О.М. ФИШМАН

«КАРЕЛЬСКИЕ ЛОЖКА И ЧАШКА»: ЧИСТОТА ПИТАНИЯ У ТИХВИНСКИХ КАРЕЛ-СТАРООБРЯДЦЕВ

Община тихвинских карел-федосеевцев, как и другие подобные, могла существовать на протяжении ряда веков благодаря жёсткой системе запретов, регулирующих повседневное бытовое и обрядово-ритуальное поведение её членов, определявших религиозно-нравственные установки и общественное мнение. Система запретов выросла как практическое осуществление религиозно-догматического понятия «чистоты». В старообрядческом (конкретно федосеевском) толковании это понятие включало в себя представления о духовной и телесной чистоте и нечистоте (грехе) в общении, «питии» и «ядении», а также способах очищения (покаяния) в зависимости от степени греховности содеянного. На основании этого понятия сложились представления о роли исповеди, еженедельных постов, престиже религиозно образованных людей, половозрастной чистоте, нормах общения с «чужими». Для обозначения понятий «чистоты», «святости» и поста в карельском языке используется одно слово pühä, объединяющее их как однопорядковые и взаимодействующие явления.

В числе материализованных этноконфессиональных символов чистоты питания были следующие предметы крестьянской утвари: деревянные «карельская ложка» *(karjalane luzikka)*, «карельская чашка» *(karjalane stavca*), кадка/чан – «питница» с питьевой водой и ковшик для её черпания. Усваиваемые с детства, эти символы являлись ценностно-нормативным регулятором поведения, способствовавшим культурной консолидации карельской старообрядческой общности, создавали так называемую базовую символическую предметную среду, выполняя разделительную функцию в оппозиции «свой — чужой». Неслучайно со вре-

Фишман Ольга Михайловна – к.и.н., Российский этнографический музей, г. Санкт-Петербург

менем эта символичность была закреплена в языке собственным этническим определением – «карельские», наряду с конфессионимом – «карельская вера» в значении «старая вера». В то же время, эти предметы, как и само *чашничество* – строгое разделение посуды и питания староверов и мирских, – передавали духовное значение божественных истин и явлений и как таковые воспринимались в крестьянской карельской традиции (1).

И по сей день *чистота* в питании, питье и посуде — первенствующие признаки, по которым местные жители отличают карельских староверов. Обратимся к информации 1990-х годов. Во время еды стол всегда покрывали скатертью: «за голым столом есть грех». «Мирские ели из общей миски, а богомолки из своих *карельских* чашек своими ложками»; хранили в специальных тканых мешочках или держали на отдельной полке *посудника* – шкафчика для хранения чайной и столовой посуды. «Мыли только сами староверки. Следили, чтобы ими не пользовались мирские». Если такое случалось, то «надо было помыть да помолиться над чашкою», чтобы очистить посуду (2). Сопоставим устные свидетельства карел, полученные в конце XX в., с предписаниями, содержащимися в Правиле келейном XVIII в., бывшим старообрядческим уставом для местной общины. «Сосуды своя всем христианам подобает хранити от мирских рук, еже бы им не прикасатися никакоже. И аще кто любо прикоснется к сосуды или к брашну, аще ли сосуд подобает измывши помолится за него». Сохранились воспоминания не только об отдельной посуде, но и о раздельном времени или месте (отдельный стол) застолья для истинно верующих и мирских членов семьи и общины. До сих пор этого правила безукоснительно придерживаются во время поминальной трапезы (3).

