СТАТЬИ

АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-11-17

ПОВСЕДНЕВНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА И НАПИТКИ РУССКИХ СТАРООБРЯДЦЕВ-ДАЛЬНЕВОСТОЧНИКОВ

Ю.В. Аргудяева

Рассматриваются традиции в питании русских старообрядцев-дальневосточников в повседневной жизни, календарной обрядности, обрядах жизненного цикла и роль в этих процессах религии. Проанализированы способы приготовления традиционных русских блюд из огородного, зернового и животноводческого хозяйства, охотничьего и рыболовного промыслов. Отмечена важная роль дальневосточной природной среды в создании разнообразного стола у русских старообрядцев. Освещаются вопросы межкультурной коммуникации дальневосточных старообрядцев, коренных и пришлых восточно-славянских и восточно-азиатских народов.

Ключевые слова: русские старообрядцы, пища и напитки, традиционная русская культура, религия, взаимовлияние культур народов Приамурья и Приморья.

DAILY AND CEREMONIAL FOOD AND BEVERAGES OF RUSSIAN OLD BELIEVERS IN THE FAR EAST

Yu. V. Argudiaeva

The article considers the traditions in nutrition of Russian Old Believers of the Far East in everyday life, calendar rites, life cycle rites and the role of religion in these processes. The methods of preparing traditional Russian dishes from vegetable, grain and livestock farming, hunting and fishing are analyzed. The important role of the far Eastern natural environment in creating a diverse table for Russian old believers is noted. The article covers the issues of cross-cultural communication of the Far Eastern Old Believers, indigenous and newcomer East Slavic and East Asian peoples.

Key word: Russian Old Believers, food and beverages, traditional Russian culture, religion, mutual influence of the cultures of the peoples of the Amur region and Primorye.

Традиции русского народа довольно хорошо сохранились в пище крестьян-старообрядцев. Пища, являясь составляющей культурой жизнеобеспечения, ее интимной подсистемой, долгие другие элементы материальной культуры сохраняет традиционные черты, бытующие в рамках индивидуального семейного коллектива, позволяет проследить этногенетические корни и связи с другими народами и системами культур, менее подвержена влиянию урбанизации и унифицирования. Удалось выявить, что основа этнических традиций в способах заготовки, обработки и хранения продуктов питания дальневосточных старообрядцев была общерусской с превалированием северорусской и

южно-русской и заимствованиями от русских урал-сибирского и алтайско-збайкальского регионов, через территории которых старообрядцы двигались на Дальний Восток [1: с. 11].

Некоторые черты традиционного питания сформировались в дальневосточном регионе в результате приспособления к местным природным условиям и путем взаимовлияния с аборигенными и некоторыми пришлыми – восточно-славянскими (белорусы, украинцы) и восточно-азиатскими (корейцы, китайцы) народами. Стойкому сохранению традиционных особенностей в пище во многом способствовала большая роль натурального уклада в хозяйстве крестьян-старообрядцев и повсемест-

Аргудяева Юлия Викторовна – доктор исторических наук, профессор Института истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, главный научный сотрудник (г. Владивосток).

Argudiaeva Yulia Viktorovna – Doctor of History, Professor, Chief Researcher of the Institute of History, Archaeology and Ethnography of the Peoples of the Far East, Far Eastern branch of Russian Academy of Sciences (Vladivostok).

E-mail: argudiaeva@mail.ru

© Аргудяева Ю.В., 2020

ное бытование духовой, так называемой русской печи, имевшей много преимуществ перед другими типами обогревателей и очагов для приготовления пищи (ПМА, 1998–2009 гг.)¹.

Безусловно, состав и структура пищи во многом зависели от степени зажиточности семьи и ее религиозных воззрений. Конфессиональные традиции более стойко, чем этнические, способствовали сохранению национальной культуры, в том числе в пище. Религиозные каноны выполнялись старообрядцами неукоснительно и требовали чередования определенных пищевых запретов в дни постов и религиозных праздников.

Существовали и абсолютные запреты в пище. Так, не употребляли в пищу мясо животных с лапами (медведь, кролик, краб), которые ассоциировались с чёртом. Такой системы придерживалась и северорусская, и южно-русская традиции, характерные для дальневосточного старообрядчества.

