
ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Научный журнал

Выпуск 7(76). 2021. Том 11

Журнал «Вопросы национальных и федеративных отношений»
включен в перечень рецензируемых научных изданий ВАК,
в которых должны быть опубликованы
основные научные результаты на соискание ученой степени
кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук
по политическим и историческим наукам

МОСКВА, 2021

ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Научный журнал

**Вячеслав Александрович
МИХАЙЛОВ**

Председатель Совета, д.и.н., профессор,
зав. кафедрой национальных и федеративных
отношений РАНХ и ГС при Президенте РФ

Редакционный Совет

**Рамазан Гаджимурадович
АБДУЛАТИПОВ**

д.ф.н., постоянный представитель Российской Федерации
при Организации Исламского сотрудничества

**Любовь Федоровна
БОЛТЕНКОВА**

д.ю.н., профессор РАНХ и ГС при Президенте РФ

**Владимир Иванович
ВАСИЛЕНКО**

д.п.н., профессор Российской академии народного
хозяйства и государственной службы при Президенте РФ

**Владимир Александрович
ВОЛОХ**

д.п.н., профессор Государственного университета
управления

**Вадим Витальевич
ГАЙДУК**

д.п.н., профессор Башкирского государственного
университета

**Владимир Юрьевич
ЗОРИН**

д.п.н., руководитель Центра по научному взаимодействию
с общественными организациями, СМИ и органами
государственной власти ИЭА РАН

**Раушан Мусахановна
КАНАПЬЯНОВА**

д.п.н., профессор кафедры международного
культурного сотрудничества МГИК

**В. Микаэль
КАССАЕ НЫГУСИЕ**

д.и.н., профессор кафедры теории и истории
международных отношений Российского
университета дружбы народов

**Геннадий Яковлевич
КОЗЛОВ**

д.и.н., профессор Рязанского государственного
университета им. С.А. Есенина

**Игорь Георгиевич
КОСИКОВ**

д.и.н., главный научный сотрудник Института
этнологии и антропологии РАН

**Николай Павлович
МЕДВЕДЕВ**

д.п.н., профессор Российского университета
дружбы народов

**Марина Николаевна
МОСЕЙКИНА**

д.и.н. профессор, заведующая кафедрой истории России
Российского университета дружбы народов

**Александр Данилович
НАЗАРОВ**

д.и.н., профессор, зам. руководителя кафедры
по научной работе Московского авиационного института

**Дарья Вячеславовна
ПЕРКОВА**

к.п.н., ответственный редактор

**Александр Васильевич
ПОНЕДЕЛКОВ**

д.п.н., профессор, заведующий кафедрой политологии
и этнополитики Южно-Российского института
управления – филиал РАНХ и ГС при Президенте РФ

**Дмитрий Егорович
СЛИЗОВСКИЙ**

д.и.н., профессор кафедры истории России Российского
университета дружбы народов

**Шукран Саидовна
СУЛЕЙМАНОВА**

д.п.н., профессор Российской академии народного хозяйства
и государственной службы при Президенте РФ

**Жибек Сапарбековна
СЫЗДЫКОВА**

д.и.н., профессор, заведующая кафедрой стран
Центральной Азии и Кавказа Института стран Азии
и Африки Московского государственного университета имени
М. В. Ломоносова, заместитель главного редактора журнала

Редакционная коллегия

Главный редактор – СУЛЕЙМАНОВА Ш.С.,
д.п.н., профессор РАНХиГС

Члены ред. коллегии:

Волох В.А. (зам. главного редактора),
Сыздыкова Ж.С. (зам. главного редактора),
Перкова Д.В. (ответственный редактор),
Болтенкова Л.Ф., Дробижина Л.А.,
Слизовский Д.Е.

УЧРЕЖДЕН

ООО «Издательство
«Наука сегодня»

ЖУРНАЛ ВКЛЮЧЕН

В ПЕРЕЧЕНЬ ВАК РФ

Журнал зарегистрирован
Федеральной службой по надзору
в сфере массовых коммуникаций,
связи и охраны культурного
наследия

Регистрационный номер
ПИ № ФС77-47487
от 25 ноября 2011 г.

Журнал издается ежемесячно

Журнал включен в базу РИНЦ
(Российский индекс научного
цитирования)

Включен в каталог
Ulrich's Periodicals Directory

Пятилетний импакт-фактор
журнала: 1,006

Адрес редакции:
115598, г. Москва, ул. Загорьевская,
д. 10, корп. 4, цокольный этаж,
помещение I, комната 7-1, офис 4

Тел.: (910) 463-53-42

www.etnopolitolog.ru

E-mail: etnopolitolog@yandex.ru

Мнение авторов может
не совпадать с мнением редакции.

При перепечатке ссылка
на журнал обязательна.

Научные статьи, публикуемые
в журнале подлежат обязательному
рецензированию.

Ответственный редактор

Перкова Д.В.

Компьютерная верстка

Анциферова А.С.

Подписано в печать 26.07.2021.

Формат 60×84/8. Объем 24,3.

Печать офсетная.

Тираж – 1000 экз.

(1-й завод – 500 экз.)

Заказ № 176.

