

О.А. Кондратьева

Быт и культура крестьян Северо-Запада России в XIX - начале XX вв.*

Пища

Крестьяне обеспечивали себя продуктами питания, производимыми, как правило, в своем хозяйстве. В их рационе преобладала растительная пища.

Главной крестьянской культурой была рожь, а основу благополучия крестьянина составлял хлеб, выпекавшийся из ржаной муки. Он был черным, плотным, нередко содержал пепок.⁹² Пшеницу сеяли только зажиточные хозяева. «Матушка рожь всех кормит, а пшеничка кормит по выбору», «Хлебушко ржаной - отец наш родной», - говорили в народе. Сокращение посевов ржи, явившееся общей тенденцией во второй половине XIX в., привело к тому, что отдельные губернии испытывали постоянную нужду в хлебе.⁹³ Немногие крестьяне доживали до весны на своем хлебе, большинству нечем было засевать поля, и крестьяне вынуждены были брать зерно в долг у барина.⁹⁴ Помимо ржи, сеяли овес, ячмень, гречиху, перерабатывавшиеся на муку и крупу. У подгородных жителей было развито огородничество, частично обеспечивавшее крестьянские семьи овощами: картофелем, капустой, огурцами, морковью, свеклой, брюквой, луком, горохом и др. В крестьянских огородах, кроме лука, не сеяли никаких растений на приправы.⁹⁵ Садоводство, получившее развитие в некоторых губерниях, удовлетворяло, за редким исключением, в основном собственные

нужды крестьян. Очень незначительными были пчеловодство и птицеводство - их продуктов едва хватало на домашние потребности.⁹⁶ Зажиточные крестьяне держали коров, лошадей, овец, свиней, кур, гусей, что давало возможность разнообразить питание.⁹⁷ Продукты рыболовства, развитого в исследуемом регионе, преимущественно использовались также зажиточными хозяевами. Подспорьем в питании служил так называемый «лесной харч» - ягоды, грибы, которые заготавливались крестьянами. Их солили, сушили, а излишки продавали на ярмарках проезжим торговцам,⁹⁸ у которых, в свою очередь, покупали чай, сахар, пряники.⁹⁹ В числе напитков крестьяне употребляли чай и кофе. Последний был распространен, в частности, в Петербургской губернии.¹⁰⁰

Основной повседневной горячей пищей крестьян были щи, сваренные из капусты и свеклы, заправленные овсяной или ячменной мукой, а также различные похлебки. Летом приготавливали окрошку из кваса, лука и огурцов, сдобренных маслом и солью. На второе варили ячменную или гречневую кашу, подавали «репню» - накрошенную брюкву с капустой, пропаренную в печи.¹⁰¹ Стол бедного крестьянина был крайне скучен, особенно весной: пустые серые щи, вместо хлеба - лепешки из корня водяного подорожника. В рационе бедняка отсутствовали молоко, мясо, рыба. Как правило, не было каши; его завтрак часто ограничивался одним сухим хлебом с солью, иногда с солеными грибами.¹⁰²

Однако даже самые бедные крестьяне в праздники стремились разнообразить свою пищу. Иногда вся дерев-

Кондратьева Ольга Александровна - ст. научный сотрудник Российского Этнографического музея (С.-Петербург), кандидат исторических наук

* Окончание. Начало в № 11/1999 г.

ня кооперировалась в подготовке к празднику: закупались белая мука, мед, селедка, совместно варили пиво.¹⁰³ Праздничная пища от обыденной отличалась разнообразием блюд, их количеством и качеством. На праздничный стол, покрытый браной скатертью, выставляли щи, сваренные с мясом (баранина, свинина),¹⁰⁴ жареную птицу (гуси, куры), молочные каши, пшеничные (без начинки) пироги, а также пироги из ржаного теста с начинкой из картофеля и брюквы, рыбники - с соленой рыбой (щукой), ватрушки - ржаные лепешки, намазанные мятным картофелем или пшенной кашей, булки и пироги с изюмом.¹⁰⁵

В глухих деревнях праздничные пироги нередко выпекались из плохой муки, а рыбники - с рыбой, не очищенной от чешуи.¹⁰⁶ В качестве напитков употребляли сусло (пиво), считавшееся лакомством, густой сладкий отвар солода, квас, красный бадейный мед.¹⁰⁷

Пища рядового крестьянского населения Северо-Запада в целом не отличалась ни разнообразием, ни многочисленностью блюд. Крестьяне питались крайне неравномерно: осенью лучше, чем во время тяжелых летних полевых работ.¹⁰⁸ В среднем крестьянин потреблял в год мяса 12-15 фунтов, а картофеля и хлеба - 16-18 пудов.¹⁰⁹ Однообразный рацион приводил к распространению хронических заболеваний: катара желудка, золотухи, малокровия, вялости мышечной системы, при неурожаях были случаи эпидемии цинги.¹¹⁰

