

№ 68 — кофта женская

№ 69 — вышивка

№ 70 — полотенце

№ 71 — солонка дорожная из бересты

№ 72 — набор квадратных дощечек (8 штук) для плетения поясов

№ 73 — мешочек кожаный для огнива.

Таким образом, перечень предметов этой коллекции подчеркивает, что в провинции Нюланд в конце XIX в. была собрана только домашняя утварь шведских крестьян. Значение этой коллекции в том, что предметы обихода шведских крестьян этой провинции в российской историографии известны мало, и знакомство с ними помогут российским ученым познакомиться с предметами домашнего обихода крестьян-шведов в Финляндии конца XIX в.

Библиография

Жуковская Е. Вклад Теодора Швиндта в изучении истории Карел. 18.11.2013 <[http:// www. priozersk.ru/1/text/0004.shtml](http://www.priozersk.ru/1/text/0004.shtml)>.

Finland. Upplagsverket, 2, Fim-Кер, Schilds Förlags Ab-Esbo, 2004.

Hipping A.J. Om svenska språkdialecten I Nyland. (Föredrag för Vetenskapliga Society. .d. 29 April 1846). Helsingfors, 1846.

Т. М. Яковлева

О ПРИГОТОВЛЕНИИ ЖЖЕНОЙ СОЛИ В КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ

Солигаличский район расположен на северо-западе Костромской области, в верховье реки Костромы, по обеим ее сторонам. На его территории протекают небольшие речки Светица, Сельма, Векса, Воча, Тутка и др. Население района издавна сосредоточивалось в деревнях вдоль этих рек, почтового тракта, ведущего на юго-восток в Чухлому, и двух торговых трактов, которые проходили от Солигалича на юг до г. Галича, и на северо-запад до Тотьмы. В настоящее время с пограничной Вологодской областью

Солигаличский район связывает ведомственная Монзенская железная дорога (грузовые станции Ламса и Солигалич находятся в собственности Солигаличского известкового комбината), ближайшая пассажирская железнодорожная станция находится в Галиче (через нее проходят на восток поезда Октябрьской железной дороги), основной транспортной артерией для жителей района является автодорога Р-100 «Кострома — Судиславль — Галич — Чухлома — Солигалич».

Районный центр г. Солигалич ведет свою историю с 1335 г. — времени основания Воскресенского монастыря, который был построен на месте разработки соляных источников, называемом Соль Галицкая. С XIV в. это поселение было известно как один из важнейших центров солеварения на Руси. Производство соли в промышленных масштабах здесь продолжалось — с переменным успехом — до начала XIX столетия. На протяжении почти пяти веков жизнь местных крестьян была связана с солеварением. Именно поэтому, в сентябре, когда я находилась в краткосрочной экспедиции в Солигаличском районе, у меня появилась возможность еще раз более пристально взглянуть на бытование в этих местах «странного и непонятного на первый взгляд обычая» [Ковалев, Ефанова 1985: 105] — приготовления «черной» соли, которую называют здесь также «жженой». Поскольку готовится эта соль в Великоденный (Чистый) четверг, перед Пасхой, этнографы ее называют еще «четверговой». Обычай этот до настоящего времени сохранился и в других районах Костромской области и, как считается, только в этом регионе (требуют более точного определения границы бытования, распространяются ли они, и насколько далеко, например, на соседние Вологодскую, Ярославскую и Кировскую области).

Самый простой способ приготовления «жженой» соли был записан в дер. Федьково Чухломского района (данные Е.В. Самойловой, 2008 г.). Его рассказала Е.Я. Смирнова, 1924 г.р. Заключается он в том, что в хлопчатобумажный мешок насыпается соль и кладется в печь на дрова. «Мешочек сгорит, она комком делается, потом толку. Одна соль, больше ничего». Она же рассказала, что эту соль давали скотине, чтобы она не болела, а также употребляли сами с вареными яйцами — не от болезней, а просто для вкуса.

В основном же ингредиентами для приготовления костромской черной соли чаще всего являются поваренная соль крупного помола, ржаной хлеб и вода. Многие добавляют яйца.