Отпечатано в типографии
ООО «Белый ветер»

115054, г. Москва, ул. Щипок, 28

Тел.: (495) 651-84-56

ISSN 2226-8596 (print)

12 выпусков в год и

2 выпуска в год переводной (англ.) версии

Языки: русский, английский

<http://etnopolitolog>

Входит в перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ

Включен в каталог периодических изданий Ульрих (Ulrich's Periodicals Directory: <http://www.ulrichsweb.com>)

Материалы журнала размещаются на платформе РИНЦ Российской научной электронной библиотеки, Electronic Journals

Library Cyberleninka

Подписной индекс издания в каталоге агентства Роспечать 70114

Цели и тематика

Журнал *ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ* – периодическое международное рецензируемое на-учное издание в области политических исследований. Журнал является международным как по составу редакционного совета и редколлегии, так и по авторам и тематике публикаций.

Научный журнал издается с 2011 года в издательстве «Наука сегодня». С 2018 года издается переводная (англ.) версия журнала. С момента своего создания, журнал ориентировался на высокие научные и этические стандарты и сегодня является одним из ведущих политологических журналов России.

Цель журнала – способствовать научному обмену и сотрудничеству между российскими и зарубежными политологами.

Журнал предназначен для публикации результатов фундаментальных и прикладных научных исследований. Тематическая направленность журнала отражается в следующих постоянных рубриках: «Отечественная история, этнология и этнография», «История международных отношений и мировой политики», «История и философия политики», «Политические институты, процессы и технологии», «Политическая культура, этнополитика и идеологии», «Политические проблемы международных отношений и глобализации».

Формат публикаций: научные статьи, обзорные научные материалы, материалы круглых столов, научные рецензии, научные сообщения, посвященные исследовательским проблемам в сфере политики и политологии.

В своей деятельности редакционный совет и редколлегия журнала руководствуется принципами, определяемыми ВАК России для научных журналов, в том числе: наличие института рецензирования для экспертной оценки качества научных статей; информационная открытость издания; наличие и соблюдение правил и этических стандартов представления рукописей авторами.

Целевой аудиторией журнала являются российские и зарубежные специалисты-политологи, а также аспиранты и магистры, обучающиеся по направлениям политология, государственное и муниципальное управление и международные отношения.

Журнал строго придерживается международных стандартов публикационной этики, обозначенных в документе *COPE (Committee on Publication Ethics)* <http://publicationethics.org>

Полные сведения о журнале и его редакционной политике, требования о подготовке и публикации статей, архив (выпуски с 2011 года) и дополнительная информация размещена на сайте: <http://etnopolitolog.ru>

Электронный адрес: etnopolitolog@yandex.ru

ISSN 2226-8596 (print)

12 issues a year plus

2 issues a year of the translated (eng.) version

Languages: Russian and English

<http://etnopolitolog>

Included in the list of peer-reviewed scientific publications of the Higher Attestation Commission of the Russian Federation

Included in the Ulrich's Periodicals Directory

Materials of the journal are placed on the RSCI platform of the Russian scientific electronic library – Electronic Journals Library Cyberleninka

Subscription index of the journal in the Rosspchat Agency catalogue is: 70114

Objectives and themes

Academic journal “*Issues of National and Federative Relations*” is an international peer-reviewed scientific periodical in the field of political studies. The journal has an international character because of the composition of its Editorial Board, its editors, its contributing authors and topics of its publications.

The scientific journal is published since 2011 at the “Publishing House “Science Today”. Translated (eng.) version of the journal is published since 2018. Since its inception, the journal was guided by high scientific and ethical standards and today it is one of the leading political science journals in Russia.

The purpose of the journal is to promote scientific exchange and cooperation between Russian and foreign political scientists.

The journal is intended for the publication of the results of fundamental and applied scientific research. Thematic focus of the journal is reflected in the following permanent headings: “Domestic history, ethnology and ethnography”, “History of international relations and world politics”, “History and philosophy of politics”, “Political institutions, processes and technologies”, “Political culture, ethnopoltics and ideologies”, “Political problems of international relations and globalization.”

Format of publications: scientific articles, reviews, scientific materials, materials of round tables, scientific reviews, scientific reports devoted to research problems in the field of politics and political science.

The Editorial Board and the editors of the journal in their activities are guided by the principles defined by VAK of Russia for scientific journals, including: presence of the institute of peer review for the expert quality assessment of scientific articles; information openness of the publications; availability and compliance with the rules and ethical standards for the submission of manuscripts by the authors.

The target audience of the journal is Russian and foreign specialists-political scientists, as well as graduate students and masters in the fields of political science, state and municipal management and international relations.

The journal strictly adheres to the international publishing standards and publication ethics identified in the *COPE (Committee on Publication Ethics)* document. <http://publicationethics.org>.