В кухонном углу, рядом с устьем печи, и сейчас размещается большой котёл, а в прошлом кадка для питьевой воды – pitnica. Строго запрещалось черпать воду из *питницы* личной чашкой или кружкой – «это был грех». По правилам «нужно, чтоб она (староверка) взяла кружку и налила в неё воды ковшиком», не осквернив тем самым ни воды, ни посуды. Соответственно и пить из этого ковшика было нельзя. При нарушении запрета: «они ковш в печку – обожгут», и только после этого им можно было пользоваться снова. Рассказывали, как две сестры вылили воду

из огромной питьевой кадки после того, как парень во время бесёды (молодёжная посиделка. – *О.Ф.*) воспользовался кружкой, а не черпаком. По этому поводу вспоминали разные случаи. Так, взрослый сын староверки, пришедший с праздника, «сошёл в кухню и из ковшика попил». Мать обругала парня и выбросила ковшик. Рассказывавшие об этом *книжницы* прокомментировали: «лучше бы вымыла, да помолилась», а не множила бы свои собственные грехи криком и руганью (4). Произошедшее, вместе с тем, не курьёз, а установленный запрет, хотя и для других обстоятельств: Правила поясняют, если при дорожной встрече христианина с армянином у них окажется одна чашка для питья и первым «испиет» не христианин, то и «молитву не дати», и сосуд «разбити». Другой случай: однажды в доме Бириновых устраивали *посидки*. Сёстры-*богомолки* Бириновы очень боялись *мирского,* а тут мирская ложечка упала в *питницу,* «так оны эту воду всю на улицу выкачали, свежей налили».

Питница, вмещающая до 6 вёдер воды, как и посуда для приготовления пищи или с водой, всегда закрыты крышками. Обычно закрывание пустой посуды этнографы трактуют как архаичный магический обряд охранительного свойства (в семиотических терминах «открытости – закрытости»). Однако эта бытовая норма имеет и христианскую мотивировку. В том же Правиле келейном в гл. 26 «О кладезях» (колодцах) читаем «Священное и Божественное правило», которое мы приводим полностью своими словами. Если в колодец «впадает гад (змея) и умрет или скот», то, если это было обнаружено сразу, из него полагалось вылить 3 ведра и только после этого разрешалось пить воду. Если же подобное обнаруживалось по прошествии двух-трёх дней, то вычерпывали 9 вёдер. Если же проходил более длительный срок, выливали 40 вёдер воды, «тогда приидет иерей со священством и возжет Господу свечи и окрест покадит и речет молитву и освятит. Мы же (старообрядцы. – *О.Ф.*), лишенные священнического освящения, сотворяем по рассуждению отеческому». В первом случае «излитие» 3 вёдер воды сопровождается 100–200 поклонами и каждением; во втором (по прошествии двух-трёх дней) вместо поклонов можно «помолиться Господу вервицы» с каждением. И в третьем случае было необходимо также вылить 40 вёдер воды из колодца, прочесть «200 вервиц» и покадить воду,

«некоторые же соблаговоляют Крест Господень облити водою и сию воду влити в кладезь вместо святого агиазма». Так же соблюдать и очищать полагалось и всякую другую посуду с едой и питьём. Человек, знающий о том, что пища осквернена попробовавшим её псом, кошкой или скотиной или же упавшей мышью, жабой, «стоногом» и сверчком, и вкусивший такое «брашно», получает епитимию на 6 месяцев (5).

Соблюдаемая староверами «чистота» в еде и питие основана на представлении о возможности осквернения человека через пищу и посуду, запятнанную духом «чужого» мира. Молитва перед приготовлением той или иной еды (прежде всего хлеба), началом трапезы означает очищение самого верующего и пищи, им принимаемой, и благодарность Богу за эти жизненные дары. Поэтому есть можно было только в избе, даже детям не разрешалось *кусовничать* в перерывы между завтраком, обедом и ужином, тем более выходить на улицу с *рогульками* (вид выпечки. – *О.Ф.*). Отправляясь в гости или на праздник, староверы обязательно брали с собой свою *карельскую посуду*, но это не избавляло их от епитимии — «молились 20 листовок» по возвращении домой.