Обширные земельные угодья Дальнего Востока, не менее значительные природные ресурсы, богатые зверем, рыбой и полезными дикоросами, позволяли иметь староверам обильный и высококалорийный стол. Структура питания старообрядцев, как и русских в целом, базировалась на многоотраслевом хозяйстве, сочетавшем земледелие с животноводством, а на Дальнем Востоке – с охотой, рыболовством, пчеловодством и собиранием даров природы. И все же традиционная кухня старообрядцев, живших в сельской местности, отражала преимущественно земледельческий, зерновой характер хозяйства. Основу их питания составляли хлебные, мучные и крупяные блюда в разнообразных локальных вариантах. Особенно важная роль принадлежала мучным изделиям, а среди них – хлебу. Никакой другой вид пищи не мог сравниться с ним по разнообразию способов приготовления и готовых изделий. Хлеб был основным компонентом питания всех слоёв населения как в будни, так и в праздники. Его подносили особо почитаемым гостям, он и различные крупяные блюда играли большую роль в обрядовой практике.

Хлебом встречали молодоженов в день свадьбы, с ним шли навещать роженицу. Кашу использовали во время отправления обрядов, связанных с рождением ребенка, и при похоронах и поминках.

Нередко хлеб заменяли блины из разной муки (ржаной, ячменной, гречишной, овсяной, гороховой и др.), приготовленные из кислого теста. Это, по мнению исследователей, очень древнее кушанье. Из кислого теста пекли также лепешки, ватрушки, ола-

дьи и пироги. Пироги были с разнообразной начинкой: рубленым вареным яйцом с луком, отварным картофелем с маслом, капустой, рубленым мясом, толченым маком, ягодой (малина, черемуха, смородина) и др. В зависимости от начинки по-разному и зашиповали пироги: их не надо было разламывать, чтобы узнать начинку – определяли по «щипам» (ПМА, 2000 г.). В зимнее время пекли много калачей, нанизывали их на палки и морозили на чердаке – *вышке*. При таком способе хранения они долго не черствели (ПМА, 1998 г.).

Повсеместно применялось и пресное тесто, а для праздничных изделий – сдобное, для приготовления которого использовали самодельные дрожжи. Для этого варили хмель и картошку. Затем картошку толкли, добавляли туда заваренную ржаную муку и старые дрожжи. Когда эта масса «подходила» – её открывали, катали в муке шарики и их сушили (ПМА, 1998 г.). Помимо хлеба и хлебных изделий из муки готовили также различные архаические тестообразные блюда – саломат², кулагу³ и др., употреблявшиеся с приправами (масло, сало, молоко, ягоды) или без них.

Для приготовления некоторых блюд заранее из зерна готовили солод⁴. Для его приготовления старообрядцы замачивали зерно ржи, проращивали, потом запаривали в русской печи – в корчаге или раскладывали слоем в нежаркой печи, чтобы рожь протушилась, затем на печи высушивали тонким слоем, мололи на мельнице. Полученную муку густо замешивали. Солод использовали на брагу, квас, сусло⁵ (ПМА, 1999 г.).

Сусло готовили в специально сделанной для этого глиняной корчаге. В нижней части корчаги, на расстоянии 7–10 см от ее основания, в стенке

² Саломат – мучная каша или густой мучной кисель из прожаренной муки, заваренный кипятком и распаренный в печи; иногда с добавлением сала или масла. Мука могла быть гречневой, пшеничной, ржаной, овсяной. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Саломат (дата обращения: 27.03.2020).

³ Кулага – славянское народное кисло-сладкое блюдо из ржаной муки и солода. Существует в двух вариантах: настоящая кулага с калиной и кулага ягодная по-белорусски. По внешнему виду кулага напоминает густую кашу, её можно резать ножом. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Кулага (дата обращения: 27.03.2020).

⁴ Солод – намооченные и пророщенные семена злаков, чаще всего ячменя, реже – ржи, пшеницы, кукурузы. Проращивание зёрен злаковых культур позволяет запустить процесс ферментации. Для прекращения дальнейшей ферментации и удаления лишней влаги пророщенные семена сушат горячим воздухом. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Солод (дата обращения: 24.03.2020).

⁵ Сусло – сладковатый навар на муке и солоде (часто). Его используют в пекарском деле, например для подслащивания пряничного теста, в винном деле, пиво- и квасоварении. Добавляется к дрожжам и воде для сбраживания продукта. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Сусло (дата обращения: 24.03.2020).

¹ Полевые материалы автора (ПМА), собранные в 1998–2009 гг. среди старообрядцев Кавалеровского и Тернейского районов Приморского края, Солнечного района Хабаровского края.