Обычай сжигать соль и использовать продукт в качестве оберега существует, по предположению этнографов, еще с дохристианских времен. Это предположение основано на том, что в действии сочетаются очистительная сила огня и магические свойства соли и хлеба, которые крепко связаны между собой в представлениях славянских народов. «Соль настолько слилась с хлебом, что часто их рассматривали как нечто единое, неразрывное и обязательное» [Лаврентьева 1992: 45].

Исследователи отмечают, что самое раннее письменное упоминание о четверговой соли найдено в сборнике постановлений церковного собора «Стоглав» и относится к XVI в. [Холодная. Российский этнографический музей]. Вообще же письменных источников, говорящих об использовании в обрядовых действиях не просто соли, а именно соли жженой, черной, четверговой существует очень мало.

«В каждой губернии был свой рецепт. Одни перемешивали белую соль с рубленой капустой, яйцами, пряными травами вроде душицы, другие — с черным хлебом или квасной гущей и так запекали. В Костроме бабушки до сих пор вынимают из ржаного хлеба мякиш, смешивают его с каменной солью — она самая дешевая и продается в бумажных коробках — и кладут «кашу» обратно в буханку. Затем хлеб обматывают льняной тканью, а в Спасо-Преображенском Валаамском монастыре, например, вместо ткани использовали берестяной лапоть. И потом — в печку» [Людковская 2012].

Обычай делать на Пасху четверговую соль во многих российских регионах не сохранился. Об этом говорят многочисленные вопросы и обсуждения, которые возникли в Интернете и СМИ при появлении на рынке нового продукта под названием «Соль Костромская, четверговая». Предприниматели, наладившие производство и продажу черной соли, изготавливают ее, как и положено, из обычной соли, но вместо хлеба добавляют муку (как написано на упаковке), что, должно быть, удешевляет и упрощает процесс приготовления, в целом не сильно отличающийся от на-

родной рецептуры. Вопрос, где еще обычай выдержал проверку временем и, не претерпев существенных изменений, сохранился до наших дней, требует выяснения. Однако любому коренному жителю Костромской области не надо объяснять, что такое черная, или жженая, соль. При этом надо отметить, что никто из информантов 1920–1930-х гг. р., уже не говоря о молодых, не высказывает предположений, откуда взялся обычай употреблять жженую соль, а также не приписывает ей каких-либо особенных лекарственных или оберегающих свойств. «Так повелось» и «вкусно» — обычные ответы на вопросы о жженой соли.

Почему же черная соль, утратив свой первоначальный ритуальный смысл, выжила именно в Костромском крае и откуда взялась рецептура, которая благодаря своим полезным свойствам и вкусовым качествам используется в наши дни?

Поскольку неизвестно точно, когда появился обычай сжигать соль, нельзя с полной уверенностью утверждать, что он произрастает из языческих обрядов жертвоприношений. С одной стороны, четверговая соль была распространена в различных вариациях от Сибири до Украины и Кавказа. Но в конце концов эта традиция была утрачена и напрочь забыта в большинстве регионов. Куличи, пасха, крашеные яйца остались везде, а черная соль — только в отдельно взятых районах. Не говорит ли это о том, что появление и употребление жженой соли было органически связано с одними территориями, а в другие привнесено той же церковью и было изначально для жителей тех мест чуждым?

Предполагается, что обычай делать четверговую соль родился в XII–XIII вв. Не исключено, что уже в это время зарождались вблизи Костромы будущие крупные соляные промыслы. Кроме Соли Галицкой солеварение развивалось и к первой половине XIV в. оформилось в окрестностях Нерехты и Буя, в Тотьме. Предприятие по производству соли включало в себя колодец, в котором накапливался раствор, варницы — помещения, где из раствора выпаривали поваренную соль и сушили, и кладовые, где продукт готовили к отправке. Черные варницы — четырехстенные деревянные строения с одной дверью и кичкой — отверстием для выхода дыма в потолок. Напротив двери располагалась прямоугольная яма-топка, над которой подвешивали железный црен (цирен).

