

Министерство культуры Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры  
**«КИРИЛЛО-БЕЛОЗЕРСКИЙ ИСТОРИКО-АРХИТЕКТУРНЫЙ  
И ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК»**

Научно-популярная статья  
**«Пироги на Руси»**

Н.В. Невзорова

*«А поставлю-ка я тесто!  
Напеку я пирогов.  
Угощу досыта ими  
Всех друзей и всех врагов».*

Суровые природные условия в некоторых областях России не способствовали широкому возделыванию овощных и фруктовых культур. Поэтому в питании русских людей именно хлеб и изделия из муки всегда играли важную роль. Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро» – пшеница. Первоначально писали и произносили «пырог», что означало «праздничный хлеб». А затем «ы» изменили на «и», так появился «пирог». Сначала это было самостоятельное блюдо, а в середине XIX века пироги стали употреблять с бульонами или чаем.

На Руси пирог – символ домовитости, семейного очага, уюта, запах пирогов означал обжитой дом и дружную семью. Русская кухня знает массу рецептов пирогов. Они отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение, каждая хозяйка стремилась привнести в них что-либо своё. Основная форма русских пирогов – прямоугольная, но были пироги и круглые, и квадратные, и треугольные, и длинные вытянутые (или долгие), а также фигурные. Велико разнообразие русских пирогов и по виду: открытые, закрытые, караваи, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пирожки. Пироги можно приготовить из дрожжевого, слоеного, песочного теста. Вот перечень основных продуктов для приготовления теста: мука, яйцо, соль, сахар, дрожжи, молоко. Разнообразны пироги и по способу тепловой обработки: печеные и жареные. Начинку для русских пирогов готовят чаще всего из одного продукта: это может быть начинка из овощей, грибов, разнообразных крутых каш, рыбы, мяса, домашней птицы (обычно из курицы), творога, яиц, дичи. Начинка для сладких пирогов чаще всего делается из варенья, сухофруктов, мака с сахаром, сушеным черемухи с сахаром и медом<sup>1</sup>.

Известный писатель И.С. Шмелёв оставил образное описание великопостных блюд, включавших рыбные пироги с луком, «великую колебяку» на Благовещение с визигой на четыре угла: грибами, сёмгой, налимьей печёнкой, судачьей икрой под рисом<sup>2</sup>. Часто в пироге в буквальном смысле заключался привычный домашний обед русского человека: хлеб, щи, каша, так как пироги начинялись чаще всего капустой, репой, вишней, грибами. Поэтому их стали брать с собой на работу, в дорогу. Именно в этот период родилась пословица «В пирог все завернешь».

Повседневные пироги готовили из пресного теста, в основном – из ржаной муки. Пирог без начинки из опарного теста, облитый сверху наливой – жидкой мукой с маслом и яйцами, назывался налитушка или наливашка. Налитушку, смазанную сверху сметаной с овсяной крупой, называли политушка, или расстегай. Круглый пирог из пресного теста

с защипанными краями, смазанный овсяной крупой, был известен как рогулька или преснушка. Продолговатый пирог, смазанный сверху толченным конопляным семенем или гороховой мукой, имел название мушник. Продолговатый пирог из ячменной муки без начинки назывался колоб, или колобан. Отдельную группу выпечки составляли загибни, или пироги с начинкой (от слова «загибать» начинять).

Из дрожжевого теста пекли пироги только по большим праздникам. На Руси без пирога не обходилось ни одно праздничное застолье, ни один пир, при этом каждому празднику соответствовал свой особый вид пирогов: свадебный, именинный, крещенский. На царских и боярских пирах подавали блинчатые пироги: пекли блины, потом прослаивали их разной начинкой и запекали в печи. На свадьбу из лучших сортов муки пекли пышный хлеб – каравай. Его украшали выпечеными из теста шишками, фигурками животных, а также цветами или веточками деревьев. Также готовили большие пироги – курники, их начиняли курицей, бараниной, говядиной. На масленицу пекли круглые булочки с изюминками вместо глаз. А ещё пироги служили своеобразным приглашением на именины, их рассыпали родным и близким. За праздничным столом разламывался специальный пирог над головой именинника. При этом начинка (обычно это был изюм или какие-то ягоды) сыпалась прямо ему на голову, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро». О пшеничных пирогах, как и о молочных реках и кисельных берегах, рассказывается в сказках и былинах, поется в песнях.