сосуда делали отверстие для слива сусла. Корчагу выстилали чистой овсяной соломой. Туда помещали солод и воду, закрывали крышкой или сковородкой и ставили в «вольную», не горячую печь. Первое готовое сусло сливали немного, ложки по две – детям в чашки (густая жидкость янтарного цвета), ели с хлебом. Снова заливали водой и снова ставили в печь. Второе сусло, его побольше и оно пожиже – ели все. Прихлебывали, например, с горошницей (гороховая каша). Третий раз заливали – оно чуть желтое, жидкое. Это сусло заквашивали, чтобы оно забродило. Получался очень питательный сладкий квас (ПМА, 1999 г.).

Из зерновых готовили толокно⁶. «Набивали в чугунок белую пшеничную муку, подсаливали, закрывали и помещали в русскую печь. Мука там немного поджаривалась, уплотнялась. Получалось толокно. Потом его раздалбливали ножом на кусочки, которые и давали детям вместо сахара (ПМА, 1998 г.). В употреблении было также толокно из упревшего в печи овса, которое разводили водой, молоком или квасом, а также в повседневной и обрядовой пище *кисели*, сваренные из заквашенного отстоя овсяной или ржаной муки; готовили кисели и из гороха.

Значительное место в рационе занимали изделия из вареного теста – пельмени. Эта пища, характерная для уроженцев Урала и Сибири и их потомков, была воспринята старообрядцами в процессе переселения на восток России. Обычно пельмени готовили зимой – по 5–10 ведер, а то и несколько мешков морозили (ПМА, 2000 г.). Для их приготовления строгали пластинами мясо, обязательно свинину и скотское или изюбриное. Мясо и лук рубили в деревянном корытце, добавляли молоко и оставляли на сутки настаиваться. Тесто на пельмени делали не густым, непременно с куриными яйцами (ПМА, 2000 г.).

Из продукции растениеводства домашнего производства изготавливали растительное масло, широко употреблявшееся старообрядцами в постные дни. Масло отжимали из семян льна, конопля, подсолнечника, сузы⁷ на общественной, обычно единственной в деревне маслобойке. Изредка делали масло из мака и кедровых орехов.

⁶ Толокно – толчёная в ступе (традиционно) или смолотая на мельнице мука, изготовленная из предварительно пропаренных, высушенных, слегка обжаренных и очищенных зёрен злаков (овёс или ячмень). URL: ru.wikipedia.org/wiki/Толокно (дата обращения: 23.03.2020).

⁷ Суза, или перилла, – масленичное растение, используемое как приправа в Корее и Китае; родиной считается Китай. Применяется в кулинарии, зелень обладает мягким анисовым и лимонным ароматом, с лёгким перечным вкусом. Масло этого растения после специальной очистки используют в пищу. URL: allegro.ru/Суза (дата обращения: 30.03.2020).

Вторая составляющая традиционной модели питания старообрядцев – продукция животноводства: мясо, молоко, сливочное масло, творог, сметана и пр. Молоко употребляли в свежем, кислом и топленом виде. Молочную продукцию изготавливали в домашних условиях. В частности, из неё делали сливки, творог, сметану, масло и другие продукты; сливочное масло сбивали деревянными мешалками.

В постные дни творог заготавливали впрок. Для этого его слегка солили, сушили в русской печи и хранили в мешочках. С наступлением скоромных дней из творога делали *сырницу*: замачивали творог в молоке, добавляли масло, яйца и ставили в русскую печь под крышкой (ПМА, 2000 г.). Впрок готовили и *сырчики* из творога, сметаны, кипяченого молока, яиц. Их морозили на улице, складывали в деревянный логунок и ели на Рождество (ПМА, 2009 г.). Замораживали и молоко. Излишки молочной продукции были всегда, даже если на дворе имелось не более четырех дойных коров. Это отметили у старообрядцев, живших по р. Бурее в Амурской области, их соседи – казаки, объяснявшие обилие у старообрядцев постных дней, которые староверы соблюдали со всей строгостью, а также их полную трезвость и большое трудолюбие [3: с. 16]. Очевидцы отмечали, что пища старообрядцев была более качественной, чем у соседей-казаков, «у которых главной основой пищи, после хлеба, служит чай» [3: с. 16].

Богатые таежные уголья позволяли старообрядцам широко пользоваться мясом диких зверей (изюбр, лось, кабан, косуля, кабарга, коза), боровой (рябчики, глухари) и водоплавающей (утки, гуси) птицы. Мясо чаще готовили путем варки в первых и вторых блюдах, тушили в русской печи с различными овощами, использовали как фарш для пельменей и начинку для пирогов и пирожков. Употребляли в пищу и свиное сало, в том числе диких кабанов. Жареного, кроме блинов, старообрядцы практически не употребляли.