«Когда цирен нагревался достаточно, повар посылал ярыжек-циренщиков (вольнонаемных чернорабочих. — Т.Я.) выметать в цирене пучками березовых прутьев сор. Затем, танцуя на горячем цирене от нестерпимой жары, ярыжки проделывали подготовительную работу к варе. Они промазывали места швовок циренных полиц и порубней, а также и все циренное "гвоздь" тестом из ржаной муки, причем повар неукоснительно следил за тем, чтобы ярыжки приготавливали тесто это, «разжовывая оно», перемешивая со слюной, а не с водой, ибо "от слюны" делается некоторая против воды способность», — так описывает А.А. Введенский начало работы по выпариванию соли — «вари» на Строгановских варницах [Фигуровский 2010: 197]. Та же технология использовалась и на солигаличских варницах. Црен стоил очень дорого, его берегли от прогорания — чистили и периодически (раз в один-два месяца) ставили на ремонт [Там же: 196]. Не исключено, что продукты сгорания, которые соскабливались в процессе чистки со стенок црена и из щелей, не выбрасывались, а дробились и шли в пищу, — ведь соль была очень дорогим продуктом. Может быть, отсюда и возник «костромской» рецепт черной соли? Сгоревшее ржаное тесто, которым промазывались щели црена вперемешку с подгоревшим осадком — вот вам и черная соль. Горячую пищу в процессе приготовления солить ею несподручно, а вот использовать как приправу, посыпав горбушку хлеба, огурец или вареное яйцо, — очень даже хорошо. Учитывая, что немалые доли в соляных промыслах принадлежали монастырям, которые имели и свои кузницы для ремонта цренов, и своих рабочих, обслуживающих варницы, можно предположить, что такая жженая соль «оседала» в монастырях, и в конце концов стала вкусным дополнением к блюдам пасхальной трапезы, обязательным составляющим которой были вареные яйца.

Можно также предположить и более простое происхождение жженой соли. На протяжении столетий главным бедствием усольцев были пожары [Путьковский 2004: 355]. Поселения горели во время набегов черемисов, крымских татар, польской интервенции. В летописях Соли Галицкой были зафиксированы крупные пожары в 1372, 1613, 1752 гг., когда сгорели все жилые строения вместе с варницами и складами. Конечно, локальные пожары на

варницах, где круглосуточно топились очаги, тоже не были редкостью. И в наше время погорельцы разбирают пепелища в поисках добра, которое еще можно использовать. Что уж говорить о сгоревшем дорогом продукте — соли — в те давние времена! Конечно, она не пропадала. Разумеется, это только предположения, попытка объяснить появление жженой соли в рационе усольцев и впоследствии придания этому продукту сакрального значения.

В процессе употребления черной соли нельзя было не заметить полезных свойств, которыми она обладает. Для здоровья жженая соль полезна примерно так же, как активированный уголь, который и сейчас продается в аптеках. Усольские крестьяне жили в антисанитарных условиях, их пища была скудна — в то время оздоравливающее действие черной соли для людей и для животных, они, несомненно, оценили. Большую часть времени крестьяне проводили в поле и в лесу, где в тяжелейших условиях готовились к сплавному работам (сплав леса и строений был одним из основных источников дохода местных жителей). Ночевали в землянках-зимовках, питаясь хлебом, картошкой и кашей. Тогда, должно быть, было замечено и еще одно свойство черной соли, особенно необходимое в полевых условиях: она не отсыревает, не превращается в камень. Вплоть до конца XX в. соль во многих крестьянских домах закупалась в большом количестве. Помимо ежедневного использования в пище она необходима была для домашних заготовок — капусты, грибов и огурцов, засолки мясных продуктов для сохранения (ведь холодильники стоили дорого и были не у всех). Блюдечки с солью — поглотителем влаги — ставили на зиму между двойными оконными рамами. Хранили соль в больших емкостях — бочках, ведрах и т.п. — в холодной кладовке или «на мосту». Естественно, там было сыро, и довольно трудно было порой раскрошить нужное для потребления количество соли. Другое дело черная соль. Ее можно было взять с собой в тряпице или спичечном коробке, она оставалась рассыпчатой и сухой. Нельзя не отметить вкусовые качества черной соли, которые в этих бедных на приправы и пряности краях сделали ее популярной у местного населения. Она не такая соленая, как соль обычная, с легким привкусом жженого зерна. Нет сомнения, что эти полезные свойства позволили черной соли «выжить», остаться востребованной в течение столетий.