Какая же картина чистого поведения предстаёт перед нами, когда мы обращаемся к карельскому материалу конца XX в.? В гости, на семейные праздники до недавнего времени все староверы, включая детей, отправлялись только со своей посудой, а по возвращении домой читали молитвы по лестовке 20 раз; в 1980-е годы тем, кто не ходил с *карельской посудой*, епитимия усугублялась до 40 *листовок* (6).

Статус *новожёнов,* предписывавший в прошлом отдельную посуду и питание, моление и строгое постничанье, изменился уже в 1920-е годы и не являлся строго обязательным. Зачастую подростки-новожёны специально нарушали раздельность питания и питья, чтобы перейти в разряд «мирских». Одна из информантов, 1924 г.р., племянница о. Андрея Кинтушева, рассказывала, что её не мирщили до 8 лет. Ей очень хотелось стать *мирской* — есть-пить со всеми вместе, но родители «не давали мирской быть». И только когда Анисья пошла в школу, мать сказала ей: «ну, будешь ты nǒznai — это значит ни с мирскими, ни со староверами не подхожу, а середина между ними ... С мирскими всё равно пить-есть нельзя, своя кружка, своя чашка».

Мать предупреждала, чтобы в школе не пила из общей кружки, ей приходилось ходить в соседний со школой дом, где знали, что она *ножонай* и для неё была приготовлена отдельная чистая кружка. Стремление быть как все мирские было столь велико, что Анисья пошла на хитрость. Зайдя в дом своего дяди, она сказала, что обмирщилась, и ей дали попить из общей кружки, дома же объяснила, что жена брата ошиблась кружкой.

Одним из тяжелейших прегрешений, подвергавшихся суровому наказанию у староверов, было несоблюдение однодневных и многодневных постов (pühä); физическое испытание постом понималось до недавнего как духовное испытание и очищение. Пример тому задавали *книжницы* (7). Об одной из них – Иринье Бирючовской – рассказывали: «уже еле-еле брещала, но постничала: сладкого мало ела, чай не пила — кипяточек». Другие пили только брусничную воду, а в Великом посту запащивались до такой степени, что «ходили по стене», держась за неё руками. *Книжница* Василиса Терентьева постилась до полного истощения физических сил, однажды её вынуждены были отправить в больницу (8). *Верующие* – vierolažet – строго следовали правилам, соблюдая не только годовые, но и недельные посты (среда, пятница, а некоторые и понедельник): «чай не пили — горячую воду; молока не ели — кашу с постным маслом». Приведённые факты указывают на буквальное следование древнеотеческим наставлениям о великом подвиге тех, кто «пощением же до конца изнеможе». Сухоедение в течение Великого поста и полный отказ от пищи на Страстной седмице были распространены среди верующих. О строгости соблюдения Великого поста можно судить по следующим нормам. Во многих особенно религиозных семьях роженицам не давали скоромного, в том числе и молока, до совершения чина очищения; кормящие матери «грудь детям не дадут» (9). Если учесть, что многие женщины кормили ребёнка грудью до 2, а иногда и более лет, то факты отлучения говорят о чрезвычайно раннем постничании детей в старообрядческих семьях. Обычно же детей переводили на соблюдение постов с 4-6 лет (10). Их учили и пугали, рассказывая, что если в пост что-нибудь молочное возьмёшь, то чёрт, который живёт в погребе, голову отрубит. Одна из женщин, 1922 г. р., вспоминала, что в постные дни, когда варили маленьким детям кашу на молоке, то снимали пен-

ку и вешали её на мутовке, чтобы дать в скоромный день. Другая же рассказывала, как обсасывала мочалку, которой мыла крынки из-под творога. Мать рассказчицы, сердобольная, по её словам, женщина, прикармливала в посту соседских детей — «дубом круг стола сядут» — человек 15 (11). Подростки разделяли постную пищу со стариками.