Многочисленные реки, озера и море, изобиловавшие рыбой, также разнообразили крестьянский стол. Ловили карася, щуку, ленка, калугу и другую белорыбицу, во время нерестового хода – «красную» рыбу (сима, горбуша, голец, кета, кунжа), а также сельдь. Рыбу употребляли в свежем виде и заготавливали впрок – солили, вялили и сушили в русской печи. Икру лососевую первоначально в соленом виде не употребляли. Её запекали в печи со взбитыми яйцами. Готовое блюдо резали на куски и подавали. Запекали икру и с картофелем (ПМА, 2006 г.).

Богатая растительностью дальневосточная тайга дополняла крестьянское меню различными дикоросами – черемшой, грибами, орехами, ягодой. Грибы солили, сушили, употребляли свежими. Грузди солили, белые грибы сушили. Подосиновники, подберезовики и маслята тушили в сметане. «Очень це-

нили грузди и волнушки. Собирали и "гульбики" (валуи сопливые). Начинку для пирогов делали так: грибы соленые рубили, добавляли сметану и сырой лук (ПМА, 2000 г.).

В урожайные годы собирали много кедровых и волоцких орехов. Их складывали на чердак (ПМА, 2006 г.).

Старообрядцы из степных регионов России не сразу разобрались в полезных, противоядных свойствах черемши. Позднее ее стали употреблять повсеместно. Чтобы дольше сохранить черемшу в свежем виде, ее складывали в погреб и черенки присыпали землей. Некоторые солили черемшу в небольших бочках (ПМА, 2006 г.). Хорошие витамины получали от дикого лука, его привозили с полей рыдванами. Лук мыли, чистили, ели сырым или соленным (ПМА, 2000 г.). Употребляли в пищу и дикую траву пучку⁸. Её резали, слегка отваривали, сливали воду, подсаливали, укладывали под гнёт в туес или бочку (ПМА, 2000 г.).

Традиция использования ягод молотой или толчёной черемухи была принесена из Сибири. Ягоды черемухи заготавливали не менее двух мешков. Пекли шаньги, делали из черемухи *помакушку* с медом (смешивали толченую или молотую черемуху с медом и обмакивали в нее шанежку). Помакушки делали и из толченого мака с медом. Мед был липовый, кипрейный, цветочный, малиновый (ПМА, 2000 г.).

В первые годы жизни на Дальнем Востоке старообрядцы не выращивали мак. Это делали китайцы, которые собирали с мака опий, а маковое зерно мог забрать кто угодно. Постепенно и старообрядцы стали высевать много мака, но только как пищевой продукт: его использовали в качестве начинки для пирогов и шанежек, а также толкли мак в ступе и смешивали с картофельным пюре.

Таежную ягоду (морошка, голубица, брусника, малина, актинидия, виноград, лимонник и др.) употребляли в свежем виде и заготавливали впрок – варили варенье на меду, сушили. Чаще всего сушили малину. Для этого брали капустные листья, посыпали их мукой, сверху насыпали ягоду, разравнивали ее полукругом, слегка прихлопывали и отправляли в остывающую русскую печь. Оставалось собрать «малиновые» круги. Хозяйки в зимнее время использовали сушеную малину для начинки шанежек (ПМА, 2008 г.). Хорошим лакомством в зимнее время был дикий виноград: его заливали в бочках или логунках медом и замораживали.

Культивировать ягоду на приусадебных участках стали только с 1960-х гг. Некоторые высаживали воз-

ле жилищ дикие груши, яблоньки, черемуху, а старообрядцы братья Худяковы, жившие вблизи с. Раздольного Южно-Уссурийского края, завели великолепный сад из культурных яблонь, груш, слив. Один из братьев – Иустин Худяков успешно занимался акклиматизацией плодовых культур; им был создан большой плодово-ягодный питомник [2: с. 116–130].

Разнообразили стол дальневосточных старообрядцев и различные огородные культуры, которые непременно выращивали в каждой крестьянской семье: картофель, капуста, фасоль, бобы, огурцы, репа, морковь, свекла, лук, горький перец, зелень, различных сортов тыквы («костяшки» с толстой коркой, из которой делали посуду; сладкие «печенки» пекли в русской печи и употребляли как лакомство и др.). Тыкву также варили ломтиками с различными крупами; сушили впрок в печи и использовали как лакомство. Была и кормовая тыква для скота. Выращивали раньше и такие теплолюбивые культуры, как помидоры, арбузы, дыни; они вызревали даже в старообрядческих деревнях на побережье Японского моря. По свидетельству старожилов, вплоть до 1930-х гг. климат на побережье был гораздо теплее, не было таких холодных туманов. Очевидно, это связано с некоторыми изменениями в направлении движения теплого течения Куросио.