Так или иначе, черная соль однажды стала четверговой, ее стали приготавливать специально в чистый четверг, когда перед наступлением страстной пятницы хозяйки наводят чистоту в доме и готовят пасхальные блюда — кулич, пасху, яйца. В XIX в. семейные рецепты приготовления черной соли передавались от матери к дочери или снохе, т.е. старшей женщине в доме, на которую возлагалась роль хозяйки. Моя бабушка, 1894 г.р., родом из д. Фаладино Солигаличского района, всю свою долгую жизнь строго соблюдала все посты, а перед Пасхой обязательно готовила черную соль. Она «взяла свой способ от матери, а та — от своей». Когда бабушка ослепла и стала немощной, черную соль стала готовить ее дочь, моя мама, а после смерти мамы — старшая сестра. Поскольку соль все они делали ранним утром, когда топились русская печь, а дети еще спали, в то время мне приходилось наблюдать только последний этап приготовления: получившийся черный «камень» дробили молотком через клеенку, а затем просеивали смесь через сито для достижения мелкой и рассыпчатой консистенции.

В советские годы в Солигаличе церковь, как правило, регулярно посещали только женщины старшего поколения, пенсионерки. Работающие женщины присутствовали только на отпеваниях и — реже — на крестинах (крестить чаще всего носили бабушки). В церковь для освящения продукты не носили, но обычай готовить пасхальную трапезу и накрывать праздничный стол в Светлое Христово Воскресенье никогда не прекращался и сохранялся почти в каждой семье. Обязательными блюдами были кулич, пасха — сладкий творожный сыр, и крашеные луковой шелухой яйца. Однако не каждая хозяйка готовила жженую соль. Одного замеса с избытком хватало семье на целый год, поэтому многие делились солью с родственниками и соседями. Да и русская печь, в которой сжигали соль, имелась не в каждом доме. «У Маруси соль невкусная, я теперь у тети Шуры беру». «Я беру у одной женщины, уж который год». «У нас бабушка делает на всех», — и сейчас можно услышать в ответ на расспросы о черной соли. Поэтому немногие женщины знают, как готовить жженую соль. До последнего времени и я полагала, что делается она (по крайней мере в Костромских краях) примерно одинаково, с небольшими вариациями. Берут 1 кг крупной поваренной соли (пачку), мякиш одной буханки

черного хлеба, размоченный в небольшом количестве воды, тщательно все это перемешивают и завязывают в отрез натуральной ткани. В моей семье добавляли в смесь 1 сырое яйцо. Помещают узелок в русскую печь на горячие угли. После сгорания достают, очищают от остатков сгоревшей ткани, толкут черный ком на мелкие части чем-нибудь тяжелым и просеивают через сито. Оказалось, вариантов приготовления костромской жженой соли гораздо больше, чем можно было предположить.

Валентина Ивановна Перова, 1933 г.р., по нашей просьбе приготовила черную соль. Почти всю жизнь она прожила в дер. Ескино (примерно в 20 км от Солигалича), а родом из Кологрива. Привожу рецепт, записанный с ее слов:

Рецепт жженой (черной) соли

Состав:

Соль — 1 кг крупного помола

Хлеб — 1 буханка черного черствого.

2 сырых яйца,

$\frac{3}{4}$ граненого стакана воды.

Приготовление.

Соль высыпают в сосуд и толкут, чтобы не было комков.

Хлеб — обрезают корки и мелко раскрошивают.

Разбить и вылить в массу 2 яйца и залить воду.

Затем тщательно перемешивают.

Полученную массу выкладывают в холцевую или полотняную ткань. Уплотняют, плотно заворачивают и перевязывают. Полученный ком ложат в русскую печь на дрова (внутри дровяной клетки), и ждут пока дрова не сгорят. Получится плотный ком. Затем этот ком очистить от шлема, растолочь и полученную массу просеять через решето среднего размера несколько раз.