Крестьянская посуда и утварь

Крестьянская посуда и утварь изготавливались преимущественно из дерева и глины. Разнообразием отличалась долблено-резная, точеная посуда, а также берестяная утварь: лукошки, кошели, корзинки. В хозяйстве имелись долбленные деревянные ступы, ночевки для просеивания муки, зерна. Из досок изготавливались бочки, кадушки для хранения припасов:

огурцов, капусты. Мед и соль хранили в кадках со вставными донцами. Широкое распространение получили огромные деревянные, токарной работы, чаппи, из которых ела вся семья, деревянные ложки, подносы. Резьбой украшались разной формы солонки (в виде ковшиков, «стульчиков»). В хозяйстве вепсов до конца XIX в. употреблялись скобкари - ладьевидные сосуды с двумя ручками, их использовали для праздничного пива и обрядового киселя.¹¹¹ Крестьяне широко использовали глиняную посуду: горшки, крынки, кувшины, сосуды для масла, кваса, пива. На территории Петербургской губернии существовали свои местные гончарные промыслы: Оятский, специализировавшийся на изготовлении разнообразной столовой посуды, и Явосьминский (р. Явосьма), который производил простую кухонную и молочную посуду. Гончарством занимались и в ижорских селах Ямбургского уезда.¹¹² Пищу приготовляли в русской печи, используя чугунную посуду - чугунки, латки. Воду разогревали в подвесном котле.¹¹³

В крестьянский быт начинает проникать посуда фабричного производства из стекла, фаянса, а также металла - меди, олова.

Влияние Петербурга на жизнь и быт крестьян

Город вообще, а столичный Петербург особенно, оказывал сильнейшее влияние на характер материальной культуры крестьянства прилегающих губерний во второй половине XIX - начале XX вв. Это проявлялось в жилище (при строительстве и во внутреннем убранстве) и особенно отчетливо - в одежде. Определенный консерватизм здесь был присущ финноязычному населению Петербургской губернии (вепсам, ижоре, води), которое шило свою одежду из домотканины и вплоть до начала XX в. продолжало носить традиционный костюм.¹¹⁴ Однако характерным для этого времени было все-таки широкое проникновение

в деревню фабричных тканей, вполне доступных крестьянскому населению. Их охотно использовали в домашней обстановке, из них шили одежду. Популярным в деревне, как уже отмечалось, становился женский костюм городского покроя - «парочка». Влияние городской моды задело и мужскую одежду: распространились пиджаки, пальто, галоши. Современники отмечали, в частности: «Усть-Каширский мужик [Новгородская губ. - О.К.] нашписан по-питербургски».¹¹⁵

В быт сельских жителей входит посуда и утварь фабричного производства: появляются самовары, фарфоровые чашки, стеклянные вазочки.¹¹⁶ Распространяются вязаные крючком покрывала, скатерти, накидки, вышивки крестом с сюжетами, заимствованными из приложений к модным журналам.¹¹⁷ Традиционный лубок, украшавший крестьянский интерьер, заменяется журнальной картинкой.¹¹⁸ Исследователи отмечают, что в конце XIX в. не только разительно «изменилась обстановка крестьянской жизни, но что деревня усваивает уже не отдельные элементы, а городской быт в целом, который и сам в эти десятилетия быстро меняется, приобретает в глазах крестьян престижную ценность».¹¹⁹ При усвоении деревней элементов городской культуры не обходится без подражания, граничащего с сомнительным вкусом. Пример тому - дом «питерщика», описанный у А.Ф. Писемского. Комната в этом доме была оклеена обоями, среди которых наряду с французскими атласными можно было заметить несколько полосок русских, потолок расписан букетами, стол украшен живописью, изображающей тарелки с разрезанными фруктами и лежащие рядом с ними «серебряные» ножи и вилки. Вокруг стола стояли стулья, выкрашенные под орех.¹²⁰

Помимо бытовой стороны крестьянской жизни, Петербург оказывал влияние и на хозяйственно-экономическую деятельность деревни Северо-Западного региона. Он, в частности, определял хозяйственную ориентацию одноименной губернии, предъявляя

спрос на сельскохозяйственную продукцию и оказывая воздействие на формирование занятости крестьян.¹²¹ Хозяйство Петербургской губернии в пореформенную эпоху превратилось в торговое, была изменена старая система земледелия. Осуществлялось широкое культурное освоение дикорастущих кормовых растений - этого требовали крепнущие связи с рынком молочного скотоводства. Они же влияли на полеводство, вызывая развитие травосеяния.¹²²

Своеобразной специализацией крестьянского хозяйства Петербургской губернии являлось подгородное хозяйство, выражавшееся в оказывании горожанам большого числа разнообразных услуг, в том числе «дачами, конными перевозками, услугами по найму, питанием в виде продуктов молочного хозяйства, рыболовства, овощеводства, лесного собирательства и проч».¹²³ Чем ближе к Петербургу располагалась та или иная деревня, тем более попадала она в зависимость от столичного рынка.