Овощи и различные дикоросы заготавливали впрок: сушили, солили. Соленые овощи – перец, огурцы, арбузы, помидоры, а также грибы, называли солониной. Капусту квасили с морковью или свеклой. Для их хранения под домом выкапывали подполье. Солонина из свинины, говядины, изюбятины закатывалась в бочки и хранилась в специальных ледниках. Бытовал и такой способ заготовки мяса впрок: весной, когда резали часть скотины, готовили окорока, запеченные в тесте. Их подвешивали на чердаке. Сушили, вялили и солили рыбу преимущественно лососевых пород («красную»).

По традиции варенье варили на меду, сахар стали использовать уже с середины 1930–1940-х гг. Мед употребляли и для изготовления медовухи.

Старообрядцы строго соблюдали посты в течение года и в определенные дни недели (в среду и пятницу). В постные дни первые блюда варили без мяса: обычно крупу с капустой или грибами, заправляя растительным маслом. Несмотря на продолжительные посты (шесть-семь недель), детям до двухлетнего возраста молоко давали и в этот период. В некоторые постные среды разрешалось кушать рыбу. Так, по свидетельству информантов, после Пасхи до «Петровки» (Петров пост в августе) рыбу ели и в среду, а после Петрова поста рыбу по средам и пятницам не использовали. Красную икру употребляли в пищу, как и рыбу; ели икру и перед Вербным воскресеньем, в Лазареву субботу, и на Благовещение (7 апреля). Одним из любимых блюд

⁸ Пучка, или борщевик сибирский, – травянистое растение семейства зонтичные. Съедобны молодые побеги, черешки, листья. Применяется при приготовлении салатов, супов, начинки для пирогов. URL: ru.wikipedia.org /wiki/– Борщевик сибирский (дата обращения: 30.03. 2020).

была лапша с красной икрой. В «молосные» дни готовили супы, щи на мясном бульоне; тушили мясо с картофелем, капустой и др.

Самым распространенным блюдом во время поста была традиционная русская кулага. Для ее приготовления зерна ржи замачивали прямо в мешках, расстилали, проращивали, затем сушили и перемалывали. Получалась сладкая мука коричневого цвета – **солод**. Кипятили двухведерный чугунок воды, добавляли туда половину ведра солода, замешанного с ржаной мукой, и ставили в «вольную», с легким теплом русскую печь томиться примерно на 3 часа. Затем чугунок вынимали, добавляли кипятка, сухие ягоды калины, изюм и вновь ставили в печь на некоторое время. Кулага получалась красного цвета, сладкая на вкус и густая, как повидло. Ее намазывали на хлеб и ели (ПМА, 2001 г.).

В пост ели *горошницу* (гороховую кашу). Горох упаривали с растительным маслом; нередко её ели с солёной капустой и квасом (ПМА, 1998 г.).

Распространенной едой были *паренки*. Для их приготовления использовали сушеные тыкву, морковь, сливу, дикие груши. Их вместе с суслом помещали в глиняные корчаги, ставили в теплую печь и томили. Получалась насыщенная вкусная жидкость. Готовили и такое блюдо: толкли в ступе очищенные зерна тыквенных и подсолнечных семечек и заправляли ими суп.

Посты у старообрядцев, по свидетельству информаторов, были более тяжелыми, чем у мирских. Не говоря о скоромном, в большом ограничении была и сладкая пища. Даже дети получали в пост сладкое только в случае болезни. Поэтому дети иной раз шли на хитрость: говорили, что голова болит. Тогда мать отправлялась в кладовую, зачерпывала мёд и давала ребёнку (ПМА, 2002 г.).

Из жидких блюд самым распространенным были щи. Их варили без свеклы с «двойным» (свинина, скотское или изюбятина) мясом. Мясо варили большими кусками, разделявали потом на деревянной круглой доске и прямо с нее ели. Готовили и *толстые* щи: варили ободраный ячмень, добавляли творог и ели холодным со сметаной. Ячменным супом со сметаной кормили детей (ПМА, 2000 г.).

