

# Костромская СЛОБОДА

№1

2013

весна

художественно-этнографический журнал



## СОДЕРЖАНИЕ

### СОБЫТИЕ СЕЗОНА

- Музей в меняющемся мире 5
- Главный мотив. Год А.Н.Островского 6
- Праздники 8
- Музейное собрание 16

### НАРОДНАЯ КУЛЬТУРА

- «Приходи, весна!» Календарные обычаи 21
- Была такая жизнь 31
- Как играли в старину 33
- Православные традиции 38
- Ручная работа 43
- Дом ремесел 46
- Мастер-класс 49

### КОСТРОМСКОЙ ФОЛЬКЛОР

- Собиратель сказок 53
- Бабушкины песенки 56
- Наши присловия 58
- Забывшие слова 60

### РОДИНОВЕДЕНИЕ: ЭТНОВЕКТОР

- Этнографическое краеведение 63
- Проекты 69
- Экспедиции 74
- Больше, чем вещь. Секреты русской печи 77
- Вопрос-ответ. Праздничные угощения 85

**На обложке:** «Гуляй, душа!» – интерактивная программа музея-заповедника «Костромская слобода» – персонажи: Хозяин с Хозяйкой, крестьяне, лесопромышленники. 2013 год.



**Конкурс «Девья коса – честь и краса».  
Приглашаем вас 23 ИЮНЯ на праздник  
Троицы в «Костромскую слободу»**

## Событие сезона



### Музей в меняющемся мире

Мы долго думали, какой бы подарок сделать себе к Международному дню музеев, что празднуется 18 мая. И вот придумали и сделали. Этнографический журнал, который как «живой музей» объединил бы нас с вами, дорогие коллеги, партнеры, друзья, оставшиеся сегодня в буквальном смысле этого слова «под открытым небом» нашей нишей российской культуры. Но, согласитесь, несмотря на все трудности, мы, в сущности, очень счастливые люди.

Мы каждый день имеем дело с прекрасными произведениями народного творчества с их удивительной энергетикой любви, добра и радости, с их мудростью и гармонией. Какое это лекарство для души в наш захламлённый ложными ценностями век!

Нам не надо искать национальную идею: ведь она живёт в нашем доме – Музее, собирая опыт предшественников и делая его важным звеном в исторической цепочке, соединяющей старые смыслы с новыми. Чтобы человек смог осознать и не забыть, зачем он на этой земле, а ведь смысл жизни всегда один – успеть стать человеком.

Предшествующее поколение музейных работников, архивистов, экскурсоводов, краеведов, этнографов, собирателей фольклора были одаренными людьми, влюбленными



в свое дело – их позитивная энергия строительства «живого музея» сейчас воспринимается как наказ. И не только собранными и сохраненными историческими памятниками. По-настоящему бесценен их пример противостояния антикультуре, беспамятству и неуважению к своему прошлому. Но деятели (какое замечательное слово) Костромского общества по изучению местного края прекрасно по-

нимали, что музей существует не для узкого круга специалистов, даже не для потомков. Музей всегда должен быть «здесь и сейчас», у него должна сложиться ВЗАИМНОСТЬ с современником. Его должны посещать, чтобы он мог просвещать. Вот этого мы и хотели бы пожелать всем в этот праздничный весенний день: ВЗАИМНОСТИ! И пусть новый этнографический журнал «Костромская слобода» также послужит этому – приглашаем к сотрудничеству на его страницах всех, кому дорога национальная культура.

*Любовь МИХАЙЛЕНКО,  
директор архитектурно-этнографического и ландшафтного  
музея-заповедника  
«Костромская слобода»*

## Год А. Н. Островского. Откуда взялись берендеи?

Изумительная пьеса А.Н. Островского «Снегурочка», наполненная возвышенными мечтами, сильными чувствами, светлой грустью и радостью жизни, подписана автором как «весенняя сказка».

Главная героиня сказки – Снегурочка, дочь сурового Мороза и прекрасной Весны, получила разрешение своих родителей пожить среди людей, чтобы послушать их песни, понять их радости и печали, постичь трепетное чувство все-сильной любви. Сказочная Снегурочка попадает в страну берендеев, которой правит мудрый, добрый, справедливый царь Берендей, следящий за соблюдением древних обычаев и заветов предков, за сохранением мирной и спокойной жизни в ладу с природой и друг с другом. Какое удивительно счастливое и гармоничное царство-государство – настоящая сказка!

Откуда же взялись эти берендеи из сказочного Берендеева царства? Трудно допустить, что берендеи (берендичи) – тюркское кочевое племя, входившее в состав племенного союза каракалпаков (черных клобуков), – могли явиться прототипом персонажей сказки великого русского драматурга (см. Советский энциклопедический словарь. М., 1983 г.; Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона. Спб., 1890–1907).

Может быть, берендеи появились в сказке о Снегурочке из игрушечных мастерских кукол-берендеек? Известно, что в XIX в. в Сергиевом Посаде и окрестных селениях ремесленники изготавливали и продавали на базарах

и ярмарках деревянные игрушки – «берендейки», которые изображали фигурки людей и животных. По преданию, промысел этот ведет начало с XVII века. В.И. Даль в «Толковом словаре живого великорусского языка» М., 1989 пишет, что мастера, которые строгали берендейки, назывались «берендеечниками».

Интересно отметить, что именно через эти места: Сергиев Посад, Переяславль-Залесский, Ростов, Ярославль А.Н. Островский совершал свои длительные поездки на лошадях, добираясь в Костромские края из Москвы. О драматурге говорили, что он обладал «необычайной наблюдательностью и острой писательской зоркостью», что он «не пропускал ничего, что могло бы послужить ему для художественного воспроизведения».

Очевидно, что А.Н. Островский видел деревянные расписные фигурки, знал, как они называются, удивлялся разнообразию персонажей игрушечного царства. Возможно, именно эти куклы-берендейки помогли ему придумать название сказочной страны – «Берендеево царство» с его сказочными жителями-берендеями. Деревянные берендейки ожили в поэтической пьесе А.Н. Островского и стали героями волшебной сказки о Снегурочке, о добре и справедливости, о древних обрядах и заветных обычаях, воспевающих силу любви и солнца.

*Светлана ГУСЕВА,  
заведующая научным отделом  
музея-заповедника «Костромская слобода»*

## Для вас премьера – «Снегурочка»

Музей-заповедник «Костромская слобода» приглашает костромичей и гостей города 18 мая на премьеру спектакля исторического театра «Ряд» – весеннюю сказку «Снегурочка» по мотивам пьесы А.Н. Островского. Пьеса будет разыграна на повити Дома Липатова, режис-

сёр-постановщик – Татьяна Ноздрина, постановка танцев – Татьяна Малькова, музыкальное оформление – Татьяна Анфиногенова, звуко-режиссёр спектакля – Тимур Птицын, а костюмы к спектаклю выполнила Ирина Середина. Как всегда это будет захватывающее зрелище.