Другие информанты рассказывали, что узел со смесью помещают в печь не перед растопкой, а на горящие угли. Некоторые при этом используют противень (поднос). Так поступают при приготовлении черной соли по рецепту, уже приведенному выше, когда смесь помещается внутрь разрезанной буханки, из которой вынут мякиш (так делают в Чухломе). Бабушка той же информантки (из дер. Ножкино Чухломского р-на) готовила соль так: белый хлеб или батон размачивала в молоке, добавляла 3 яйца со

скорлупой (ее толкла в ступке), крупную соль, все перемешивала, заворачивала в белую холстину и ставила на угли в русскую печь (когда протопилась). В одном из солигаличских домов нас угостили черной солью, сожженной вместе с костями «от мяса из супа». Считается, что такая черная соль «полезнее обыкновенной».

Конечно, с появлением на прилавках в изобилии продуктов, которые многие сельчане еще каких-то 20–30 лет назад даже по праздникам не видели, черная соль перестала быть непременно дополнением к рациону. Поля, где раньше возделывали лен, выращивали картофель и косили сено, зарастают кустарником и чертополохом, работа на них прекратилась, и разве что иной грибник из местных возьмет с собой к свежему огурцу немного черной соли. Но в трудное послевоенное время, когда и взрослых, и школьников «гоняли на картошку», в годы продовольственного дефицита черную соль любили и взрослые, и дети. Нередко наблюдалось, как кто-нибудь во время игры на сельской улице ненадолго исчезал в доме и вскоре появлялся с горбушкой ржаного хлеба в руках, политой постным маслом и посыпанной жженой солью. А иной раз без масла, но с пером зеленого лука. Или без него, но с черной солью обязательно. «Сорок восемь, половинку просим!» — кричали соседские ребята. «Сорок один, ем один!» — отвечал счастливый обладатель горбушки.

Современные коммерсанты, наладившие повсеместную продажу костромской соли, рекламируют ее как продукт целебный, диетический, натуральный, редкий, традиционный, старинный, вкусный — качества, которые не оставляют равнодушными сторонников здорового питания (они, видимо, и являются целевой аудиторией, завоевать которую в первую очередь стремятся производители). И, надо сказать, современные производители черной соли добились определенных успехов. Этим летом, находясь в Кисловодске, я обратила внимание на пакетик с костромской солью на прилавке магазина. Заметив мой интерес, продавщица прочла целую лекцию о пользе черной соли и о том, как ее делают. На человека несведущего, несомненно, она могла бы произвести впечатление.

В настоящее время черную соль в Солигаличском районе продолжают делать бабушки, просто «потому что так повелось», а не

по необходимости. Несмотря на современное гастрономическое изобилие, ритуальное значение четверговой соли и обращение молодежи к христианским традициям дают основание полагать, что обычай готовить черную соль совсем не канет в Лету. Было бы интересно, однако, более тщательно очертить районы, где он существует или еще недавно существовал, в каких формах это происходило, особенно в регионах солеварения.

Библиография

Ковалев Н.И., Ефанова В.А. Черная соль. (Об одном народном обычае костромичан)// Советская этнография. 1985. № 1. С. 105–107.

Лаврентьева Л.С. Соль в обрядах и верованиях восточных славян // Из культурного наследия народов восточной Европы. СПб., 1992. С. 44–55.

Людковская А. Черная соль // Вокруг света. 2012 № 11. <<http://www.vokrugsveta.ru/vs/article/7917/>>.

Путьковский Н. Солигаличский уезд // Русские крестьяне. Жизнь Быт. Нравы: Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева. Т. 1: Костромская и Тверская губернии. СПб., 2004. С. 297–364.

Фигуровский Н.А. Очерки средневековой истории г. Солигалича. Кострома, 2010.

Холодная В.Г. Четверговая соль. Российский этнографический музей. <<http://www.ethnomuseum.ru/section62/2092/2089/4098.htm>>.