Разнообразные блюда готовили из картофеля. Любили отварной очищенный картофель; тушили его с мясом и луком в чугунах. Иногда в отварной картофель бросали брусок кетовой икры, добавляли яйцо, ставили в печь и, когда остынет, – резали на куски и употребляли вместо хлеба. Были и другие картофельные блюда: пюре картофельное (картофель, яйцо, молоко); чередовали несколько слоев сала и картошки – все заливали свежим молоком и ставили в русскую печь; картофель на сковороду, сверху лососевую рыбу, поливали сметаной – в печь; варили картофель в «кожуре» (в «мундире»

не говорили), очищали, крошили, заливали сметаной, ставили в печь. Подавали на стол, полив растопленным маслом (ПМА, 2000 г.).

Немало было и разнообразных напитков. Заварку для чая не покупали. Чай называли *кипяток* или *пустоварка*. Только что вскипевшую воду заваривали плодами шиповника, чагой (сухой гриб на берёзе), листом брусники, малины, обязательно зверобоя и др. По мнению информаторов, «...от питья пустоварки, кваса, солода, узвара не было ни у кого камней в почках» (ПМА, 2000 г.). Пустоварку могли пить и с молоком.

Особенно любили *шапаган* – чай, приготовленный на заварке из чаги, листьев малины, земляники, смородины, белогловника, огуречника, иван-чая и других трав и листьев. Это разнотравье туго набивали в глиняную корчагу, взбрызгивали медом, закрывали крышкой и ставили в русскую печь упариваться. Воду не добавляли. Потом содержимое сушили. Делали так несколько корчаг (ПМА, 2003 г.).

Самыми распространенными напитками были квасы из березового сока, из упаренной ржаной муки, из свеклы – *свекольник*. По воспоминаниям очевидцев, воду в доме редко пили, так как всегда квас в логунке стоял (ПМА, 2003 г.); квас любили употреблять и с тертой редькой.

Старообрядцев нельзя отнести к приверженцам алкоголя. Однако для некоторых семейных и календарных празднеств хмельные напитки готовились специально. Особенно распространена была брага *«травяница»* (*травянка*), которая варилась и настаивалась на большом количестве трав, иногда на сорока травах, отчего такой напиток называли еще *«сороковицей»*. Приготавливали брагу и из березового сока: собранный весной сок кипятили, добавляли дрожжи, мед (сахар), сухари. Такая бражка настаивалась быстро. А вот бражка виноградная выстаивалась в течение трех лет (дикий виноград кипятили в воде, добавляли мед и выставляли). К праздникам из овсяной муки (без солода) и тыквы, свёклы, малины, черноплодной рябины варили пиво и брагу (ПМА, 2002 г.).

Из дикого винограда получали и очень вкусное вино. Сок от винограда (сок под прессом из мешков выжимали) смешивали с медом, помещали в бочки-лагуны и закапывали на один-три года в землю. Получалось прозрачное вино. Для приготовления медовухи проращивали рожь, замачивали её в мешках в речке, затем замоченную рожь толстым слоем расстилали на печи. Когда она сопреет на печи – её перемалывали. Затем брали глиняные корчаги на 1–2 ведра, туда помещали молотую рожь, смешанную с мёдом и самодельными дрожжами. Внутри корчагу обкладывали соломой, непременно ржаной, и ставили в печь. Содержимое корчаги в печи томилось. Готовую медовуху выли-

вали через отверстие внизу корчаги по желобку. Вновь доливали воду и ставили в печь. И так нагоняли несколько ведер медовухи (ПМА, 2005 г.).

Довольно разнообразной была обрядовая пища – на дни рождения, свадьбы, похороны и в другие знаковые дни. Хлеб и хлебные изделия непременно входили в состав ритуальной пищи в семейной и календарной обрядности – рождественское печенье, «*козули*» или «*коровушки*», весенние «*жаворонки*», пасхальный кулич, свадебный каравай, масленичные и поминальные блины и др.

На Пасху пекли *куличи* и *пасхи*. Пасхи делали высокие, трехэтажные. Первый круг большой, второй – меньше, третий – еще меньше. Потом смазывали маслом и присыпали сахарной пудрой. В пасху клали яйца, сметану, муку-крупчатку. Тесто очень сдобное. На Пасху красили яйца, обычно луковой шелухой (ПМА, 2000 г.), а также обязательно запекали в печи молочного поросенка. В корытце секирой рубили поросенка потроха, добавляли гречневую крупу и вареные рубленые яйца – этим начинали поросенка и запекали в русской печи (ПМА, 2002 г.).