Full details of the journal and its editorial policy, requirements to the preparation and publication of articles, archive (issues since 2011) and additional information are available on the website: <http://etnopolitolog.ru>

E-mail address: etnopolitolog@yandex.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ, ЭТНОЛОГИЯ И ЭТНОГРАФИЯ

- Вдовин С.С., Сыздыкова Ж.С.** Этнический состав
и территориальное устройство Хивинского ханства XVIII-XIX вв. 1996
- Ушмаева К.А., Волков А.А., Состин Д.И., Гончаров А.С.**
Духовная культура ставропольского казачества
во второй половине XX в. 2005
- Дьун-Дьангхай С.В., Сыздыкова Ж.С.**
Ислам – государственная религия Караханидов
как один из факторов модернизации тюркского языка XI в. 2016
- Гусейнова Б.М.** Дагестанцы на государственной службе России:
Абдурахман Даниялов – видный государственный
и общественный деятель Дагестана 2024
- Кириченко В.Ю.** К вопросу о матримониальных связях
коломенского купечества во второй половине XVIII века 2032
- Моргунов К.Г.** Москва и москвичи в зимний
период 1918-1920 гг.: зарисовки из повседневности 2041

ИСТОРИЯ И ТЕОРИЯ ПОЛИТИКИ

- Болтенкова Л.Ф.** Библия как источник права (часть десятая) 2050

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ИНСТИТУТЫ, ПРОЦЕССЫ И ТЕХНОЛОГИИ

- Николенко А.А.** Русская локальная цивилизация:
этапы и основные характеристики 2065
- Пацеля Я.С.** Протесты в Хабаровском крае:
анализ и прогноз развития политической ситуации 2072

ТЕОРИЯ И ИСТОРИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ И ВНЕШНЕЙ ПОЛИТИКИ

- Сыздыкова Ж.С.** Народы и этносы Афганистана
и Центральной Азии в историческом контексте 2077
- Винченцо Лигорио.** China's Digital Soft-Power
in the Post-Soviet Space: a threat to Russia's Regional Predominance/
Китайская (цифровая) мягкая сила на постсоветском пространстве:
угроза региональному превосходству России 2085
- Шашишев Е.Д.** Дилеммы евразийского интеграционного
процесса в условиях санкционной политики 2091
- Петрухин А.М.** Открытие и начало работы
Государственной Думы Российской империи II созыва
на страницах британской прессы 2103

<i>Афонин А.Д.</i> Интеграционные процессы Евросоюза и Грузии в контексте энергосетей	2112
<i>Ситдикова Н.А., Фалалеев М.А., Нечай Е.Е.</i> Влияние политических факторов на динамику входящей международной академической мобильности в современной России	2120
СТУДЕНЧЕСКАЯ НАУКА	
<i>Большаков М.В.</i> Различие в пищевом рационе крестьянского населения Северной и Южной части Рязанской губернии во второй половине XIX века (на примере Зарайского, Касимовского, Михайловского, Скопинского, Раненбургского уездов)	2128
<i>Братковская Д.В., Леонова А.А., Фам Тхи Минь Хуен.</i> Транснациональные корпорации как акторы мировой политики: проблемы терминологического определения	2139
<i>Деточка М.Ю.</i> Перспективы развития американо-кубинских отношений при Джо Байдене	2144
<i>Гэн Ицзинь.</i> Центральнo-Азиатская политика правительства Узбекистана: современные реалии	2149
НАШИ АВТОРЫ	2161
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РУКОПИСЕЙ	2165

РАЗЛИЧИЕ В ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ КРЕСТЬЯНСКОГО НАСЕЛЕНИЯ СЕВЕРНОЙ И ЮЖНОЙ ЧАСТИ РЯЗАНСКОЙ ГУБЕРНИИ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА (НА ПРИМЕРЕ ЗАРАЙСКОГО, КАСИМОВСКОГО, МИХАЙЛОВСКОГО, СКОПИНСКОГО, РАНЕНБУРГСКОГО УЕЗДОВ)

На сегодняшний день вопросами реконструкции традиционного образа жизни начинают заниматься все больше людей на любительском и профессиональном уровне. Вопросы восстановления быта разных слоев населения затрагивают темы одежды, жилища, еды. В последнее время тематика пищи приобретает все большую популярность в среде реконструкторов. Наше исследование позволит решить проблему восстановления рациона крестьян Рязанской губернии во второй пол. XIX в. А также для точного понимания разницы в пищевом рационе крестьян рассматриваемой губернии необходимо будет провести сравнительный анализ столов Степной и Северной стороны среди деревенского населения. Для решения данных вопросов были предприняты следующие шаги: во-первых, проведен анализ экономики Рязанской губернии, выявлены различия в ее развитии, во-вторых, изучены статистические источники, позволяющие определить пищевой рацион крестьянского населения, в-третьих, описаны повседневный и праздничные столы ряда уездов и выявлены отличия в них. При анализе полученных данных стало возможным определить причины различия в пище крестьян. Результаты исследования позволяют реконструировать еду населения деревни во второй половине XIX в., а также данный материал возможно использовать в музейной практике, при внедрении его в экскурсионный текст.

Ключевые слова: *пищевой рацион, крестьянская еда, повседневный и праздничный стол, Рязанская губерния, Степная и Северная сторона.*

Введение. Необходимо отметить особенность экономического развития Рязанской губернии. В целом эту территорию можно разделить на две основные части: Северная и Южная. Эти две стороны отличаются друг от друга

по почвенным показателям, как следствие это ведет за собой различие в экономике. Например, Касимовский, Егорьевский, Зарайский уезды не имеют в своем распоряжении черноземные почвы, в отличие от южных уездов. Поэтому в этой части губернии интенсивно начала развиваться промышленность: текстильная, кирпичная, железоделательная и т.д. А в южных уездах: Спасский, Скопинский, Рязский и др. преобладают черноземные почвы, поэтому главным занятием крестьян было земледелие. Это различие в экономической жизни губернии предопределило разный уклад в бытовой составляющей жизни крестьянского населения губернии.