Близость столицы влияла также и на хозяйственную жизнь Псковской губернии. Сбыт продукции в Петербург (в частности, яблок) составлял немаловажную отрасль в великолукской торговле.¹²⁴ Разными продуктами (говядиной, салом, маслом и др.) снабжали Петербург крестьяне Новгородской губернии.¹²⁵

Петербург притягивал на свои фабрики и заводы рабочую силу, в том числе и из рядом расположенных губерний. Так, Псковская губерния входила в десяток неземледельческих губерний России, которые во второй половине XIX в. удерживали приоритет в пополнении петербургского пролетариата своими выходцами.¹²⁶

Отходничество, миграция, переселение оказывали воздействие на социально-экономическое состояние деревни, способствовали проникновению капиталистических отношений, развитию капитализма в сельском хозяйстве. Капитализм ломал привычные устои крестьянской жизни, разрушал вековой патриархальный быт сельской общины.

Примечания

92. Маровский Л.А. Записка о санитарном состоянии... С.19, 48.
93. Материалы по статистике народного хозяйства в С.-Петербургской губернии. СПб., 1882. Вып.I. С.123; 1886. Вып.IV. С.139; 1892. Вып.VII. С.188; 1895. Вып.VIII. С.187.
94. Семевский М. Историко-этнографические заметки... С.90.
95. Семека. Военно-статистическое обозрение... С.282-284; Бобович И.М. Специализация крестьянского хозяйства Петербургской губернии во второй половине XIX в. // Северо-Запад в аграрной истории России. Калининград, 1984, с.61; Маровский Л.А. Записка о санитарном состоянии... С.24, 49.
96. Семевский М. Указ. соч. С.90-91.
97. Маровский Л.А. Указ. соч. С. 58.
98. Герасимов М.К. Из Череповецкого уезда Новгородской губернии // Живая старина. Год издания VIII. Вып. I. СПб. С.122; Охонская ярмарка Устюженского уезда // Новгородские губернские ведомости, 1869, № 7.
99. Из-лов С. Тигина // Новгородские губернские ведомости, 1870, № 3.
100. Описание деревни Волковой Петербургского уезда // Известия Русского географического общества. СПб, 1875. Т.XI. С.474; Очерт Сестрорецкой волости Петербургского уезда // Известия Русского географического общества. СПб., 1875. Т.XI. С.480.
101. Маровский Л.А. Указ. соч. С.48; Богословский Н. Общий очерк образа жизни... С.12.
102. Маровский Л.А. Указ. соч. С.50; Богословский Н. Указ. соч. С.12, 13.
103. Богословский Н. Указ. соч. С.15.
104. Маровский Л.А. Указ. соч. С.48-50; Семека. Указ. соч. С.242; Попов Г. Русская народно-бытовая медицина. СПб., 1903. С.5; Семевский М. Указ. соч. С. 90-91.
105. Семевский М. Указ. соч. С.159; Успенский М. Маринчельская крестьянская... С.94; Богословский Н. Указ. соч. С.13.
106. Богословский Н. Указ. соч. С.15.
107. Маровский Л.А. Указ. соч. С.43; Богословский Н. Указ. соч. С.15.
108. Маровский Л.А. Указ. соч. С.49.
109. Попов Г. Указ. соч. С.5.
110. Там же. С.4-5.
111. Горб Д.А., Шангина И.И. Народное искусство... С.14-15.
112. Там же. С.11, 12.
113. Ганцкая О.А. и др. Поселения и жилище... С.27. (рис.8).
114. Горб Д.А., Шангина И.И. Указ. соч. С.3.
115. Устье Каширское, Приход Тихвинского уезда // Новгородские губернские ведомости, 1869, № 13.
116. Разина Т.М. Социально-исторические предпосылки развития русских художественных промыслов // Русские художественные промыслы XIX-XX вв. и город. Социальные основы искусства. Сборник трудов НИИ XII. М., 1983. С.30.
117. Там же. С.28; Горб Д.А., Шангина И.И. Указ. соч. С.9.
118. Мусина Р.Р. О формировании массового вкуса на рубеже XIX-XX вв. // Русские художественные промыслы XIX-XX вв. и город... С.129.
119. Чистов В.К. Заметки фольклориста // Декоративное искусство, 1978, № 10. С.25.
120. Писемский А.Ф. Полн. собр. соч. В 24 тт. СПб. 1895, Т.III. С.66-67.
121. Бобович И.М. Указ. соч. С.61-69.
122. Там же. С.69.
123. Там же. С.67.
124. Семевский М. Указ. соч. С.85.
125. Андога Череповецкого уезда Новгородской губернии // Новгородские губернские ведомости, 1869, № 28.
126. Никулин В.Н. Внеземледельческие промыслы крестьян Псковской губернии во второй половине XIX - начале XX вв. // Северо-Запад в аграрной истории России. Калининград, 1984. С.73-74.