Снегурочка – Мария Никитина, Лель – Андрей Камилатов.



Купава – Саша Максимчук, Мизгирь – Сергей Соловьёв.



Берендейки из спектакля «Снегурочка». 2013 год.

## Весенние музейные программы «Костромской слободы»

В музее-заповеднике «Костромская слобода» ежегодно проводится народное гуляние «Широкая Масленица» при участии фольклорных, театральных и спортивных коллективов Костромы и Костромской области, помогающих воссоздать дух крестьянского праздника с подлинными песнопениями, хороводами, играми и обрядами.

Традиционной частью праздника является областной конкурс деревянной скульптуры «Лес-чародей», с ежегодно меняющейся тематикой: «Сказка», «Барыня ложка», «Посидим рядком – поговорим ладком»... Живой интерес у туристов и гостей города, приезжающих на нашу Масленицу из соседних городов (Москва, Ярославль, Иваново и других), вызывают всегда постановки музейного исторического театра «РЯД», режиссер-постановщик – Т.Г.Ноздрин: премьерный в этом году спектакль «Снегурочка» (по мотивам одноименной пьесы А.Н.Островского) будет играть на повити дома Липатова 12 и 18 мая.

Всегда привлекательны для наших посетителей профессиональные конкурсы и мастер-классы праздничной масленичной программы: конкурс кулинарного искусства «К теще на блины», мастер-классы по изготовлению соломенной



куклы «Маслѣны», по плетению из бумаги или первым навыкам резьбы по дереву.

Незабываемое впечатление оставляют всегда такие конкурсы-игры как: «столб», «стенка на стенку», «взятие снежной крепости» и другие старинные забавы, организуемые ратоборческим клубом «БУЯН». Здесь участники праздника могут поспорить в силе, ловкости, смекалке.

Весенние праздники не всегда были народными гуляниями, а такой весенний обрядовый день как Сороки – 22 марта, наши предки считали очень важным и значимым: по нему гадали о характере весны и лета. А ещё привлекательным обычаем этого дня для детишек было угощение от мамы, бабушки или сестры – печеньем (булочка из пресного теста) в виде птичек, их назывались «жаворонками» или «куликами».

Обязательным семейным развлечением было определение «засевальщика» (одного из представителя мужской половины семьи), которому будет доверено разбрасывать первые зерна в пашню с надеждой на его счастливую руку. В этот день дети, взяв выпеченных птичек, собирались на пригорках



и, привязав их к длинным палкам – шестам, втыкали в стога сена, сопровождая это действие веселыми «закличками» о весне, птицах и солнышке.

Интерактивная музейная программа «Сороки», входящая в цикл весенних детских праздников: «Веснянки», «Грачевник», «Жаворонки», дает возможность туристам (детям и взрослым) погрузиться в этнографический материал и поучаствовать в конкурсах (прикладного творчества, рисунка и других), что является составной частью праздничной программы с участием детских творческих коллективов Костромы.

Частью семейных праздничных программ, проходящих на территории музея-заповедника в весеннее время, является конкурс на лучшее изготовление «Птичьих домиков» и кормушек для птиц, после подведения итогов которого на деревьях в музее появлялись деревянные поделки, выполненные детскими руками при участии родителей. Победители и участники всегда отмечаются ценными призами партнеров музея-заповедника «Костромская слобода».

День памяти святого Егория тоже очень важный в народном календаре, потому что почитали его как покровителя скотоводства и защитника от хищных зверей. На Костромской земле к этому дню был приурочен выгон скота в поле, который сопровождался ритуальными действия-

ми, приговорами, обрядами и песнями. Обязательным было участие детей в день весеннего Егория – это и обрядовое действие вокруг своего дома с приговорами, обход домов по деревне с барабанками и шергунцами, с последующим угощением от хозяев (яйца, пряник, хлебушек и т.п.) и обязательным благодарением и пожеланием долгой и богатой жизни, а также изготовление из прутиков «крестов» в поле. Егорьев день это еще и праздник пастухов, день когда их одаривали, кормили в поле мирской (собранной всем миром – деревней) яичницей.

Интерактивная театрализованная программа музея-заповедника «Егорий вешний» дает возможность туристам в игровой форме стать жителями деревни (хозяйка, хозяин, дети «окликальщики», пастух собирающий скотину со всех дворов и обходящий свое стадо с иконой, для защиты его от диких животных).

Завершающим праздником весенней тематики в крестьянском календаре было первое воскресенье после Пасхи – Красная горка или Фомино воскресенье, народное название которого Кликушино воскресенье, так как в последний раз проводились обряды на «кликание – заигрывание весны» и можно было начинать заводить девичьи хороводы. Для этого с раннего утра собирались девушки на высоком



Социальный проект «Поле любви». 2012 год.

месте (горка, холм) для вождения хороводов, игр да приплясок. Красная горка это не только девичий праздник – это своеобразные смотрины, которые не следовало пропускать, потому что женихи смотрели во все глаза, а итогом мог стать сговор и рукобитие. Важно было не забыть в этот день почествовать уже сложившиеся семейные пары, молодые хозяйки с утра выпекали овсяный хлеб для угощения «окликальщиков». Праздник был продолжительный, и завершающей частью его являлось «опахивание» деревни женщинами и девушками: три молодые женщины с сохой и три старые с иконой Казанской Божьей Матери – девушки с распущенными косами, бабы без платков запрягались в соху и ташили ее вокруг деревни, останавливаясь на всех перекрестках, чтобы чертить кресты. Все завершалось возвращением процессии к началу пути.

Музейный праздник «Кликушино воскресенье – Красная горка», вообрал в себя и другие обрядовые действия («качули», конкурс народных умельцев, работающих с природным материалом, мастер-классы по рукоделию), а также вплел в канву молодежного праздника профессиональные конкурсы: парикмахерского искусства «Варвара краса – длинная коса». Партнеры проекта отметили мастерство народных умельцев, принявших участие в конкурсе прикладного искусства «Свадебный сувенир», а изделия победителей его в трёх номинациях стали экспонатами музейного фонда. Теперь они используются при построении тематических выставок. Участие фольклорных коллективов и семейных пар в социальном проекте «Поле любви» придало этому празднику широкий резонанс – привлекло еще большее внимание туристов и гостей Костромы к этнографическим программам Народного календаря на территории музея-заповедника «Костромская слобода».