Нами была поставлена задача определить различие в пищевом рационе крестьян Рязанской губернии. Для ее решения была рассмотрена пища крестьян всей губернии. При этом необходимо разделять повседневный стол от праздничного, что и было сделано. Также была рассмотрена еда, которую потребляли крестьяне, в голодные годы.

Пищевой рацион крестьянского населения Северной и Южной части Рязанской губернии во 2 половине XIX века. Крестьянская пища, в условиях натурального хозяйства, являлась результатом производственной деятельности земледельца. Традиционно они питались результатом своих трудов, выращенных на полях и огородах. Еда, которую покупали, была крайней редкостью в деревне. Праздничные дни являлись исключением, в этот период на крестьянском столе появлялись блюда, которые не ставились на повседневный стол [2. С. 31].

Еда, которая употреблялась крестьянами в праздничные дни безусловно отличалась от повседневной пищи, поэтому необходимо разграничить эти два стола и проанализировать различия в пище крестьян двух частей Рязанской губернии – Северной и Южной на примере Зарайского, Касимовского, Михайловского уезда – с одной стороны и Скопинского, Ранenburgского – с другой.

Обычно крестьянская пища весьма проста и однообразна: ржаной хлеб, щи и каша являются основными блюдами повседневного потребления в обед и ужин. Такой крестьянский рацион ранее получил название «грубой пищи», т.к. затрачивалось минимальное количество времени на приготовление блюд. По наблюдениям российского экономиста Н.К. Бржеского, пища крестьян в количественном и качественном отношении не удовлетворяла основные потребности организма. «Молоко, коровье масло, творог, мясо, – писал он, – словом, все продукты, богатые белковыми веществами, появляются на крестьянском столе в исключительных случаях – на свадьбах, при разговлении, в престольные праздники. Хроническое недоедание – обычное явление в крестьянской семье».

В крестьянском хозяйстве часть овощей идет в засолку на зимнее употребление: квасят капусту, солят огурцы и арбузы. Последние разводятся на бахчах, однако, они не всегда созревают. Эти незрелые арбузы и идут на засолку. В Рязанской губернии данная культура выращивалась в Ранenburg-

бургском уезде Ивановской волости [6. С. 34]. В чанах с рубленной капустой заквашивают капусту и с цельными кочанами. Но самые лучшие твердые кочаны оставляют в прок свежими. В Рязанской губернии самой лучшей капустой считается Коломенская.

Будничный стол чаще всего состоял из хлеба, капусты, лука, огурцов, редьки, круп гречневой или пшенной каши, мучных и кое-каких молочных продуктов. Выше было отмечено, что одним из главных блюд были щи. Они, как в постные, так и в скоромные (обычные) дни, варятся из квашеной капусты без всего, с тем различием, что в непостные дни могут добавить в пищу сало, сметану или молоко. Не все крестьяне знают о заправке щей мукою, маслом и крупами, поэтому получаются щи жидкие и невкусные (такое приготовление данного блюда характерно для южных уездов губернии). Можно выделить несколько разновидностей этого блюда. Серые щи. Для таких щей используются верхние листья капусты, которые съедаются в постные дни с квасом. Существуют еще полубелые и белые щи. Для первых используется весь кочан, а для вторых только сердцевина кочана (кочерыжки). Приправой для щей обычно служили молоко или сметана.

Ржаной хлеб отличается хорошим качеством, иногда, от некачественного квашения и печенья, выходит неудобоваримым [1. С. 398]. Самая употребляемая еда, не говоря о хлебе, это – окрошка на квасу, постные щи, жаренный или печеный картофель, молочная каша из пшена и лапша. Яйцами заправляют некоторые блюда, например, лапшу, но почти никогда не едят их вареными или печеными, предпочитая сбывать их скупщикам [9. С. 180].

На стол могут поставить различные каши: гречневую, пшенную и просяную. Молочные и с постным маслом или толченым конопляным семенем. Употребление каши уже служит признаком состоятельности и некоторого достатка, в особенности каши на молоке. Подобное приготовление каш были присуще Северным уездам. Что же касается до мясной пищи, то это большая редкость крестьянского стола и допускается только в важные праздники. Рыбы, в местах удаленных от рек, употребляют меньше.

В целом пища крестьян свежа и поэтому здоровая, она достаточно сытна, но не имеет надлежащей питательности, потому что вся почти состоит из растительных продуктов, что является причиной развития золотушных болезней [1. С. 399].

Есть период, когда крестьянин голодает и самое голодное для народа время – Петров пост. В это время овощи еще не созрели, а заготовленная в запас капуста заканчивается, так что обычной едой в этот период бывает квас с зеленым луком и огурцы, если они выросли к этому времени и соленые яйца (маринованные). В эти дни у крестьян не хватает хлеба, и он прибегает к займам или для насущного пропитания молотит рожь еще незрелую. Еще одним натуральным продуктом, который употреблялся крестьянами в пищу были фрукты, выращенные на садовых участках.

Например, в с. Дединове, Ловцах сады носят промышленный характер, но в аренду не сдаются. Яблоки частью сбываются на месте особым скупщикам и крестьянам Егорьевского уезда, которые приезжают в эти села осенью за яблоками, преимущественно же отвозятся самими владельцами в города Коломну и Егорьевск и частью отправляются в Москву по железной дороге [6. С. 24]. Сведения о поставках в другие города отсутствуют.