Московские федосеевцы обосновывали своё учение о посте жизнью первых христианских монахов, в частности, Павла Фивейского (ум. в 341), который «прожил 91 год при ручье и пальме, плодами которой питался, а листьями одевался». В очерке федосеевского согласия за 1848 г. читаем: «Богатый федосеевец боится употреблять в посты что-либо кроме овощей, приготовленных с конопляным маслом, дабы не подпасть гортанобесию, чревоугодию, похоти очей, языка, обоняния». Даже «ежедневная пища приготовляется у него по Триоди», то есть согласно монашескому чину питания (12).

Ещё в конце XX в. карельские староверы достаточно строго придерживались еженедельных постов, некоторые постились и в понедельник, а из многодневных постов соблюдали или старались соблюдать полностью Великий пост.

Прежде чем изложить сведения о характере постной пищи у карельских староверов, следует сделать несколько предварительных замечаний. Напомню, что речь идёт о пищевой традиции, одной из самых консервативных и устойчивых в этнической культуре любого народа. В ней отражаются особенности хозяйственного освоения конкретной природно-климатической среды и этнической истории, в ходе который тот или народ вступает в контакт с родственными и соседними культурами (13). В нашем случае – это прибалтийско-финская региональная традиция, сохранившая особенности архаичного земледелия, рыболовства и собирательства лесной и лесо-таёжной зоны северной Европы. Кроме того, карелы – мигранты, оказавшиеся на протяжении длительного времени в географической, этнической и экономической изоляции от соседнего русского и вепсского населения, а с XVIII в. – и в конфессиональной – старообрядческой. Конечно, ни один из видов изоляции не бывает абсолютным, но для тихвинских карел он нашёл отражение в социально-экономическом отставании и консервации собственно карельских черт

культуры, в том числе и её биоморфных кодов – пищевых прежде всего.

В целом, как и повсюду на Северо-Западе, хозяйство карел имело комплексный характер, основой которого были земледелие, животноводство, в меньшей степени озёрное и речное рыболовство и охота.

Наряду с паровой трёхпольной системой вплоть до 1960-х годов сохранялась такая древняя форма, как лесная подсека, поместному *сучья* – kaški. С сучьев снимали до пяти урожаев зерновых, вначале сеяли рожь, затем в течение 2-3 лет – овёс, ячмень, а потом гречиху. В народе гречиху называют *ухóло*: культура нежная, чуть заморозки – она вымерзает, *наохаешься,* пока вырастет. Если в первый год на подсеке было много золы, то высеивали древнюю пищевую культуру – репу. Недаром в народе говорили: «Без сучьев хлеба не наживешь, без навальщины (подработки. – *О.Ф.*) – денег». Пожилые карелы считают, что подсека – самый надёжный в местных условиях способ хозяйствовании, полагают, что благодаря именно подсеке спаслись во время Второй мировой войны.

Сроки всех сельскохозяйственных работ строго соответствовали православному аграрному календарю. Неслучайно, когда первый раз в году шли в поле, то обязательно совершали молебны, а перед той или иной работой должны были перекреститься с краткой молитвой «Господи, помоги». Уборка яровых длилась с Ильина дня (2 августа) до сентября. По окончании жатвы устраивали в деревнях старинный праздник – čirpii piruat («пироги серпа»). Так назывались пироги полукруглой формы, которые пекли к этому дню хозяйки в карельских, а также вепсских деревнях. Как и у русских, вносили в избу и торжественно ставили в угол под божницей последний сжатый сноп овса. В осенний праздник Покрова Богородицы хозяин скармливал этот сноп, который называли «бородой Ильи», скотине, которую с этого дня загоняли в хлев.

Из других пищевых культур традиционными были в небольших количествах конопля, серый горох, а из огородных – картофель, капуста, огурцы, брюква, редька, морковь, свёкла, лук. Некоторые их них высаживали рассадой, для чего на огороде делали специальные рассадники, под которые дозволялось выливать воду после обмывания покойного и лечения больного.