Монастырская трапеза строго регламентировалась столовыми обиходниками, но при этом отличалась огромным разнообразием блюд. Особое место среди них занимала выпечка. Келарский обиходник Матфея Никифорова содержит статью с перечислением блюд, которые готовились для почётных гостей, в том числе, для царя. В статье «Роспись гостина стола ествам» названы главные блюда: пироги с рыбой и сладкие. За обедом монахи ели калачи, щи, икру и пироги двух видов: одни – с вязигой (или маслом и перцем), другие – с горохом. В этом же источнике упоминаются блины, оладьи, рогули, хворости, калачи, караваи, караваи битые (с начинкой), перепеча (род кулича), укрухи (маленькие пшеничные булочки), шишки (булочки или печенье). Пироги готовили по-разному: пекли и на поду (под - нижняя часть свода печи), пряжили – жарили в масле. Печёные и пряжёные пироги сдабривали разной начинкой: горохом, рыбой, вязигой (очищенная спинная струна (хорда) осетровых рыб), овощами, творогом (сыром), яйцами, ягодами, маком. К примеру, «пироги двои одны съ яицы да с перцем, а другие с сыром»; «да пироги пряженые с сыром»; «пироги двое одни с вязигою да с перцем или с маком, а другие с горохом. Пироги с творогом имели специальное название трудоноши: «а на обмену по три же яйца да трудоноши с сыром». Пироги хранили в ларях или чаще всего в хлебницах – лубяных коробах округлой формы с плотно закрывающимися крышками. Другие названия мучных

изделий: оладья, рогуля, хворости, калач, каравай, блины, перепеча: «да олады с мёдом квас паточный»; «да рогули пряженые»; «да хворости пряженые»; «и рыба и калачи братские»; «да калачи волоцкие торговые на брата по калачю»; «каравай битые», т.е. из сдобного теста; «или короваи с рыбью двум братом»; «да колачи четверти или короваи с репою или с морковью»; «или блины с маслом да с луком а другие с соком»; «или блины однова пшеничные съ припекою и другие грешневые с кашей вечери теж с молоком»; «а в трапезе в понедельник перепечи привозные пшеничные белые и ржаные да рыба». Рогуля – это пряженый калач с выступающими рогами. Перепеча – особый праздничный пирог в виде горки из отдельно запечённых мучных шариков, скреплённых мёдом или патокой. Хворости – печёное изделие причудливой формы<sup>3</sup>.

Востребованность выпечных блюд послужила причиной постройки пекарни в Кирилло-Белозерском монастыре. В 1519 году вместе с трапезной была построена большая пекарня, но очень скоро её мощностей стало не хватать, и тогда в нижнем ярусе церкви Преображения было устроено ещё несколько пекарен, где пекли просфоры и калачи, а заодно печение и пироги. Преображенскую церковь для этих целей выбрали не случайно. Она расположена у крепостной стены, выходившей к озеру, на стене были устроены «вороточки невелики», через которые вода по желобам текла в поварню.

Подклет Преображенской церкви состоял из двух помещений: в первой большой палатке пекли печение, калачи и просфоры, во второй – пироги. А к церковной паперти у крепостной стены примыкала ещё одна палатка, в которой держали калачи. На её верхнем этаже жили старцы, заведовавшие калачной, здесь же находился чулан, где хранили сухари. У стены стоял амбар, в котором просеивали муку. В пекарнях находилась разнообразная кухонная утварь: сита для просеивания муки, «крючки», которыми вынимали оладьи из масла, сковороды длинные, «насосы суконные, в которых стряпают круг калачей» (насосы – нарукавники, надеваемые во время стряпни; фартуки, рабочая одежда), ковши-скобари, коробьи осиновые. Пекли хлеб в двух больших печах. В хлебнях хранилось четырнадцать холщовых свитков, в которых просеивали муку, и двенадцать пар рукавиц. Видимо, столько же людей было занято и в процессе выпекания хлеба. В хлебне было всё необходимое: медный котёл, в котором грели воду, два «поскребня, чем квашню скребут», скобель, долото, заступ, нож-косарь, чтобы щипать лучину, для розжига огня в печи, медные рукомойники с лоханиями, кумганец (медный рукомойник в виде кувшина, с носиком, ручкой и крышкой). Хлебней заведовали «хлебные старцы», они жили неподалёку от трапезной в трёх кельях у амбаров, где хранилась ржаная мука. Неподалёку от хлебни, у монастырской стены, выходившей на озеро, находилась небольшая палатка, в которой согревали воду, когда надо ставить квашню. Рядом же с хлебней, под трапезней, находилась палатка, где хранили уже испеченный хлеб<sup>4</sup>.