*Марина КРЫЛОВА,  
заведующая отделом  
традиционной культуры  
и выставочной работы музея-заповедника  
«Костромская слобода»*



### Лес-Чародей

Победителями традиционного областного конкурса «Лес-чародей» стали: первое место – Лев Алимов из Галича за скамью «Вся семья вместе и душа на месте»; второе место – Николай Маслеников из Шарьи за скамью-оберег «Русалка»; третье место – Владимир Сериков и Сергей Маслеников из Судиславля – скамья «Совушка, сова»; Юрий Ласков из Костромы – за скамью «Хранители семьи».

В номинации «Малые формы» первое место досталось мастеру-резчику из Ярославля – Константину Корневу. На этих снимках вы видите всех победителей вместе со своими конкурсными работами на празднике масленицы в музее-заповеднике «Костромская слобода».

По разному складывалась творческая биография мастеров, большинство из которых владеет и традиционными методами работы с



Победитель областного конкурса «Лес-чародей» Лев Алимов с семьей. 2013 год.



Мастер-класс дает победитель конкурса К.А. Корнев



Изделия мастера-резчика К.А. Корнева.



Диплом победителя вручает С.А. Пиляк.

деревом, а также ищет свой неповторимый стиль и индивидуальные формы.

Лев Алимов, например, любит состаренную древесину и, работая на заказ, умеет удивительным образом соединить творчество и запросы рынка, занимаясь дизайном усадебных зданий, декором мебели и интерьеров. Он постоянный участник всех музейных конкурсов, его работы украшают входной павильон «Костромской слободы».

Народный мастер Николай Маслеников представлял на этот раз не только себя, но и работу студии «Артель художественной резьбы по дереву». Являясь директором центра народной культуры «Светлица», он много времени отдает популяризации и обучению основам и методам традиционной богородской резьбы. Ведёт мастерскую рельефной контурной резьбы для ребяташек шарьинских школ, а старшие школьники, став его учениками, уже самостоятельно могут вырезать и забавных мишек, и коней, и цапель. Последнее увлечение Николая – точёная деревянная посуда.

А Владимир Сериков, вместе с другом Сергеем Маслениковым, открыли свой столярный цех и мастерят наличники, увлекаясь и домовой резьбой, и отделкой и изготовлением мебели, и деревянной скульптурой.

Юрий Ласков работает в основном на заказ, как скульптор: ледовая комната в Тереме костромской Снегурочки, например, его творение.

Открытием областного конкурса «Лес-чародей» – 2013 стали работы Константина Александровича Корнева, учителя технологии школы №11 из Ярославля. Он работает как резчик уже много лет, имеет многочисленные дипломы и награды разных фестивалей и конкурсов, увлечен историей народной художественной традиции резьбы по дереву, с мастер-

классами объездил всю Россию, и, конечно, музей-заповедник «Костромская слобода» не мог упустить такого случая. Геометрическая и трехгранно-выемчатая резьба – так назывался его урок для костромичей, заинтересовавшихся «кружевными» работами мастера. Разделочные доски, чашки, солонки, толкушки, резные картины – все, что было в обиходе народной жизни много веков, под рукой мастера становится не просто бытовым предметом, а произведением искусства.

«Добро, исходящее от работ старых мастеров по дереву – неиссякаемо, – рассказывает К.А.Корнев. – Я хочу научить школьников не только ремеслу, но и научить их чувствовать

красоту и читать новые смыслы и символы исконно-русской, ярославско-костромской резьбы по дереву. Любимый мой мотив – птицы, кони, сияние солнечных окружностей – всё, что олицетворяет раскрытую с любовью к природе русскую душу».

На страницах нашего журнала мы ещё не один раз встретимся с этими мастерами и получим у них открытые для всех наших читателей уроки обхождения с таким прекрасным материалом, как дерево. Присылайте ваши пожелания и вопросы для виртуальных уроков мастерства.

*Татьяна ГРИГОРЬЕВА.*



Николай Маслеников.



Юрий Ласков.



Владимир Сериков (слева) показывает свою работу «Совушка, сова».



Итоги конкурса подводят сотрудники музея-заповедника: Сергей Уткин и Зульфия Загитова.

## Дарители

### ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ

Костромской архитектурно-этнографический и ландшафтный музей-заповедник «Костромская слобода», известный в городе как музей деревянного зодчества, собирает, хранит, изучает и пропагандирует музейными средствами народную культуру Костромского края. В настоящее время назрела необходимость сбора и пополнения фондов предметами уже ушедшего в историю XX века, предметами, окружавшими человека в повседневной жизни: домашняя утварь (посуда, постельное и столовое белье и т.п.), одежда, детские, елочные игрушки, рукоделия, инструменты мастеровых, и т.п. Подобные предметы позволят в музейных экспозициях отразить историю Костромского края, быт костромичей XX века.

Музей-заповедник «Костромская слобода» обращается к жителям города, области, кому не безразлична история и судьба нашей малой Родины, помочь собрать коллекцию предметов крестьянского и городского быта XIX, XX вв. Музей с благодарностью примет в дар вещи в хорошем состоянии. Отдельные редкие и уникальные предметы музей может купить.

Поставленные на учет предметы будут храниться в фонде музея-заповедника «Костромская слобода», изучаться, участвовать в различных музейных проектах.

*С надеждой на сотрудничество  
Администрация музея-заповедника  
«Костромская слобода».  
Тел. 37-25-04, отдел фондов,  
ул. Молочная гора, 5*



Гусев А. В. Горшок, кувшин, плошка. Красная глина.



Экспозиция в Доме Липатова.



## Вышел новый путеводитель



Интерактивную программу ведет С.М. Гусева.

Автор нового путеводителя *Светлана Михайловна Гусева*, заведующая отделом науки музея-заповедника «Костромская слобода», приглашает всех, кто ещё только собирается познакомиться с памятниками народной архитектуры, в виртуальную экскурсию. Путеводитель прекрасно иллюстрирован, что образно дополняет слово специалиста по народной культуре.

Читатель найдет здесь много интересной информации. И особенно хотим обратить ваше внимание на фрагмент экскурсии об истории одного из уникальных и древнейших из сохранившихся в Костромской области храмов. Это церковь Собора Богородицы. В этом памятнике отразились исконные черты костромской архитектурной традиции.

Предание датирует постройку храма 1552 годом (время правления Ивана Грозного). Из поколения в поколение старики передавали легенду о том, что церковь была срублена двумя братьями, Карпом и Папилой, которые, якобы, были захоронены под храмом. О древнем происхождении церкви говорило и погребение, обнаруженное экспедицией в подклете трапезной: захоронение было произведено в деревянной долблёной колоде.

