

нежные роды цветов, розы, лилии, нарцисы, тюльпаны можно найти в каждом саду. Многие цветы, бывши однажды посажены, растут, не требуя почти никакого присмотра...»

«Съестные припасы в Курске недороги. Осенью говядина продается иногда по 5 копеек за фунт, пара цыплят 40 и 50 коп., курица 40 и 50 коп., баранина и телятина также дешевы».

«Рыбы в Курске довольно; ее по большей части ловят в реке Сейме, протекающей верстах в пяти от города. Роды рыб суть следующие: карпы, лещи, язи, подлещики, волчки, щуки, лини, налимы. Раки в Курске большие, вкусные и ловятся в изобилии».

«Все девицы в Курске, выключая дворянок, ведут жизнь совершенно затворническую; не только никуда они не показываются, даже редко ходят и в церковь».

«Пост строго соблюдают. Первую неделю Великого поста не едят горячего кушанья; щи, бураки и все прочее подается холодное и без масла».

«Пищу, как мы говорили, курчане употребляют самую простую, и единственные приправы ее перец, хрен, лимонный сок и уксус».

«Доныне сохранился в Курске оттенок прежнего русского удалства – кулачной бой, но ныне не делают его, как прежде, публично и, что называли в Курске, стена на стену. Прежде кулачные бои бывали на первой неделе Великого поста; ныне только заметно в это время, как бойцы тихомолком пробираются за город и возвращаются с пасмурным и разбитым лицом. Еще было в обычае на первой неделе Великого

поста спускать на драку гусей и петухов, но ныне это совсем вывелось, а равно и собачья травля, которую производили также на первой неделе поста, в мясном ряду».

«Русская необходимая принадлежность – баня. К публич-

ным народным баням в Курске не привыкли, и никакое порядочное семейство туда не пойдет, хотя они выстроены каменные на берегу Тускари, но зато всякий, кто только имеет возможность, строит свою домашнюю...»

Происхождение «Колобка»

Помимо этнографии, Екатерина Авдеева внесла весомый вклад в развитие отечественной фольклористики. Сегодня мало кто знает, но с пеленок знакомый каждому из нас Колобок путешествует по страницам детских книжек с подачи именно Екатерины Алексеевны.

Да, сказка народная. Но ведь её ещё записать надо. Как это делали, например, братья Якоб и Вильгельм Гримм в Германии. Российское соответствие собранию немецких народных сказок братьев Гримм – это, как известно, сказки из собрания Афанасьева. Но дело в том, что сам Александр Николаевич сказок почти не собирал, и весь его свод – а это 550 названий! – есть не что иное, как научное упорядочивание сказок, собранных многими другими. В частности, В. Далем, П. Якушкиным, а также... Е. Авдеевой.

В 1844 году в Петербурге вышла иллюстрированная книга Авдеевой «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкою Авдотьей Степановной Черепьевою». Книгу составили записанные Екатериной Алексеевной сказки «Колобок», «Петушок», «Волк и коза», «Машенька», «Злая мачеха», «Волк и лисица», «Медведь». По сути, это было первое издание подлинно народных сказок – до этого издававшиеся русские сказки представляли собой основанные на фольклоре авторские фантазии. Об успехе же книги у самых юных читателей говорит тот факт, что до 1881 года она переиздавалась еще восемь раз.

Гастрономическая поэзия

Но настоящим творческим венцом Екатерины Алексеевны стали все же не этнографические труды и не сказки, а книги по кулинарии и домоводству.

В предисловии к «Ручной книге русской опытной хозяйки», первое издание которой вышло в Санкт-Петербурге в 1842 году, читаем: «Моя книга назначается именно для русского хозяйства, я говорю о русском национальном столе, русских кушаньях, русской кухне. Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, думаю, что для нас во всех отношениях здоровее и полезнее наше русское, родное, то, к чему мы привыкли, с чем мы свыклись, что извлечено опытом столетий, передано от отцов к детям и оправдывается местностью, климатом,



Современное переиздание сказок Е. Авдеевой

образом жизни. Хорошо перенимать чужое хорошее, но своего оставлять не должно и всегда его надобно считать всему основанием. Так думала, так и писала я».

И это был новый этап в развитии гастрономической литературы в России. Аналогичные труды неоднократно предпринимались и раньше, достаточно назвать выходившие примерно в то же время поваренные книги кухмистра Герасима Степанова или «Альманах гастрономов» Игнатия Радецкого. А если копнуть еще глубже, нельзя не вспомнить Мари-Антуана Карема – француза в русском кулинарном контексте; обширные поваренные изыскания