Для приготовления, или как раньше говорили, заквашивания теста использовали квашню – деревянную или глиняную утварь. В пределах Вологодской земли горшки имели несколько названий: «растворник», «творильник», «пирожная кринка», «опарница». Замешивали опару мутовкой – деревянной палочкой, сделанной из вершины сосны в три-четыре рожка – веточками, загнутыми в сторону, противоположную их естественному росту. В избе порожнюю квашню держали на почётном месте, на печи возле дымовой трубы. Квашню считали символом плодородия, плодовитости, производящей силы. Вероятно, это объяснялось общей символической значимостью хлеба, который у русских людей был главной пищей, предметом первой необходимости. Особую роль квашня играла в свадебных обрядах: перед тем, как вести невесту к венцу, её усаживали на перевёрнутый вверх дном объёмистый сосуд, желая тем самым здоровья и чадородия. Из квашни обмывали умершего, после чего воду выплёскивали подальше от избы, квашню разбивали, а осколки закапывали на границе крестьянской усадьбы. Треснувшая пирожная кринка, по народному поверью, могла сулить смерть домочадцам. Пытаясь отвести беду, хозяйки склеивали черепки тестом, а затем «пеленали» сосуд распаренными берестяными полосками. Это должно было сохранить жизнь кому-то из членов семьи, а «спасённый» сосуд мог ещё долго служить хозяйке<sup>5</sup>. Про такой «отремонтированный» горшок известна загадка: «Был ребенок – не знал пеленок, стар стал – пеленаться стал». Готовое тесто выкладывали в деревянную полусферическую чашу – полотуху, где и утрясали его, подбрасывая несколько раз вверх.

В Кирилло - Белозерском музее-заповеднике хранятся две пирожные кринки «квашни» датируемые концом XIX века. Кринка с сильно расширяющимися кверху стенками, покатыми плечиками и низким прямым венчиком по краю. Обмотана узкими полосками бересты. Она поступила в музей в 1982 году от Иванова П.С. (Фото 1).

Для сажания хлебов и пирогов в печь и доставания их из нее использовалась хлебная лопата (копыч, пехло, пёкла) – прямоугольная или овальная доска на длинной деревянной рукояти. В фондах музея хранятся два экземпляра этого приспособления. Одна хлебная лопата датируется XX веком. Это цельная, резная доска с длинной, круглой в сечении рукоятью с широкой лопастью. Вторая хлебная лопата относится к концу XIX века, поступила в музей от Грабас-Смоленцевой Е.А. в 2020 году (Фото 3). Хлебная лопата с трещинами и ожогами, судя по сохранности – она много потрудилась на своем веку.