У села Холм церковь стояла на крутом угоре над рекой Тебзой. Простор высокого холма, вековые деревья пойменного леса подчеркивали гармонию восприятия могучего силуэта древнего храма в соединении с вечной природой. Сейчас эта жемчужина народного зодчества украшает «Костромскую слободу», в которой 27 памятников федерального значения.

ОТКРЫТИЕ НОВОГО МУЗЕЙНОГО ОБЪЕКТА – ЦЕРКВИ СОБОРА БОГОРОДИЦЫ В СОПРОВОЖДЕНИИ ХОРА ПЕВЧИХ СОСТОИТСЯ 25 мая 2013 года.

Мы ждём вас на открытие ещё одной страницы живой истории Костромского края.

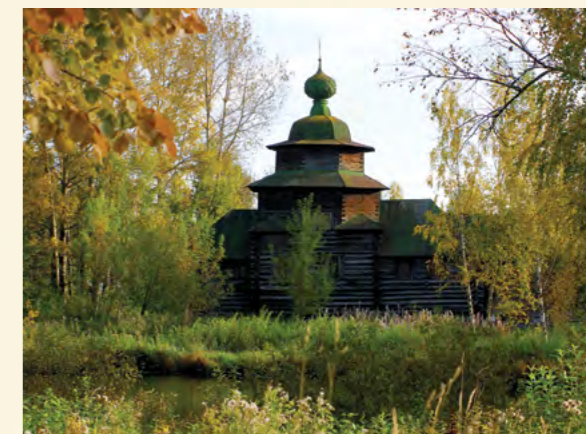
Церковь Собора Богородицы XVI века, памятник вывезен из села Холм Галичского района. Памятник федерального значения. Площадь 316, 6 кв. м. (Акт Департамента культурного наследия Костромской области от 8 июня 2010 г. ; Акт обследования технического состояния объекта от 30.12. 2011 г. ОГУ «Наследие»).

Церковь Всемиловитого Спаса (1712 г.), памятник из села Фоминского Костромского района, перевезён в музей и восстановлен в 1971–1972 годах – автор проекта реставрации И. Ш. Шевелёв. Интерьер церкви – подлинный. Площадь – 106,5 кв.м. Памятник федерального значения.

Церковь Илии Пророка XVI – XIX вв., памятник из села В. Березовец Солигаличского района, восстановлен в начале 1970-х годов – авторы проекта реставрации: И. Ш. Шевелёв, В. С. Шапошников. Памятник федерального значения. Площадь 266 кв. м.



Церковь Собора Богородицы.



Церковь Илии Пророка.

### «КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА» ПРИГЛАШАЕТ НА ВЫСТАВКИ

К туристическому сезону *Лето-2013* в музее-заповеднике «Костромская слобода» работают экспозиции и этнографические выставки:

#### В Доме ЛИПАТОВА:

- «Традиции русского гостевания»,
- «Братчина»,
- «Традиции народного чаепития».

#### В Доме ЛОХОВА:

- Детство в крестьянской семье. Конец 19– начало 20 вв.

#### В Доме ЦИПЕЛЁВА:

- Выставка гончарного промысла Костромской губернии. Начало 20 века.



Дом Липатова (1857 г.).

Музей-заповедник представляет посетителям уникальные костромские избы, срубленные местными мастерами. Это архитектурный ансамбль деревенской улицы «Костромской слободы», включающий такие объекты как Дом Липатова, Дом Серова, Дом Скобёлкина, Дом Тарасова, Дом Ципелёва, Дом Чапыгиной.

– Дом Липатова (1857 г.) из деревни Журавлёво (бывшее Кобылино) Макарьевского района, сработан артелью известного мастера Е.С. Зиринова. Памятник перевезён в музей и восстановлен в начале 1980-х годов, автор проекта реставрации В. С. Шапошников. Памятник федерального значения. Экспозиционная площадь – 114,6 кв. м.



Дом Серова (1873 г.).

– Дом Серова из д. Мытищи Макарьевского района (построен в 1873 году) перевезён в музей и восстановлен в 1969–1977 годах. Авторы проекта реставрации: И. Ш. Шевелёв, В. С. Шапошников, Л. С. Васильев. Памятник федерального значения. Экспозиционная площадь – 238 кв. м.



Дом Лохова (2 пол. XIX в.).

– Дом Лохова (2-ая пол. XIX в.) из д. Вашкино Юрьевецкого уезда Костромской губернии). Памятник федерального значения. Экспозиционная площадь – 82, 5 кв. м.

– Дом Ципелёва (XIX в.) из деревни Аристиха Шарьинского района перевезён в музей и восстановлен в начале 1970-х годов. Автор проекта реставрации В. С. Шапошников. Экспозиционная площадь – 133 кв. м.



Дом Ципелёва (XIX в.).

– Дом Чапыгиной (нач. XX в.) из деревни Большое Андрейково Нерехтского района перевезён в музей и восстановлен в 1970-е годы, автор проекта реставрации И. Ш. Шевелёв. Экспозиционная площадь – 52 кв. м.



Дом Чапыгиной (нач. XX в.).

– Дом Скобёлкина (XVIII в.) из деревни Стрельниково Костромского района – наиболее ранний образец деревянной жилой постройки на территории музея. Он перевезён в 1985–1986 годах и восстановлен по проекту А. В. Шапошникова.

*Будем рады видеть вас  
в «Костромской слободе» :  
Кострома, ул. Просвещения, 1б.  
Заказ экскурсий  
(4942) 37-25-73; 37-25-04*



Дом Скобёлкина (XVIII в.).

Приглашаем на тематические программы и экскурсии  
в музей-заповедник «Костромская слобода»:  
Кострома. ул. Просвещения, 1 б.  
Телефоны для заказа экскурсий:  
(4942) 37-25-73; 37-25-04



## Народная культура

### ПРИХОДИ, ВЕСНА!

Участие детей в весенних обрядах народного календаря  
Конец XIX – начала XX вв.

*«Приходи, весна,  
С высоким урожаем,  
С большим караваем,  
С солнечными днями,  
С яркими цветами!»<sup>1</sup>*

Подобными словами в конце XIX – начале XX веков ребятишки Кологривского уезда зывали весну. По древним представлениям, считалось, что необходимо помочь природе и различными обрядовыми действиями приблизить наступление теплого времени года, яркого солнца, пробуждения всего живого от зимнего сна. В конце XIX – начале XX веков основными исполнителями этих обрядов являлись дети.