В каждой деревне имелось стадо в среднем по 65 коров, а в самой большой карельской деревне Селище – из 120 коров, пастух в этой деревне *набирал* за сезон 30-40 пудов хлеба от хозяев. В хозяйстве зажиточных больших семей в начале XX в. могло быть по 7-8 коров, средних – по 2-3, а бедных, в основном, – по одной корове. Разводили местную породу скота – малодойную, которая давала по 5-6 литров молока в день, реже 10. Спустя 7 удоев после отёла было принято мыть корову водой с цветами: вначале голову, потом спину и хвост. Этот ритуал с последующим обходом и окуриванием так называемой «богородицкой травой» и дымящимися угольками, который местные жители называют *кадить* корову, выполняла хозяйка. Только после такого очищения разрешалось пить сырое молоко.

Из многих молочных продуктов помимо известных и русскому населению простокваши, творога, сметаны, масла (последнее в основном готовили на продажу) назовём традиционное карельское *кислое молоко* (или молоко творожное) – muigiemaido. Его приготовлением занимались осенью, когда коровы переставали доиться. Молоко творожили, ставя в тёплую печь, получившийся творог отжимали, отделяя от сыворотки, промывали, складывали в кадку, клали гнёт. По мере оседания добавляли творог, а сверху заливали топлёным молоком. В течение лета, чтобы творог не испортился, его регулярно заливали свежей водой. Во время сенокоса пили, разбавляя водой или молоком. Это очень хорошо утоляло жажду. На стол кислое молоко подавали, разбавляя смесью из простокваши, цельного молока и сметаны.

Мясо – говядину, баранину, свинину – ели довольно редко, в основном в солёном, вяленом, сушёном и мороженом виде, а из боровой дичи – мясо и изредка яйца тетерева, рябчика и глухаря. В пищу никогда не употребляли медвежатину.

Для приготовления горячих блюд и пирогов использовали как местную озёрную и речную рыбу: язя, леща, окуня, щуку, – так и покупную. Воблу и вяленых сазанов закупали прямо с барж, приходивших из Нижнего Новгорода в соседнее русское с. Сомино как раз к Петрову дню. Есть свидетельства о том, что рыбу не всегда можно было есть в постные дни.

На петровской ярмарке закупали также гороховую, гречневую и пшённую крупу, баранки, бублики, пряники, конфеты.

К слову сказать, местные люди предполагают, что здесь можно было купить и старообрядческие иконы. В некоторых карельских деревнях: Забелино, Моклоково, Бирючово, Селище – и соседних русских были торговые лавки, в которых местные купцы продавали чай и сахар.

Значительное место в рационе питания занимали лесные продукты: ягоды – брусника, черника, голубика, малина, клюква, употреблявшиеся в свежем и консервированном виде, а также грибы, которые сушили и солили, приготовляя из их сочетания каши, похлёбки, начинки для пирогов.

В постные дни на столе в зависимости от времени года можно было увидеть многие старинные виды кушаний: imelä – кашу из солодовой муки, lohko – блюдо из пареной брюквы, куда добавляли солодовую муку, huttu – загусту из ржаной муки, заваренную кипящей водой. Загусту подавали на стол в миске, в середине делали ложкой углубление, куда наливали постное масло или клали толченые ягоды. Зачерпнув ложкой загусту с края миски, обмакивали её в середине. Из солодовой овсяной муки приготавливали talkuna – толокно. Среди старокарельских постных блюд – гречневая и гороховая каши, гущи из гороха, картофель с постным маслом или солёными грибами (14). Настоящая каша на молоке была редким и лакомым – праздничным блюдом, чаще ели различные мучные суррогаты.

Как и повсюду на Северо-Западе и Русском Севере, у карел существовало два способа приготовления теста для выпечки: кислый и наиболее древний пресный, последний и предпочитался в дни годовых постов. В первую очередь надо назвать подовой хлеб из ржаного теста. Семья из 8 человек употребляла в день 2 буханки хлеба – mövku; исходя из этих расчётов хозяйка пекла необходимое количество хлебов вперёд на всю неделю. Из остатков пресного хлебного теста пекли, добавляя соль, так называемый «солёной хлеб», хотя он быстро черствел, но дольше сохранялся. Это один из самых древних видов карельской и в целом прибалтийско-финской выпечки, заимствованный в своё время русскими поморами-промысловиками, в том числе старообрядцами.

