приготовления и потребления (как едят), а для обрядового и относящиеся к нему поверья, обряды и проч. Сообщите, каковы были хлебные печеня в голодные годы с перечислением суррогатов.

5. Опишите все виды прежней и теперешней как *обычной*, так и *обрядовой* пищи (для последней указать поверья, обряды и проч.), расположив описание их, примерно, по таким группам: жидкие—холодные и горячие; „сытные“—вареное, жареное, пареное, стуженое, моченое, соленое, квашеное, вяленое, сырое. Опишите, каковы кушанья были в голодные годы. Описывать кушанья надо, указывая состав его, способ приготовления и потребления.

6. Опишите прежние и теперешние *обычные* и *обрядовые* напитки по тому же способу, что и кушанья.

7. Опишите все виды пражных и теперешних лакомств—домашнего приготовления и покупных, указав состав, способ их приготовления и потребления. Отметьте лакомства местного кустарного производства. Укажите лакомства, добываемые самими детьми (напр., клей на вишневых деревьях и т. п.).

8. Опишите, как распределяется день в отношении еды в зависимости от характера дня (праздник, будни), времени года (лето, зима) и друг. условий. Опишите распорядок за столом, особенно в больших семьях, прежнего и теперешнего времени.

9. Приведите составы завтраков, обедов, полудников и ужинов в разную пору года, для будней и праздников в семьях богатых, средне-зажиточных и бедных. Опишите состав полевых завтраков, обедов и т. п. Укажите, каков состав обедов был в голодные годы.

Особо опишите обеды, связанные с поминками, крестинами, свадьбой и т. п.

При собираннии сведений надо стремиться к большей точности, как можно больше увеличивая число иллюстраций (чертежи, фотографии и проч.), даже собирая предметы (напр., посуду, виды печеня). Называйте предметы так, как это принято у местного населения, при чем самые названия нужно записывать с соблюдением местного говора (напр., *жавранак*—жаворонок).

---

Если своего музея нет, то собранный материал направляйте в Воронеж, Государственному музею (Проспект Революции, 4), где можно получить в случае надобности и соответствующие разъяснения.

Алексей Цуцунцев.

Март 1927 г.

## ТАЛАГАЙСКИЕ ПРИБАУТКИ О ТАБАКЕ.

Среди мелких жанров устно-народного творчества прибаутки вообще, и табачные в частности, по верному замечанию *П. В. Шейна*, менее всего привлекали научное внимание; собрано их ничтожное количество, а изучение их, можно сказать, не начиналось. Между тем значение прибауток в литературном и особенно в этнографическом смысле безусловно важно.

Изучая в последнее время вопрос о табаке в обиходе и поэзии великоруссов, мы извлекали соответственный материал из старых изданий, учитывая и прибаутки о табаке; кроме того, счастливая случайность дала нам возможность записать три новых прибаутки у талагаев.

В своей ценной статье «Приговоры или причеты о табаке» («Труды Отд. Общ. Ест., Антроп. и Этн. при Моск. Унив.», кн. VI, Москва, 1886 г., стр. 179—184) *П. В. Шейн* отмечает, что бытование указанных причетов в народной среде связано с процедурой нюханья и курения. Это вполне относится к публикуемым здесь последним двум прибауткам.

Как и обычно, записанные нами прибаутки облечены в своеобразную художественную форму, характерную между прочим своей размеренной речью. Они записаны были нами от талагаев-стариков. Первый из них, *Кобылин*, из с. Сторожевого, г. Коротояк, ныне Острогж. у., является коренным селянином, а по профессии рыбаком. Он балагур, любитель нюхать табак. От него мы (в 1925 г.) записали еще два прибауточных рассказа чисто-скоморошеского характера, при чем и исполнение их было также любопытным: рассказ про старика и старуху он исполнил тоном расешника, а про попа нараспев, на манер дьячковского чтения. Усвоил прибаутки *Кобылин* от деда, будто бы, по его словам, искусно рассказывавшего «басни» (местное название сказки). Второй—старик штукатур, *Неврюев*, из с. Запрудского Ворон. у., попался в 1926 г. в Воронеже; он сюда приходил на заработки. Это тоже веселый старичок и большой любитель нюханья и курения; кроме двух табачных прибауток (№ 2 и 3), от него были записаны еще 16 «протяжных» песен. Прибаутки *Неврюевым* усвоены были от стариков-односельчан, но от кого именно, он не упомянул.

Манера исполнения табачных прибауток у обоих стариков была одинаковой. Прибаутки произносились обыкновенным «говором», в некоторых местах нараспев и с остановкой после рифм. Некоторые слова подчеркивались усиленным напряжением голоса, как это в прибаутке № 3: «хар—рош!» Поводом к исполнению прибаутки являлась подготовка к курению и нюханью (когда не спеша свертывалась цыгарка или выбиралась щепотка табаку для нюханья).