Весенний цикл обрядов начинался с масленицы. Название праздника масленица – позднее, его появление связано с поеданием в эти дни масляной пищи – «блинов масленых». Масленицей стали называть и антропоморфное изображение божества, которое

прогоняли, хоронили. Первоначальное его имя было забыто<sup>2</sup>. Одной из особенностей масленичных веселий было участие в них всех жителей – от мала до велика. В народе стойко держалось убеждение, что не потешить на широкую масленицу, значить – «жить в горькой беде». Не случайно сложена и народная пословица: «Хоть с себя что заложить, а масленицу проводить». Вместе со взрослыми в масленичных обрядах и весельях участвовали и дети: катались с горок, в санях на лошадях, на «качелях» и т. п. «На масленку делали «качели»: колесо от телеги закрепляли, привязывали к нему четыре жерди, метров по 5, к жердям привязывали санки, на которых катались и дети, и взрослые»<sup>3</sup>.

## Жечь масленицу

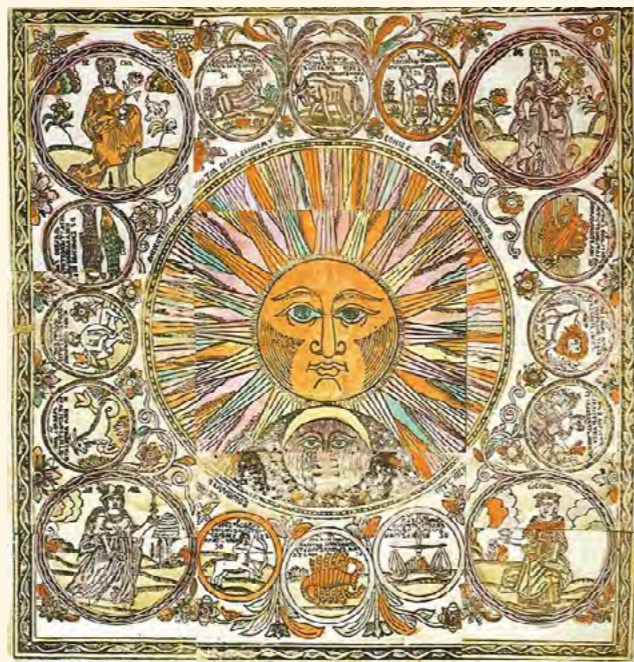
Масленица в конце XIX века представляла собой сложный комплекс разных по происхождению, времени и назначению обрядов и увеселений. Остановим свое внимание на тех из них, где исследователями были зафиксировано участие детей. Ребятишки активно участвовали в проводах масленицы, проходивших в последний день праздников в Прощеное воскресенье.

Вечером в поле или в самой деревне жгли костер, называлось это «жечь Масленицу». Костер знаменовал конец Масленичного гулянья. Масленичные костры (древний ритуальный костер в честь солнца) зажигали на территории Костромской области повсеместно. Горючие материалы (пришедшая в негодность утварь, дрова) обычно, собирались маленькими ребятишками в течение масленичной недели, о чем свидетельствуют материалы, собранные во многих уездах Костромской губернии. Так, в селах Наумово и Сидоровское Макарьевского уезда при обходе дворов для сбора на костер дети пели следующие песни:

*Ельник, березник –  
Березовы дрова,  
На чистый понедельник,  
Подавайте нам сюда  
Уж то ли не дрова:  
На масленицу,  
Осиновы дрова,  
На горельщицу ...»*

Им дают ящики, доски, бочонки и другие вещи. Из этого сбора они делают костры...»<sup>4</sup>.

В Галичском уезде ребятишки так же за деревней выбирали место и складывали костер. «Вечером, часов в 8 или 9, они в сопровождении чуть ли не всей деревни шли к этому костру и зажигали его сразу со всех сторон. Когда костер разгорался, начиналось уличное веселье около него, молодежь танцевала по умятому снегу, пела песни. Когда пламя ста-



новилось все меньше и меньше, в костер летели остатки масленичного обжорства: яйца, блины, лепешки. Это делалось для того, чтобы маленькие дети, которые тут находились, видели, что все молочное сгорело, и не просили бы его во время Великого поста до Пасхи, ребята же и молодежь, взявшись за руки и кружась у потухающего костра, пели:

*«Курва масленица,  
Пробрытилася,  
Прокатилася!..  
Поезжай в Ростов,  
Накупай хвостов!  
На Великий пост,  
Тебе редьки хвост!»<sup>5</sup>*

В Нейском районе, в д. Глебово, вспоминали, как в детстве (1920-1930-е гг. XX в.) провожали масленицу: «...Навертим на палки кудели, навяжем соломы, сделаем большую куклу из старых тряпок, укрепим сверху к соломенному снопу. Каждый на веревочке вез салазки, у каждого на палке горел факел из

бересты. Отъехав подальше от деревни, зажигали тряпичную куклу и говорили:

*«Прощай, зима!  
От нас санки взяла  
И горки наши унесла...»<sup>6</sup>.*

В Шунгенской волости Костромского уезда в воскресенье, накануне Великого поста маленькие дети жгли дрова и хворост и припева-ли при этом: «... Масленица, до говенья довела. Ты расти, расти, говенья, прощай масленица»<sup>7</sup>. «В масленицу, в последнее воскресенье дети собирают старые корзины, солому, веники, керосину, спичек, стаскивая весь этот хлам в поле, стараясь на озимое, и сжигают с песнями и приговорами: «... Масленица, прежево пекла, подол прожгла, молоко сожгла»<sup>8</sup>. «Масляница, ... не дала нам погулять, вильнула хвостом, побежала за постом»<sup>9</sup>.

В древности подобные действия имели важное обрядовое значение. «Прогоняли (уничтожали) злое, враждебное человеку и природе начало – зиму (смерть). Этому радовались и в то же время этого боялись, всячески старались обезопасить себя от вредоносного мертвящего влияния – над изображением божества глумились, смеялись. А ритуальный смех на похоронах имел важное значение, он утверждал жизнь... «смех превращает смерть в новое рождение»<sup>10</sup>.

Так же и ругательные приговоры, которыми осыпали масленицу, являлись отголоском древней традиции. «Это был своего рода оберег». Прибаутки, шутки и песни, сопровождавшие сожжение в нач. XX в., были уже иными по содержанию, но опирались на давнюю традицию. Теперь масленицу ругали за то, что она быстро кончилась и не дала нагуляться и наесться»<sup>11</sup>.

Имеющиеся материалы свидетельствуют о том, что в 20-х годах XX в. на большей территории Костромской губернии обычай сжигания масленицы потерял свое древнее значение и стал забавой для ребятишек, сохраняясь как игра. Чучело масленицы уже могли не сжигать, но костер, по традиции, назывался «жечь масленицу».