Важное ритуальное значение имели многие свадебные блюда. Их употребление приурочивалось к определенным моментам свадьбы и сопровождалось различными обрядами. Им приписывалось благоприятное воздействие на участников свадьбы и в первую очередь на молодых.

Свадебная пища у старообрядцев довольно разнообразна: мясные супы, уха, окрошка, пельмени, жареное мясо, птица, овощи и др. Особая роль принадлежала хлебу и другим изделиям из зерна. Широко распространенным свадебным кушаньем являлись хлебные караваи и различные изделия из муки. Хлеб имел большое обрядовое значение, выступал как символ жизни и достатка, знак доброжелательности и доверия. С «хлебом-солью» уходили на сватовство. Караваи клали на стол перед образами. Без хлебов не обходилось благословление молодых как в доме невесты, так и жениха. Широкое распространение получили мучные блюда и на свадебной трапезе. На свадебные столы выпекали специальные караваи с разнообразными украшениями из теста, а также шаньги маленькие (круглые и треугольные), шаньги большие закрытые, каравайцы, пироги и маленькие пирожки и др. Начинка для пирогов самая разнообразная: ягода, грибы, капуста, суза, рубленое мясо, рыба, осердие и др. Сушеную ягоду перед начинкой запаривали кипятком и добавляли в нее немного меда (сахара). Для приготовления осердия использовали внутренности животных (печень, легкие, сердце). Их варили, рубили в деревянном корытце или перемалывали на мясорубке, затем все это обжаривали, смешивали с рисом, капустой, картофелем и т.п. и ис-

пользовали в качестве начинки. Начинку из сузы готовили следующим образом: семена сузы предварительно обжаривали, перемалывали на мясорубке, заливали кипятком, перемешивали с медом (сахаром) и добавляли немного муки.

После брачной ночи символическим угощением гостей был пирог с красной ягодой (малина, брусника, клюква), который подавался в знак демонстрации девичьей невинности. Особую обрядовую нагрузку выполняли *рыбники* и *курники*. *Рыбник* представлял собой закрытый пирог с рыбной начинкой или запеченной в нем целой рыбой. Он ставился обязательно на стол во время «пропоя» и съедался в знак окончательного закрепления брачного уговора. В день свадьбы он являлся непременным блюдом во время угощения гостей на духовном обеде. *Курники* – круглые сдобные закрытые пироги, обычно с начинкой из куриного мяса. Их ставили на все свадебные столы, они сопровождали многие обрядовые действия. Девушки брали их с собой в баню во время подготовки невесты к свадьбе. Большая обрядовая роль курника в старообрядческой свадьбе связана, видимо, с представлением о курице как о носительнице материнского начала, способствующей повышению плодovitости молодой. Одним из ритуальных мучных блюд на свадьбе была лапша, которую заранее готовили девушки на постряпушках. Ею угощали подруг невесты в доме жениха. Угощение лапшой приурочивалось к кульминационным пунктам свадебного ритуала. Ее подача на стол означала необходимость перехода к следующему этапу свадебных действий.

Среди другой обрядовой пищи отметим поминальную. Непременным и первым поминальным блюдом была *кутья*, приготовленная из недробленых зерен пшеницы, ячменя, позже – риса. Кутью заправляли медом или сахаром, а рис – изюмом. После кутьи предлагали пирог с рыбой. Далее шли остальные блюда. Но и в поминальные дни соблюдался пост: если приходился постный день – ели только постное. Например, готовили шанежки с начинкой из толченого картофеля с икрой или любой ягодой, закрытый пирог с зеленым луком или черемшой, рыбой и др., маленькие пирожки с самой разнообразной начинкой, но особенно распространены были пирожки с капустой. Морковь для начинки предварительно варили, рубили и соединяли с сахаром и маслом (в пост – с растительным, в мясоед – со сливочным). Соответственно делали и тесто постное или «молосное». Распространенная еда на поминках – лапша. Если поминки устраивали в мясоед, то лапшу готовили с курицей. Из освежающих поминальных напитков – компоты, кисели, квас.

Нельзя не отметить и межкультурную коммуникацию русских старообрядцев с другими дальнево-

сточными народами. Старообрядцы, как и другие группы русских, а также украинцы и белорусы дальневосточного региона, немало позаимствовали друг от друга различных блюд и способов их приготовления. От аборигенных народов ими были восприняты различные способы добычи продуктов питания – дикого мяса, птицы, рыбы, а также приемы заготовки их впрок. От них старообрядцы узнали и неизвестные, весьма полезные дикоросы – дикий виноград, актинидию, лимонник и др. Немногочисленные китайцы и корейцы, проживавшие в этом регионе в конце XIX – начале XX в., познакомили восточных славян с некоторыми зерновыми, огородными и масленными (суза) культурами.