В дни годовых постов в зависимости от времени года выпекали разные виды пресных открытых и закрытых пирогов из ржа-

ной и гороховой муки: *курники* (пироги продолговатой формы, название которых заимствовано у русских) с рыбой, репой, небольшие открытые пироги с начинкой из каш, толокна, картофеля и ягод (черника, брусника). По воскресеньям и в праздники пекли *ругушки* – открытые пирожки с начинкой из молочной каши, картошки, капусты и закрытые пироги с рыбой – kalakukko. Эти пироги были традиционным поминальным блюдом, с ними ходили на кладбище в родительскую субботу накануне Троицы.

К традиционной крестьянской выпечке у карел, как и у соседних народов, принадлежат блины и оладьи из овсяной муки – kakkara. Их пекли во всякое время года. В обычные и постные дни муку дли них замешивали на воде и ели с рыбой, квасом, грибами или же макая в толкушку из лесных ягод. В пост блины пекли на постном масле. Для праздничной и обрядовой пищи (престолы, Святки, Масленица, свадьба, поминки) блины разводили на молочных продуктах.

О древнем символическом и магическом значении выпечных изделий (хлеба, блинов, крупяных каш) у карел, как и других земледельческих народов, говорят многие обряды календарного и семейного цикла. Современные пожилые люди с удовольствием рассказывают о святочном обряде под названием «печь блины»: парень или девушка с испечённым блином выходили на дорогу «через блин смотреть»: по имени первого встречного пытались угадать имя *суженого-ряженого*. Во время обязательного родительского благословления молодых, когда пара, склонив головы, вставала перед иконами у стола, мать трижды обводила вокруг их голов иконой и хлебной горбушкой. Их хранили в течение всей жизни.

Из пресного ржаного или ячневого теста приготовляли тонко раскатанные *сканцы* – лепёшки, которые пекли на углях пред устьем печи. Их ели, заворачивая в них кашу, макали в растёртые ягоды, а на праздники – особенно на Рождество, Масленицу, Пасху обильно смазывали маслом. У карел это кушанье из сложенных в стопку лепешек называлось sulšina.

Традиционным горячим блюдом у тихвинских карел были nuatti – чёрные или серые (у русских) щи из квашеных зелёных листьев капусты, которые известны как постное и поминальное блюдо; щи готовили на воде или мясном бульоне. К слову ска-

зать, на Ивана постного исключали из рациона питания капусту из-за её формы, напоминающей голову.

Для приготовления постных щей, похлёбок, каш использовали уже упоминавшиеся сочетания из серого гороха, таких огородных культур, как картофель, брюква, репа, редька, морковь, свёкла, лук, из диких растений использовали крапиву, хрен, щавель, головки клевера, а также свежие и солёные грибы. Окрошка приготовлялась из кваса и репы или свекольного отвара с тёртой редькой. Не менее древней похлёбкой была и *тюря*, которую приготавливали из старого хлеба, размоченного в воде или квасе с добавкой лука, летом – зелёного.

Традиционной постной едой были квашеная капуста с луком и постным маслом, а также солёные огурцы.

Среди древних обрядовых и праздничных напитков обязательными до недавнего времени были ржаные квас, сусло, пиво, варёные с хмелем, а также ягодные или овсяные кисели; последние были разрешены и во время постов. Рецепты приготовления старинных напитков – кваса, сусла, пива – и сейчас помнят карелы Ленинградской обл. В каждой деревне было своё место для варки пива где-нибудь у водоёма. Большие бондарной работы кадки – tordo, рассчитанные на 40 ведёр пива, долблёные корыта для спуска сусла и ковши для разлива являлись общинной собственностью.