## «Закликанье» весны

Следовавший за масленицей ряд обрядов направлен был на «закликанье» весны. Одними из распространенных, дошедших до XX века, стали «заклички» весны – «веснянки» – обрядовые песни заклинательного характера. Весну «кликали», «окликали», «закликали». По древним воззрениям весну необходимо было с помощью обрядовых действий «зывать», «призывать», иначе она не наступит. «Зывание» весны должно было способствовать пробуждению природы. «Кликали» весну дети и молодежь.

В народном аграрном календаре с «закликаньем» весны были связаны несколько дней. Первые «заклички» весны могли быть на «Евдокию-Плющику» (народное название дня памяти святой преподобномученицы Евдокии – 14 марта). В это время под воздействием первого весеннего тепла снег начинает подтаивать, оседать, сплющиваться, отсюда и название – Плющица. С первыми признаками весны начинали подготовку к весенним полевым работам. В народе говорили: «Пришли Евдокеи, мужику затеи: соху чинить, борону точить». По погоде в этот день судили, какой будет приближающаяся весна: «Евдокия красна и весна красна», если было холодно, весну ожидали позднюю.

## Грачевник

На территории современной Костромской области начинали «закликать» весну в день «Герасима-Грачевника» – 17 марта (по н. ст.) – народное название дня памяти преподобного Герасима «иже на Иордане», родившегося в V веке в Ликии (Малая Азия), и преподобного Герасима, первого Вологодского чудотворца.

Около этого дня отмечен был прилет грачей из южных стран, поэтому в народной среде день получил название «Грачевник». Прилет грачей являлся одним из признаков приближающейся весны. «Грач на горе, так и весна на дворе», гласит народная пословица.

По поведению грачей судили о характере весны: «Коли грачи прямо на старые гнезда летят – весна будет дружная». Ранний прилет грачей не радовал, он был не вовремя и поэтому сулил голодный год.

Для приближения тепла в этот день пекли из ржаного теста птичек-грачей. Костромской этнограф Л. С. Кителина, собравшая материал по обрядовому печению в Костромской губернии в 20-х годах XX века, отмечала, что весной было принято с прилетом птиц печь из теста фигуры грачей, жаворонков, скворцов, уток. Обыкновенно такие фигуры пекли из ржаного пресного теста. Формы птичек разнообразны: делают их из жгута теста, завязывают узлом, свивая спиралью или веревкой, или «лепят» из комка теста, нарезая крылышки, хвостик. Вместо глазок вставляют сухую чернику, горошинки, крошки ржаного хлеба или угольки. Величина жаворонков различна: самый маленький из встреченных имеет 5 см длины, самый большой – 18 см. Пекут птичек в установленные дни: грачей – в день Герасима Грачевника, а в некоторых местах в Великий четверг, в Федоровскую, в Благовещение. Существует обычай запекать в одного из грачей копейку на счастье (Нерехтский у. Сидоровская волость, д. Щипнево)<sup>12</sup>.

### Жаворонки

В нашем крае чаще всего весну «кликали» в Сороки (22 марта) – народное название дня памяти Сорока мучеников в Севастийском озере (в православном церковном календаре).

В Сороки день с ночью меряется; зима кончается, весна начинается. По народным представлениям весну приносили на крыльях прилетавшие в этот день с юга сорок птиц, первой из которых был жаворонок. На чье поле в день праздника опустятся жаворонки, того ждали удача и урожай. Существовало множество примет на этот день, по которым судили о предстоящем лете и урожае: «Если хорошая погода, будет урожай на гречиху» и т.п.

Однако было еще холодно, и после этого дня могло быть еще 40 утренников-заморозков, настоящее весеннее тепло ждали не скоро. Чтобы приблизить приход весны пекли из теста птичек-жаворонков. Выпекание жаворонков как бы стимулировало прилет птиц и наступление тепла. В этом «ясно выступает аграрно-магическая функция хлеба»<sup>13</sup>.

Дети брали жаворонков и бегали с ними по деревне, стараясь поднять их как можно выше, чтобы лен и рожь уродились, птицы прилетели, тепло пришло. В начале XX века отдельные элементы этого обряда сохранялись на территории нашей области повсеместно, об этом свидетельствуют материалы, собранные исследователями в XX веке. Детские игры с «жаворонками» в основном воспроизводили прежние обрядовые действия.

«В Чухломском уезде (Озерная волость, д. Дудино) дети бегают на проталинки приветствовать весну с приговором: «Жаворонок, жаворонок, унеси холодно, принеси тепло»; в Веденской волости (д. Рыково) пекут жаворонков со словами: «Кажки, кажки, моты». Это значит, что с окончанием зимы пряжа должна подвести итог свое работы»<sup>14</sup>. В Шарьинском районе к этим дням был приурочен обход детьми дворов. «Жаворонков раньше пекли, это на пятой неделе Поста. Я и сама пекла, детям давала и сама бегала, песню про жаворонков пела. Мы ходили по деревне (мальчики и девочки лет по 10-14), пели про жаворонков, в каждый дом заходили, и нам жаворонков давали»<sup>15</sup>. Приводим различные варианты песен, записанные в Шарьинском районе в 1994–1995 гг. участниками экспедиции филологического факультета МГУ под рук. А. В. Кулагиной.

\*\*\*

«Чивили-вили-вили,  
Жаворонки пекли.  
Полетели жаворонки  
На чужую на сторонку,  
На ремённый кнут,  
На железной прут»<sup>16</sup>.

\*\*\*

«Жаворонок, жаворонок,  
На окошке сидит,  
Хвостом шевелит,  
Пошевеливает.  
Взяли по котомке,  
Пошли по жаворонка»<sup>17</sup>.

\*\*\*

«Чивиль, чивиль жаворонки,  
На окошке сидят,  
Хвостом шевелят,  
Пошевеливают.  
Прилетели жаворонки  
На чужую на сторонку,  
На перёгороду.  
Жили мы на горке,  
Хлеба-то ни корки,  
Взяли по лукошку,  
Пошли по окошкам»<sup>18</sup>.

\*\*\*

«Тивиль, Тивиль,  
Жаворонки летели,  
На окошечке сидели,  
Хвостом шевелили – пошевеливали,  
Полетели жаворонки  
На родимую сторонку,  
На родимой-то сторонке –  
Тама кони ржут,  
Охоботья ждуть»<sup>19</sup>.

(Охоботья – отходы  
при молотье, мякина, пелева)

\*\*\*

«Чивиль – чивиль,  
Чивиль – чивиль,  
Мы вчера ни или (не ели),  
Жаворонок  
Сегодня захотели,  
На окошке сидел,  
Взяли по котомке,  
Пошли по жаворонки.