В этот период в г. Коломне имелись пастильные заведения Куприянова И.А. и Чуприкова П.К., которые использовали главным ингредиентом для запекания пастилы яблоки сорта «антовка». Можно предположить, что поставки фруктов осуществлялись именно для данного производства.

Однако, не только сельскохозяйственные культуры употреблялись в пищу. Чаще овощей использовались грибы. Без них трудно крестьянину было обойтись в постные дни. Однако, ягоды собирались только для продажи. Дети иногда пользовались случаем и ели эти дары природы, и при том не разбирая – зрелы ли они или нет. В связи с этим всегда в это время, когда поспевают ягоды и фрукты, возникают болезни желудка.

Что касается детей, то их возраст не принимается во внимание в плане еды. Как только ребенка отнимали от груди, начинали кормить тем же, что едят и взрослые, даже не давали ему молочной пищи во время постов.

Отметим еще одну территорию Рязанской губернии, которая отличалась повседневным рационом. Это Касимовский уезд, который находился на севере губернии. На этой территории проживали касимовские татары, которые контрастировали на фоне всех остальных. Татары имели преимущество перед русскими, что знакомы с приготовлением пищи из молока, яиц и разных овощей. Кроме того, мясная пища у них в гораздо большем употреблении; такая пища способствует хорошему здоровью и вообще физическому развитию. Татары не придерживались постов и в этот период свободно употребляли мясную пищу. Для питья приготавливали хороший квас, мед, пиво и кумыс. Кроме этого, на территории уезда распространен чай, который многие употребляют [1. С. 406]. Сохранились сведения о рационе крестьян с. Мелехово Касимовского уезда. Пища постная: щи, пшенная каша, картофель без масла, по праздникам добавляется лук и конопляное масло. Повседневная пища: добавляется мясо и молоко, в праздники блины, блинчики, пироги ржаные, лепешки, овсяный или гороховый кисель. Едят 3 раза. В с. Шостье, Касимовского у. могли употреблять в пищу следующие блюда: блины, щи из капусты и картошки, картошка с кислым или свежим молоком, каша (редко); по праздникам мясо, драчены, масленники, хмельная брага «повалюха» из гречневой муки, замешенной на квасу, «изюльки» – толченое в ступе и сжатое в комочки, конопляное семя [4. С. 47]. В д. Чинур, Касимовского у. на Крещение пекли крест, который отдавали скоту; на масленицу – блины; на похороны – блины и пироги; на свадьбу – пироги, пышечки, блины и оладьи. При начале и окончании пахоты пахарю пекли яйцо.

По описанию повседневного и обрядового стола в Касимовском уезде видно, что данная территория была состоятельна. Ее повседневный стол резко контрастировал с пищей не только южных уездов, но даже с рядом северных. Стоит отметить, что порой в период Великого поста жители Касимовского уезда могли им пренебрегать и использовать в пищу мясные продукты.

Теперь необходимо рассмотреть, какие напитки были распространены в Рязанской губернии в крестьянской среде в XIX в.

Повседневным напитком у крестьян была вода из колодца, ключевая и речная. Качество данной воды приемлемо, исключая период весны, когда она мутнеет. Однако, в крестьянской жизни главным питьем являлся квас. Обычно он бывал белый и не всегда приемлемого качества, особенно в летнее время, когда скоро окисает. В праздничные дни крестьяне заваривают из густого отвара солода, разной муки и хмеля брагу – напиток очень питательный, приятный на вкус и весьма полезный для здоровья. Все же по дороговизне это питье употребляют мало и не столько для утоления жажды, сколько для возбуждения веселого расположения духа. В этой связи его употребление делается вредным.

Хлебное вино, несмотря на высокую цену, находится всегда в обиходе у крестьян, особенно во время базарных дней. Продажа и покупка сопровождается угощением в штофной лавке. Смертельные случаи от пристрастия к вину снижает высокая цена на вино, а также развивающееся в простом народе пристрастие к чаю, который в большом употреблении в селениях прибрежных Оке и на больших трактах, т.е. в более промышленных районах и, следовательно, в более зажиточном классе крестьян [4. С. 399-400].

В конце XIX в. в селах черноземного края (Степная сторона) чаепитие распространено не было. Если чай и употребляли, то во время болезни, заваривая его в глиняном горшке в печи. Но уже в начале XX в. из деревни сообщали, что «крестьяне полюбили чай, который они пьют по праздникам и после обеда. Более состоятельные начали приобретать самовары и чайную посуду» [2. С. 32]. Однако исключение можно встретить в с. Дединово Зарайского уезда, которое находилось в промышленной части губернии. На данной территории хорошо развита торговля. Следовательно, жизнь крестьянства в этой местности будет отличаться. Со слов местного врача Мансурова мы узнаем, что «везде вы встретите не только чай утренний и вечерний, но и конфеты к нему и часто хлеб. Мясо берут не все, но многие. К чаепитию все дединовцы чувствуют особую слабость. Женский пол во всяком доме ставит самовар 2 раза в день, а часто и 3 раза, а мужчины пьют чай 4-6 раз в день в трактирах и чайных лавках...». Это является прямым доказательством, что эта местность одна из состоятельных частей губернии. Крестьяне пьют чай с сахаром и конфетами, причем по несколько раз в день. Видно их неравнодушие к этому напитку, так как в тех самых

трактирах и чайных они выпивают по 30-40 чашек, а найдутся и такие любители пропустить и 60-70 чашек ежедневно. Конечно, это обстоятельство привело к определенной особенности внешнего вида этих жителей – гнилые зубы или их отсутствие вовсе, в связи с воздействием высокой температуры и сахара [5. С. 23].