Этим за недостатком места ограничиваем свое сообщение; публикуем прибаутки с целью обратить внимание краеведов на записывание таких, а также и других произведений данного жанра (выкрики на базарах и проч.). Рекомендуем при записи прибауток обращать внимание на то, чтобы; 1) отме-

чать, в какой социальной среде бытуют прибаутки и при каких случаях употребляются, а также от кого они были усвоены теперешними исполнителями; 2) дать характеристику последних, стараясь подметить и конкретно описать манеру исполнения; 3) текет, как обычно, желательно записывать точно, с передачей особенностей говора, отмечая, где, когда и от кого была произведена запись; слова малопонятные надо объяснить.

### Прибаутки.

#### I.

А ну-ка, давайте, понюхайм табаку насавова,  
Ды памяним Марку лясавова,  
Трюху ды Матрюху ды тётушку-гарбуху,  
Ды дедушку Трихфана,  
А бабушку ф три . . . напърём.  
Вот дык табачок!  
Ни пярсушон, ни пярмачон,  
Скрось . . . . . пярвалачон...  
Хто нюхая табак,  
Тот хужа кажных сабак...  
Табачок-та ярун, а хозяйшка.....

*(Записана в с. Спорожевом, б. Гортоляк. ныне Острогж. у., от рыбака—  
Н. Кобылина, 65 лет, в июле 1925г.)*

#### II.

Ну-ка, добрых людей послухайм,  
Ды табачкю-насавичкю панюхайм!  
Пу-ка, дядя Пахом  
И все сямяром!  
Вазьвядитя глаза на паталок,  
Ды панюхайтя на сакалок  
Йета табачок малачонай—  
Ни пярмачонай,  
Ни пярсушонай,  
Ать виво здравья галаве бувайить,—  
И грусъ-таску праганяйить...  
Эх, сычас ражок разамкпу,  
Ды ва весь нюх нюхну *(нюхает)*  
Чьхи! *(чихает)* Аминь.

*(Записана у штурматра Петра Неврюева, 70 лет, из с. Запрудского Воро-  
неж. уезда, в октябре 1926 г.)*

#### III.

Эх, дык табачок—  
Ни прастой, тамлёнай,  
Панюкай, шпанскай,

Хар-рош табачок!  
Ды хто ш тебе принёс?  
Принес виво Йиремя—

Целаю бирамя.	Ехал он на рыдвани
— Ды хто ш тйбе садыл?	Утрам парани,
— Ды дедушка Завадил,	Спрасонья или спьяну,
С вясны на осинь,	Папал у яму...
Гадоф на восимь,	Ды там сканьчалас,
— Ды хто ш тйбе тамыл?	А мне йиво табачок дасталас.
— Дядюшка Кирил,	Эх, дык табачок-гарювог,
Ды тётка Матрёна,	Хар-рош!
Все паровну.	Бис йиво бы жить—
— Ахто тйбе малол?	Всю жись тужить...
— Малол кум Митроха,	Ну-ка... Эх, нясу, падьшню
В йом ума трохи.	К самому пасу!

(Записана у Петра Неврюева, иштукитура, 70 лет, из села Запрудского Воронеж. уезда, в октябре 1926 года).

Примечания к текстам прибауток.

№ 1. Прибаутка плохой сохранности, с вероятными пропусками и вставкой без смысла старообрядческого происхождения пословица: „Кто нюхает табак, тот хуже казеных (бешеных) собак“ (ср. у В. И. Дьяла в его словаре, т. IV, стр. 395, изд. 1882 г.—„кто нюхает табаки, тот хуже собаки“). Начало прибаутки схоже с началом Шейновской № 4, Орлов. губ., Елец. у. (см. упом. выше труда его), а конец без пословицы, несколько напоминает начало Шейновской № 3, из г. Витебска (там же) *Трехи*—уничиж. слово от *Трифон*. *Матрюха*—то же, от *Матрени*. *Ярун*—крепкий, один из употребительных эпитетов табаку.

№ 2. Прибаутка имеет некоторое сходство с Шейновской № 1, Тульск. губ.; любопытно тем, что упоминает про вымершую теперь манеру нюхать табак с соколка, т. е. нюхать насыпанную щепоть табаку в ямочку у большого пальца; происхождение манеры нюхать „с соколка“ объясняется желанием не пачкать пальцев, которыми приходится креститься и брать пицу.

Малочаный табак—приготовленный посредством толчения (иногда в ступе) для нюханья.

Тамленый табак—сушенный в тени, выержанный, а не высушенный, т. е. наскоро высушенный на солнце

Ражок—вид старинной табакерки, употребительной и теперь в деревнях Ворон. губ.; она сделана из коровьего рога, с широкой ее части приделывается дно из дерева; в узкой части устраивается дыра—для высадки табаку, закрываемая затычкой из дерева.

№ 3. Прибаутка представляет в начальной части более распространенную редакцию Шейновской № 6, Псков. губ.; Порхов. у.; в нашей увеличено число вопросов-ответов; конец близок к конечной части Шейновской № 3, из г. Витебска.

Митроха—унич. слово от *Митрофан* (популярное имя в Воронеж. губ.)

Трехи—немного.

Рыдвань, рыдванна—у талгачов вид повозки с равными по ширине и высоте дугами в противоположность *желете*, имеющей зад уже и выше, чем перед.

О талгачах см. в предыдущей статье.