Чивиль-чивиль,  
Жаворонок  
На окошке сидел,  
Хвостом вертел,  
В небо глядел,  
Улететь хотел,  
Но мы его взяли...»

А если не давали жаворонков, то говорили, что не будет у вас жаворонков никогда»<sup>20</sup>.

С наступлением весны, когда еще лежал снег, но уже появлялись проталинки, дети могли бегать по улице босиком, и когда на ногах появлялись трещинки, ребятишкам говорили, что их ножки исклевали жаворонки. Чтобы предохранить ноги, дети привязывали жаворонка за голову на нитку и таскали за собой, крича:



В. Ф. Тимм. Дети качаются на доске.

«Жаворонки, жаворонки!  
Не клюйте мои ножки,  
Скатайте мне сапожки,  
На ручки – перчатки,  
На голову – колпак»<sup>21</sup>.  
Или:  
«Жаворята, чувилята!  
Прилетайте к нам,  
Принесите нам  
Сабошки на ножки,  
Наверх колпачёк,  
На распашку ермачёк»<sup>22</sup>.

В Костромской губернии кроме 22 марта жаворонков пекли в день Алексея Божия человека (30 марта), а также на Евдокию-Плюшину (14 марта) и в Благовещение. В целом в начале XX века, обряды хотя и продолжали бытовать, но изначальный смысл их был уже позабыт, обрядовое печенье – жаворонки, грачи, выпекались для забавы детишек, а «заклички» воспринимались как детская игра.

По мнению исследователей, сохранившиеся отдельные обряды встречи весны «входили первоначально в единый сложный ритуальный комплекс проводов зимы и встречи весны, которому земледельцы придавали большое значение. Выделившись как самостоятельный акт, «закликание» весны утратило самостоятельную целостность, постепенно забывалась и его былая аграрно-магическая функция»<sup>23</sup>.

### *Средокрестие*

Цикл весенних обрядов, связанных с подготовкой к полевым работам, с участием детей, приходился на Великий пост. «Наступавший после масленицы Великий пост как бы прерывал весеннее обрядовое действие, так шумно и весело начавшееся... Идея, вкладывавшаяся в Пост, – очищение от грехов посредством воздержания и покаяния – соотносилась в какой-то степени с древними представлениями крестьян-земледельцев. Наступала весна – очень ответственное для

земледельцев время и надо было подготовиться к предстоящим полевым работам, «очиститься» от всего вредоносного...»<sup>24</sup>.

В конце XIX в. сложных комплексов обрядов не отмечено, но некоторые, значительно измененные к этому периоду времени обычаи и обряды, все же бытовали. Повсеместно на территории Костромской губернии на Средокрестье, (середина поста – отмечалось в среду на четвертой неделе поста) пекли обрядовое печенье в форме креста. Наиболее распространенные виды обрядового печения, бытовавшие в крае в первой трети XX века, описала Л.С. Кителина: «Мука на кресты идет обыкновенно ржаная, ситная или пшеничная, тесто пресное. Формы крестов различны. Чаще крест делают равноконечный, реже в виде распятия. Самый распространенный вид креста равноконечный «складной», т. е. сделанный из двух отрезков теста, перекрещенных посередине. Крест в виде распятия делают довольно большой, около 20 см в длину с двумя поперечинами, одна из которых положена прямо, другая – наискось...»

Иначе делают кресты из одного куска теста, скатанного жгутом, который надрезается вдоль до половины, перевертывается на ребро и так же надрезается с другого конца, затем надрезанные части разворачиваются – получается равноконечный крест с маленькой сквозной дыркой посередине (Костромской у., Башутинская в., д. Скоморохово). Вырезанные кресты равноконечные, они вырезались из квадратного куска теста, если этот квадрат только надрезается по углам, получается крест, имеющий вид четырехлистника клевера. Величина, вырезанного креста около 10 см...»<sup>25</sup>.

Кресты выпекались по количеству членов семьи. В кресты запекали монетки, кольца, крестики, кусочки угля, льняное семя, хмель, лучины, перышко, зернышко и т.п. Монета означала богатство; уголек – к удаче; льняное семя – к слезам, хмель – к веселью, зернышко – к сытому году, крест – какой крест Господь положит, такой и понесешь, лучина

предвешала недоброе т. п. Выпекали крест и на нишего, и на скотину, которой скармливали на здоровье; отдельный крест сохраняли до посева в сусеке с зерном, а когда выезжали в поле сеять, бросали на полосу для урожайности хлеба. Во многих селениях края в этот день ребяташки «окликали говенью», совершали обход дворов в связи с окончанием первой половины поста, за что получали угощение от хозяев – печение-«кресты».

В д. Притыкино Шарьинского района этот обычай сохранялся и в 30-е годы XX века. Участники окликаний вспоминали: «Вот даст мать котомочку – мешочек такой. И держишь её... Нас, может, человек пятнадцать соберется и с этими котомочками в каждый дом заходим, и нам все подают по кресту. А уж испекут много... Кресты пекут не молочные – ни масла, ни молока нельзя. Просто вода, да мука, да поселят. Хозяйка выходит с кухни с шабалой и каждого оделяет. Протягаешь свою котомочку, и тебе бросят крест»<sup>26</sup>.

Вот «окликания», записанные в первой трети XX века и в 1980-е, 1990-е гг. в селениях Костромской области.

\*\*\*

«Кресты-богомолы,  
Побежали по дороге,  
Блины пекчи,  
Овес толчи.  
Старые старушки,  
Подымайте хвосты,  
Подавайте кресты!  
Половина говенья переломится,  
Хрен да редька переводится.  
Кто не даст креста,  
Не видать Христа».

\*\*\*

Кресты, кресты-пророки  
Побежали по дороге.  
Воробьи пишат,  
Сто рублей ташшат,

Баушки старушки,  
Подымайте хвосты,  
Подавайте кресты!  
Кто не даст креста,  
Тому в лоб песта»<sup>27</sup>.

\*\*\*

«Половина Говина ломится,  
Хрен да капуста переводится,  
Поливайте по ковшу,  
Подавайте по кресту!  
Кто даст – тот золотой глаз,  
Кто не даст – тот кривой глаз»<sup>28</sup>.

\*\*\*

«Крест-воскрест,  
Подавай нам крест,  
Гуслицы-кислицы,  
Воды студеницы,  
Чем хошь поливай,  
Нам по кресту давай.  
Кто не даст креста –  
Заболит рука.