Можно сделать небольшой вывод, что Дединово – достаточно богатое село, экономика которого специализировалась на торговле (поставки сена и рыбы в Москву). В целом Зарайский уезд отличается состоятельностью в отличие от Степной стороны губернии. Его можно поставить на один уровень с Егорьевским уездом, поэтому в этой части Рязанской губернии наблюдался совершенно иной образ жизни крестьянского населения в сравнении с южными территориями.

Праздничный стол отличался калорийностью и разнообразием потребляемой пищи. В это время в готовку использовалось большое количество мяса как простыми крестьянами, так и зажиточным населением. «Убоину», – говядину, баранину и свинину – едят почти исключительно в праздники [9. С. 180]. Мясо не являлось постоянным компонентом крестьянского рациона. Бедное мужское население вволю ело мясо исключительно только на «заговины» т.е. в день заговения. Редко крестьяне позволяли себе пшеничные блины с салом или коровьим маслом. Такое эпизодическое обжорство было характерно для русских крестьян. Сторонние наблюдатели, не знакомые с жизнью деревни, удивлялись, когда в период мясоеда, забив барана, крестьянская семья в течение одного – двух дней съедала столько мяса, сколько при умеренном потреблении хватило бы ей на всю неделю [2. С. 31].

Молочная пища употреблялась мало. Однако, стоит отметить, что молочные блюда могли стоять на повседневном столе в северной части губернии, что являлось свидетельством достатка крестьян, проживающих на данной территории. Кислое молоко иногда едят, но чаще всего делают из него творог, который также, как и яичница подавался к столу по праздникам. Приготавливают и блины. Однако, едят их на масленицу, реже в повседневные дни.

Разнообразие пищи возможно встретить и в дни обрядовых празднеств. Например, на похоронах или свадьбе. На поминальную трапезу готовили кашу из цельных зерен – кутью. Кашу поливали медом или сытой, к ней подавали изюм или чернослив. В поминальную трапезу входили блины, как знак памяти об умерших и овсяный кисель или белый кисель из муки.

В праздник пекли из ржаной муки с примесью пшеничной пироги и лепешки. Эти изделия могли быть с разной начинкой: с творогом, капустой, кашей, без всего. Кто позажиточней, имел пироги из пшеничной муки. Чаще всего мучные изделия готовили из ржаной или ячной муки, но они быстро черствели. Пироги пекли из кислого теста и сдобные, они имели продолговатую форму.

Культовое печение описано в обрядах деревни Пекселы, Занинской волости Касимовского у. На второй день Крещения пекли из теста фигурки

домашних животных и кресты и давали их с кормом скотине между утреней и обедней. Хозяин в это время обходил вокруг скотины с лопатой, на которой пекли хлеб для предохранения от черного глаза. Девятого марта пекли жаворонков; в старину пекли по 40 штук и ели 40 дней перед завтраками. В среду на четвертой неделе великого поста пекли блины и пышки – одоньи, с которыми девицы ходят на гумна «кликать лето», часть пышек вешали на копыя, чтобы гумно было полно хлеба. На Вербное воскресенье пекли фигурки овец и давали съесть яркам, чтобы они приносили ярок, а не баранов. На Вознесенье пекли лестницы, чтобы Христос мог быстрее взобраться на небо. В первый день жатвы, нажав по снопу, ели блины и яйца, приговаривая: «Кузьма-Демьяна, приди к нам, сама десята есть, а потом помогать жать» [4. С. 14].

Вот описание праздничных блюд С. Тереньево Касимовского уезда.

Курник – хлеб, подносимый сватами жениха невесте; на пирушке обносят всех вином и курником: кто успеет отломить у курника 2-3 головки, получает больше вина. Курник – продолговатый пирог с зубчатыми краями; по углам и в середине головки наподобие просфорных; вместо начинки – яйца в скорлупе, кости от мяса и гребень с донцем.

Свадебный каравай печется у жениха и у невесты; его возят вместе с иконами в церковь. Сажают в печь свадебный каравай крестный отец с матерью; к лопате по углам прикрепляются по свечке.

Разнообразие выпечки можно проследить при рассмотрении церковных праздников, которые отмечались крестьянами во второй половине XIX в. Например, копырь – пекут на Власия; едят сами и дают пастухам (с. Деревенское, Спасского у., с. Увязь, Касимовского у.). Кытьки – пекут на Вербное воскресенье (Михайловский у.). Катушки – пекутся на второй день свадьбы матерью молодой (с. Стафурлово, Рязанского у.). Просфоры – пекутся к Благовещению (с. Шемякино, Касимовского у.). Соха и борона – печенье из кислого теста (с. Занины-Починки, Касимовского у.).

В с. Слободка, Михайловского у. ели щи или суп, картофель и кашу пшеничную. По праздникам лапшу – ушник с мясом. Из напитков употребляли чай, квас и самогон.

В Зарайском уезде в праздничные дни пекли блины и варили очень вкусную размазню, которую едят с постным или скоромным маслом. Это блюдо представляло из себя разваренную гречневую кашу.