От китайцев старообрядцы научились сеять пайзу⁹ (плоскуху). Сеяли ее очень рано, как только земля оттает; давали ей вырасти до 40–50 см и сжинали на корм скоту. Ранней весной травы было мало, и сочная пайза была как нельзя кстати для повышения удоя молока у коров (ПМА, 2006 г.).

Как известно, китайцы сеяли в дальневосточном регионе немало опийного мака. Опий собирали, а головки с семенами мака оставляли как ненужные. Их мог собирать любой. Делали это и староверы, которые использовали мак в качестве начинки для пирожков, вареников и приготовления макового масла. Впоследствии и сами старообрядцы стали сеять мак.

Старообрядцы очень хорошо помогали новоселам-белорусам освоиться в Амурской области, а новоселам-украинцам – в Южно-Уссурийской тайге, в которой, судя по рассказам самих украинцев, они первоначально ничего не понимали. Приехав без средств, большинство новоселов зарабатывало на обустройство у староверов: на пахоте, сенокосе, уборке хлебов и т.п. По отзывам украинцев, за добросовестно выполненную работу староверы очень хорошо платили. Так, новоселам удалось разжиться и хлебом, и скотом (ПМА, 2004 г.). Многие продукты старообрядцы просто дарили новоселам. Именно у старообрядцев украинцы научились основным видам таежной хозяйственной деятельности – охотиться на копытного зверя, ставить ловушки на колонков, соболевать, варить панты, коптить и солить «красную» рыбу, добывать и использовать таежные дикоросы и др.

Определенное влияние оказали староверы на украинцев в приобщении их к некоторым способам заготовки, приготовления и хранения пищи. Так, староверы научили украинцев делать березовый

квас, медовуху (бражку), настойку для аппетита (из листьев женьшеня), сушить впрок мясо и ягоду, заготавливать плоды лимонника, дикого винограда, актинидии, орехов, разбираться в грибах (ПМА, 2006 г.). Вместе с тем староверы научились у украинцев солить сало сухим посолом, но без чеснока, который считали греховной пищей. Себе же украинцы всегда солили сало с чесноком, и эта традиция бытует до настоящего времени (ПМА, 2006 г.). Есть свидетельства, как староверы лечили украинцев и белорусов различными травами и другими природными средствами (ПМА, 2003, 2006, 2007 гг.).

Завершая краткую характеристику пищи старообрядцев юга российского Дальнего Востока, отметим, что в настоящее время народные традиции и конфессиональные установки в питании староверов дальневосточного региона продолжают сохраняться прежде всего в сельской среде, где особенности хозяйства и возможность заготовки даров тайги позволяют сохранять в пище многие исконные русские традиции, а также новации, воспринятые в Приамурье и Приморье как в результате адаптации к местным природным условиям, так и через взаимовлияние культур разных народов.

Взаимовлияния в материальной культуре, в частности в пище и других областях жизнеобеспечения старообрядцев, коренных и пришлых народов южной части Дальнего Востока, позволили приверженцам староверия успешнее адаптироваться к сложным местным условиям, создать своеобразный хозяйственно-культурный комплекс, свойственный именно дальневосточникам. Постоянные и разнообразные межэтнические контакты внутри сложившейся региональной общности вели к обогащению традиций каждого из этнокультурных подразделений и развитию в последующий период интернациональных установок в быту и культуре проживающих здесь этносов. В настоящее время народные традиции и конфессиональные установки в материальной культуре, в том числе в пище, староверов Дальнего Востока продолжают сохраняться у старшего, а в отдельных районах и у молодого поколения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аргудяева, Ю.В. Русские старообрядцы из Южной Америки в Приморье: переселение и адаптация / Ю.В. Аргудяева // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2018. – Т. XV, Вып. 3. – С. 11.
2. Осипов, Ю.Н. Один из первых опытов фермерского хозяйства в дореволюционном Приморье / Ю.Н. Осипов // Вестник ДВО РАН. – 1995. – № 5. – С. 116–130.
3. Приамурские ведомости. – 1897. – № 160. – С. 16.

⁹ Пайза – растение, которое давно возделывается как зерновая и кормовая культура в Индии, Китае, Японии и других азиатских странах. В пределах России пайзу выращивают как зелёную массу и зерно преимущественно на Дальнем Востоке. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Пайза (дата обращения: 22.03.2020).