Изучение традиционной карельской кухни свидетельствует об интересной закономерности, типичной, впрочем, для эволюции народной культуры в целом: со временем уходили из повседневного употребления старокарельские блюда – различные загусты, каши, выпечка, менялась вся система питания. Сегодня вряд ли кто-нибудь из карел помнит рецепты приготовления хлеба из муки нового урожая— uud'inet или старинных «пирогов серпа». Но вот что важно подчеркнуть, отдельные компоненты древней пищевой культуры в виде конкретных блюд, набора продуктов перешли из обыденной жизни в сакральную, став исключительно постной пищей, более того, символами поста и соответственно чистого образа жизни и спасения. Такой переход статуса характерен и для ряда других компонентов народной культуры и предметных знаков старого времени, приравненных в локальной карельской традиции к признакам старой веры.

ПРИМЕЧАНИЯ

1. Ср. с федосеевцами Крестецкого уезда Новгородской губ.: «у них свои ложки, свои чашки, ковши и пр.». См. об этом: РГИА. Ф.1661. Оп.1. Д.445. Л.47об. — Выписка из отчёта о состоянии раскола в Новгородской губ. Обратный пример использования этнической характеристики известен у русских староверов Южного Урала по отношению к чужим: «При приёме в гости татар, башкир − наёмных работников использовали *татарские чашки*, из которых сами старообрядцы никогда не ели, их хранили в сенях, голбце, а в доме − на отдельной *татарской полке*; для застолья приносили в дом *татарский стол*; на *татарском окошке* кормили работников-татар» // *Данилко Е.С.* Старообрядчество на Южном Урале: Очерки истории и традиционной культуры. Уфа. 2002. С.151.

2. Архив Российского этнографического музея (АРЭМ). Ф.10. Оп.1. Д.33. Л.30об.; Д.46. Л.4об.; Д.52а. Л.28об.

3. О традициях русских старообрядцев новгородского края см.: Вознесенская Т.А. Новгородские старообрядцы-беспоповцы во второй половине XIX−начале XX века: Мировоззрение. Быт. Культура. Великий Новгород, 2008. С.113−122.

4. АРЭМ. Ф.10. Оп.1. Д.52а. Л.30, 31.

5. Ср. с известным обрядом очищения от «осквернения», который лёг в основу популярной повести об осквернённых сосудах, запечатлённой в том числе в печатном лубке.

6. АРЭМ. Ф.10. Оп.1. Д.33. Л.30, 30об.; Д.46. Л.4об.; Д.52. Л.29. Ср. с современными русскими старообрядцами, см.: Дронова Т.И. Русские староверы-беспоповцы Усть-Цильмы: Конфессиональные традиции в обрядах жизненного цикла (конец XIX−XX вв.). Сыктывкар, 2002. С.46−47.

7. Фишман О.М. Три женские судьбы (Карельская старообрядческая традиция Тихвинская края. XX век) // Русский Север: Аспекты уникального в этнокультурной истории и народной традиции. СПб., 2004. Вып.6. С.54−56.

8. АРЭМ. Ф.10. Оп.1. Д.46а. Л.35, 40; Д.33. Л.13; Д.52а. Л.33.

9. Там же. Д.46а. Л.10; Д.33. Л.31об.

10. Раннее приобщение детей к посту характерно для всех старообрядцев. Ср.: Гагарин Ю.В. Из истории старообрядчества и скрытничества на Верхней и Средней Печоре // Христианство и язычество народа Коми. М., 2001. С.128−129.

11. АРЭМ. Ф.10. Оп.1. Д.52а. Л.4об., 5.

12. Барсов Н.И. Павел Фивейский // Христианство: Энцикл. слов. М., 1994. Т.2. С.267.

13. Никольская Р.Ф. Карельская кухня // Карельская и финская национальная кухня. Петрозаводск, 1997. С.5−8.

14. Там же. С.74−79, 127−129.