Также во многих уездах выращивали мак, который являлся приправой многих блюд в грибном столе. Приготавливали из него маковое масло, которое в господских домах употреблялось в посты. Иногда делали маковое молоко вроде миндального, которое ели с пшеничной кашей, клюквинным и другим киселями.

В г. Спасск (Спасский уезд) будничная пища была такая: щи со сметаной, каша пшеничная, картофель мятый, похлебка; праздничная – щи мясные, пирог или ватрушки, картофель с салом.

В Пронском уезде праздничный стол не сильно отличался от повседневного. Отличие заключалось в приготовлении пирога и использовании мяса в приготовлении блюд. Глава семьи ножом крестил край пирога, отрезал перекрещенный край и клал в стол, остальную часть раздавал домочадцам. Когда все ели щи из общей миски – долбленки, не брали мяса до тех пор, пока глава семьи скажет: «Берите совсем» и стукнет ложкой о край миски [4. С. 30].

В с. Гулынки, Пронского уезда в день Введения пекли «блинные» пышки как оладьи, в одну запекали монету; трясли их в миске в постном масле и подавали к обеду. Кому достанется с монетой, тот весь год будет с деньгами. На четвертой неделе великого поста пекли кресты – из круглой пышки вырезали крест; на сорок мучеников пекли жаворонков; на Егорьев день, весенний «коровий праздник», пекли копытца – ватрушки с творогом; на Вознесение пекли «лестницы» (хлеб с насечками), несли их на озимое поле, ставили в рожь и молились [4. С. 35].

В Скопинском уезде в повседневном быте употреблялась стандартная для обычных крестьян еда, однако во время престольного праздника «Георгий Победоносец» пища была весьма разнообразна. В дни, предшествующие празднику, дома наполнялись хлопотами и заботами.

Зажиточные начинали готовить продукты к празднику – резали скот на мясо, заготавливали муку. Беднота же, голодуя перед этим, продавала что-нибудь из имеющегося (не излишки) и покупала хотя бы немного мяса, белой муки и даже вина [3. С. 77].

Из приведенных выше сведений можно сделать вывод. При рассмотрении повседневного пищевого рациона Спасского, Скопинского, Пронского уездов, мы замечаем, что это в большинстве своем постные блюда, сделанные на основе растительных продуктов, чай употреблялся в медицинских целях, а мясо, сало, творог, сметана появлялась чаще всего на столе в обрядовые праздники. Данное положение Степной стороны подтверждает тезис о том, что земледельческая экономика не дает достаточно средств и возможностей крестьянскому населению для использования наиболее калорийной пищи на своем повседневном столе.

Бедствием для крестьянина черноземной полосы представлялся неурожай: он тогда лишался всего – и корма для скота, и топки, и крова, а также хлеба [9. С. 176]. В голодные годы рацион крестьян менялся. В конце XIX в. по ряду уездов прошли неурожаи. Сохранился труд земского врача, который анализирует состав хлеба некоторых волостей Скопинского уезда, употребляемых крестьянами в голодные годы.

Половцева Е.Н. отмечала бедственное положение скопинских крестьян в голодные годы: «Едят лебеду вместо хлеба, но и лебеда уже к концу, а впереди почти год, страшный, голодный... ни картофеля, ни капусты, ни огурцов... скотину кормить нечем, нет ни мякины, ни соломы...» [8. С. 3].

К 1892 г. в Скопинском уезде не вышли из употребления хлеба с примесью отрубей и картофеля, и многие продолжали питаться хлебом из одной лебеды (его еще называли «голодный хлеб»).

«Голодным хлебом» назывался такой хлеб, который приготовлен не из одних ингредиентов, служащих обыкновенно для этой цели, а с примесью к нему или даже из одних посторонних веществ, которые в обычное время, когда нет недостатка в муке, для хлебопечения не употреблялись.

Этот хлеб можно поделить на несколько категорий:

1. Хлеб из муки с более или менее значительным количеством картофеля. При приготовлении этого продукта использовалось большое количество воды. Данные образцы имели обильное покрытие плесенью.

2. Хлеб из муки, картофеля и лебеды, причем первые два ингредиента имелись в меньшем количестве. Соотношение $1/8$ к $3/4$ – лебеды.

3. Хлеб из муки и лебеды.

4. Хлеб из одной лебеды.

5. Хлеб из мякины и толченой красной травы.

Лебеда примешивается к хлебу несколькими способами:

1. Ее молотят.

2. Вьют и толкут отдельно, и прибавляют к ржаной муке.

3. Мелят вместе с рожью.

«По поводу хлеба с большей частью лебеды можно сказать, что он похож на уголь, торф или ком земли» – писала Е.И. Мусин-Пушкина.

Картофель варился и еще горячий протирался сквозь решето, и полученная масса примешивалась к тесту. При добавлении $1/3$ смеси хлеб получался вкусный, похожий на коврижку [8. С. 9].

Данная пища не являлась здоровой, поэтому в результате ее употребления вызывалось сильное раздражение кишечника. Принимаемая изо дня в день, она может быть признана этиологическим моментом диареи голодающих и для ее объяснения происхождения не нужно приписывать к этой важной причине еще и истощение. Сравнивая состав различных образцов голодных хлебов, пришли к заключению, что и среди них скопинские выделялись своей недоброкачественностью и, таким образом, по степени своей «голодности» занимали первые позиции.