Фотография 1. Пирожная кринка  
КБИХМЗ



Фотография 3. Лопата хлебная

Лопата хлебопечная или садник считалась одним из наиболее важных предметов домашнего хозяйства на Руси. Изготавливали ее из целого куска дерева, липового, осинового или ольхового. Сложность изготовления состояла в том, что не так-то просто подыскать ствол такой толщины 25-30 сантиметров с минимальным количеством сучков. С ровного и широкого дерева снимали кору и с помощью клиньев из древесины раскалывали пополам, получая две плахи. Из каждой плахи вытесывали по одной доске. Доску гладко остругивали и чертили на ней контуры будущей лопаты. Причем старались расположить так, чтобы сучковатые участки древесины по возможности удалялись. Затем из доски вытесывали черновую заготовку лопаты. На следующем этапе скругляли черенок и стесывали рабочую часть до намеченной толщины. Садник вместе с ухватами и кочергой стоял у печи. В повседневной жизни в отношении хлебной лопаты существовал ряд правил и запретов. Так, после того как хлеб поставили в печь, хлебную лопату надо было высоко поднять, дотронуться до балки или печной трубы, чтобы хлеб хорошо поднялся. Ставили лопату только ручкой вверх, и запрещалось ее использовать не по назначению. Считалось: тот, кто нарушит это правило, будет болеть, дети перестанут расти, хлеб перестанет подниматься, и такой лопатой в дальнейшем пользоваться было нельзя. Хлебная лопата, которая постоянно соприкасается с огнем, обладающим очистительной и омолаживающей силой, конечно же, не могла не стать магическим орудием, ее использовали во время лечения детей, в обряде «перепекания ребенка». К нему прибегали в случае рождения недоношенного, хилого младенца, при наличии рахита («собачьей старости»), атрофии и прочих недугов. Считалось, что если ребенок появился на свет раньше времени, если он слаб или болен, то это значит, что «не дозрел» в материнской утробе. А раз так, то нужно довести его до «нужной кондиции» с тем, чтобы он не только выжил, но и обрел необходимые жизненные силы. Хлебопечная лопата, особенно в деревнях, являлась обязательной частью дочернего приданного плоть до первой половины XX века, ее дарили в знак сытной и богатой жизни. Она считались весьма ценным орудием труда для любой хозяйки<sup>6</sup>. По умению печь пироги и сегодня судят о домовитости хозяйки. До сих пор в ходу поговорка: «Не красна изба углами, а пирогами».

В целом надо отметить, что повседневная пища крестьянского населения Руси отличалась простотой приготовления и была в то же время разнообразна. В процессе приготовления учитывались питательные и полезные для здоровья свойства продуктов. Пироги до сих пор занимают на русском столе видное и почетное место. Длительное существование пирогов объясняется их высокими вкусовыми достоинствами и тем, что они являются удобной формой питания. Сейчас пироги пекут значительно реже, их считают калорийным продуктом, а нехватка времени привели к тому, что люди стали забывать традиции русского гостеприимства с ароматными пирогами.

### Список литературы

1. Романенко Е.Н. Издательство АО «Молодая гвардия»240-241-242 стр.
- 2.Кириллов. Краеведческий альманах. Вып. III. Редакторы: Л.Н. Безнина и др. 90-91стр.
- 3.Петрова Л.Л. Народное искусство Белозерья: Путеводитель. – М.: Северный паломник,2005. – 24 с.: ил.18-19 стр.
4. Н.Н.Миклухо-Маклая.-М. Хлеб в народной культуре: этнографические очерки.Ин-т этнологии и антропологии им.: Наука,2004, стр115.

Интернет-источники:

5. <https://ok.ru/usadbagsans/topic/>, <http://museumschelykovo.ru/products/item> (Дата обращения 8.11.21)
6. [http://zdravkom.ru/how\\_right/rossiyskaya-piramida-zdorovogo-pitaniya](http://zdravkom.ru/how_right/rossiyskaya-piramida-zdorovogo-pitaniya) (Дата обращения 8.11.21)

- 
- <sup>1</sup> Интернет-источник: [http://zdravkom.ru/how\\_right/rossiyskaya-piramida-zdorovogo-pitaniya](http://zdravkom.ru/how_right/rossiyskaya-piramida-zdorovogo-pitaniya)  
(Дата обращения 8.11.21)
- <sup>2</sup> Хлеб в народной культуре: этнографические очерки. Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н.Миклухо-Маклая.-М.: Наука, 2004, стр.115.
- <sup>3</sup> Кириллов. Краеведческий альманах. Вып. III. Редакторы: Л.Н. Безнина и др. 90-91стр.
- <sup>4</sup> Е.Н. Романенко. 2002 Издательство АО «Молодая гвардия», 240-242 стр.
- <sup>5</sup> Петрова Л.Л. Народное искусство Белозерья: Путеводитель. – М.: Северный паломник, 2005. –24 с.: ил.18-19 стр.
- <sup>6</sup> Интернет-источник: <https://ok.ru/usadbagans/topic/>, <http://museumschelykovo.ru/products/item>  
(Дата обращения 8.11.21)

Невзорова Наталия Васильевна  
экскурсовод  
сектора по работе с детьми и молодежью  
отдела по работе с посетителями.  
Кирилло-Белозерский историко-архитектурный  
и художественный музей-заповедник  
e-mail:  
[natalija.newzorowa2017@yandex.ru](mailto:natalija.newzorowa2017@yandex.ru)