Неурожаи прошли и в Михайловском уезде. Однако, положение крестьян в эти годы, там было лучше, чем на территории Скопинского уезда. Такой вывод можно сделать в связи с тем, что в отчетах за 1897 и 1898 года мало говорится о пищевых недостатках, а в целом описывается ситуация использования сельскохозяйственных запасов для удовлетворения нужд населения, а также условия проживания и использование покрытия крыш для кормления скота. Имеется упоминание о разведении скота в голодные годы: «Если держатся еще лошади и коровы, первые как источник рабочей силы, а коровы, как кормилицы семьи в особенности детей, то разведение этого скота прекратилось» [7. С. 25].

Из этих сведений, собранных в голодные годы, можно сделать небольшой вывод. Упомянутый выше Скопинский уезд, который в обычное время в основном специализировался на производстве сельскохозяйственных продуктов, сильно пострадал от неурожая. Что является вполне естественным исходом. Экономика, базирующаяся на возделывании земли довольно уязвима в страшные годы неурожая для крестьянского населения. Рассматривая повседневный рацион крестьян данного уезда в обычное время, замечаем, что пища довольно скромна, в ее составе нет калорийных продуктов. В целом Степная сторона характеризуется простотой пищи.

Таким образом, из описания крестьянского стола видно, что в целом по губернии это малокалорийная пища, в которую добавляли растительные продукты, выращенные на своих участках. Однако, при детальном рассмотрении рациона крестьян северной и южной стороны становится ясно, что в промышленной части губернии, где экономика развивалась интенсивно, пища наиболее калорийна. Например, на этой территории крестьяне могли приправлять щи молочными продуктами, использовать в приготовлении сало, мясо. Совершенно иное положение с крестьянами степной стороны, где, например, пища готовится на воде, без добавления каких-либо приправ. Следовательно, две части Рязанской губернии различны в повседневном пищевом рационе. Что объясняется различием в экономическом развитии Рязанской губернии.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК:

1. *Баранович М.С.* Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Рязанская губерния. СПб.: Тип. товарищества «Общественная польза», 1860.

2. *Грибовский А.А., Туганов Д.С., Ершов Б.А.* Жизнь крестьян в XIX в. // Международный научный журнал «Символ науки». № 12-3. Уфа: «Омега сайнс», 2016.

3. *Ильинский В.Н.* Скопинская волость (того же уезда Рязанской губернии). Краткий естественно-исторический и общественно-экономический очерк, проработанный и отредактированный Ильинским В.Н. Скопин, 1928.

4. *Мансуров А.А.* Описание рукописей этнологического архива общества исследователей Рязанского края. Рязань: Общество исследователей Рязанского края, 1930. Вып. 3.

5. *Мансуров Н.А.* Село Дединово Рязанской губернии Зарайского уезда. М.: Т-во «Печатня С.П. Яковлева», 1900.

6. Материалы для оценки промысловых огородов, садов и табачных плантаций. Рязанской губернии. Рязань: Тип. Т-во С.Н. Хударовский и ко, 1904.

7. Результаты обследования экономического состояния селений 5 волостей Михайловского уезда Рязанской губернии пострадавших от неурожая в 1897 и 1898 гг. Рязань: Тип. М.С. Орловой, 1899.

8. Рума Р.Н. Голодный хлеб. По поводу исследования хлеба из Скопинского уезда Рязанской губернии. Чернигов: «Земский врач», 1892.

9. Семенов В.П., Семенов И.П., Семенов П.П. Среднерусская черноземная область. СПб.: Изд. А.Ф. Девриена, 1902. Т. 2.

M.V. BOLSHAKOV

*Master's degree Department of national
and universal history, State social and humanitarian
University, Kolomna, Russia*

**THE DIFFERENCE IN THE FOOD RATION
OF THE PEASANT POPULATION OF THE NORTHERN
AND SOUTHERN PARTS OF THE RYAZAN GUBERNIA
IN THE SECOND HALF OF THE XIX CENTURY
(ON THE EXAMPLE OF ZARAIISKY,
KASIMOVSKY, MIKHAILOVSKY, SKOPINSKY,
RANENBURG COUNTIES)**

Today, more and more people are beginning to deal with the reconstruction of the traditional way of life at the amateur and professional level. The issues of restoring the life of different segments of the population affect the topics of clothing, housing, and food. Recently, the theme of food is becoming increasingly popular among reenactors. Our study will solve the problem of restoring the diet of the peasants of the Ryazan province in the 2nd half. XIX century. And also, for an accurate understanding of the difference in the food ration of the peasants of the province in question, it will be necessary to conduct a comparative analysis of the tables of the Steppe and the Northern side among the village population. To solve these issues, the following steps were taken: first, an analysis of the economy of the Ryazan province was carried out, differences in its development were identified, second, statistical sources were studied to determine the food ration of the peasant population, and third, the daily and festive tables of a number of counties were described and differences in them were identified. When analyzing the data obtained, it became possible to determine the reasons for the differences in the food of the peasants. The results of the study allow us to reconstruct the food of the village population in the second half of the XIX century, and this material can also be used in museum practice, when introducing it into the excursion text.

Key words: *food ration, peasant food, everyday and festive table, Ryazan province, Steppe and North side.*