*(Как пропоем, тут нас и оделяют;  
кто водой сбрызнет, кто крест подаст)»<sup>29</sup>*

\*\*\*

«Крестики-жавороночки,  
Половина-то Говинья переломится,  
А другая останется,  
Кацка молока перекатится,  
Кринка творогу перепрокинется,  
Масленица подальше отодвинется,  
Христов день поближе пододвинется,  
Иисус Христос,  
Подавай наш крест,  
На Великий пост.  
Хозяйка и даст всем по кресту»<sup>30</sup>

\*\*\*

«Крестички-жавороночки,  
Половина-та Говинья переломится,  
Овсяная куличка растворится,  
Христов-от день пододвинется,

Кринка молока опрокинется,  
Масленица отодвинется.  
Подавайте крест  
За Великий пост,  
Кто не даст креста – Унесем Христа.  
(Унесем Христа – значит, в этом доме  
Бога не будет, плохо жить будут.  
Хозяйка и давала кресты)<sup>31</sup>.

\*\*\*

Кресты, кресты, пророки,  
Побежали по дороге.  
На дороге церковь,  
В церкви поют.  
Нам по кресту дают.

Выносите по кресту,  
Выливайте по ковшу.  
Половина говинья ломится,  
Хрен да редька переводится<sup>32</sup>.

«Когда заходим в дом, обязательно перекрестимся, поздороваемся с хозяевами и поем:  
Крест на крест,  
Подавай наш крест.  
Кто не даст креста  
Не полюбит Христа.  
Половина –то Говинья переломится,  
А вторая-то половина останется,  
До Христова дня протянется»<sup>33</sup>.

Сохранившиеся к началу XX в. выпекание крестов и поливание водой во время сбора детьми обрядового печения – все это отголоски древнего аграрного обряда. «Печенье перед посевом обрядового хлеба должно было способствовать новому урожаю, дать силу, как земле, так и пахарю...»<sup>34</sup>.

Сбор крестов являлся «магическим обрядом вызова весеннего дождя, необходимого для всходов и роста посевов». В конце XIX века обряд превратился в детскую забаву<sup>35</sup>. Об обливание водой «выливайте по ковшу», говорится в некоторых из приведенных выше детских песенках.

## Окликание молодых

В цикл весенних аграрно-магических обрядов входили «Вьюнины» или «окливание молодых». К концу XIX века этот обряд сохранялся только в Костромской, Ярославской, Нижегородской и Владимирской губерниях. «Окликание молодых» чаще всего происходило в следующее за Пасхой Фомино воскресенье. В народе оно называлось еще и «вьюношным». В этот день славил, «окликал» молодоженов, повенчавшихся в течение данного года. Считалось, что пожелание благополучия молодым способствовало хорошему урожаю, и также знаменовало принятие их как новую семью в сельскую общину.

Изначально окликальщиками были только семейные крестьяне. На последнем этапе существования обряда (конец XIX – начало XX вв.), активными участниками его стали дети. Из описаний «Вьюнин» этнографами и краеведами во многих местах нашей области на протяжении всего XX века складывается более определенно картина обряда первой трети XX века. В основном в этот период окликали молодых ребяташки. Они собирались группами, переходили от одного дома к другому и пели:

«Позволь нам, хозяин,  
Позволь, господин,  
Нам вдоль по улице пройти,  
Дом хозяина найти,  
Позволь на ступенечку ступить,  
На другую переступить,  
За колечко побренчать,  
Молодых повеличать!  
Уж вы дайте знать,  
Молодых-то как назвать.  
Выходи-ко, молодая,  
На парадное крыльцо,  
Выноси-ко, молодая,  
Нам по пряничку,  
По стаканчику пивца,  
На закуску – пирога» (Нерехтский р-н)<sup>36</sup>.

«Ты позволь-ко нам, хозяин,  
Позволь-ко, господин,  
И молодая ты вьюная!  
Да вдоль по улице пройти,  
Да молодых-то дом найти.  
Молодая, ты вьюная!  
Вдоль мы улицы прошли,  
Да мы хозяина нашли.  
Молодая, ты вьюная!» (Шарьинский р-н)<sup>37</sup>

«Молодая молодца,  
Подавай наши яйца!  
Не отдашь яйца, курочку зарежем,  
петушка уведем,  
В хлев посажу, помелом припру!  
Молодой молодец,  
Выходи на крылец,  
Выноси нам пряников коробец».

«Вьюн да вьюница,  
Молодая молодца, выходи  
на крыльцо,  
Выноси красно яйцо!  
Не вынесешь яйцо...  
Пойдешь в лес,  
Тебя демон съест!» (Нейский р-н)  
Молодая выносит решето баранок и оделяет всех<sup>38</sup>.

\*\*\*

«Молодая молодца,  
Подай яйца,  
Не подашь яйца,  
Потеряешь молодца,  
Будешь ветреница.  
Выйдешь на гору,  
Весь кокошник раздеру  
Помелом припру и не выпущу»<sup>39</sup>

(Галичский р-н, с. Холм)  
За пение молодая одаривала угощением: яйцами, пряниками, баранками, конфетами.

## Егорьев день

В комплекс весенних обрядов входил и первый выгон скота в поле, приуроченный к Егорьеву дню (в православном календаре День памяти святого Георгия, отмечающийся 6 мая)

По мнению исследователей «обряды и магические действия, рассредоточенные по отдельным дням поста и Пасхи, вероятно, являлись отдельными частями, сохранившимися рудиментами некогда единого большого весеннего аграрно-магического действия, назначение которого было обеспечить урожай и приплод скота... Восстановить ход древнего обряда, а тем более его элементы по сохранившимся пережиткам, конечно, невозможно, но существование в прошлом большого единого весеннего обряда несомненно»<sup>40</sup>.

Детский народный календарь, весенний цикл которого представлен выше, – гармоничная часть общей народной календарной культуры. Обрядовые функции детей и под-



В. Е. Маковский. Пастушки. 1903 год.

ростков были достаточно разнообразны. Они были участниками обрядов, способствующих обеспечению благополучия в хозяйстве и достатка в семье; хорошего урожая, было связано с обрядами плодоносящего и воспроизводящего свойства и выражалось в участии детей в обрядовых обходах селений, совершаемых в определенные дни.

Значительная часть этих обрядов, записанных в конце XIX века, по единодушному мнению ученых-этнографов, является вторичной, т. е. переходящей от взрослых к детям по мере изживания обряда и утраты его изначального смысла.

Людмила МОСКАЛЕВА,  
главный хранитель  
музея-заповедника  
«Костромская слобода»

### Примечания

<sup>1</sup> Мир детства и традиционная культура. Всполохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район, д. Глебово. Архив ОДНТ Н. 328.

<sup>2</sup> Соколова В.К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. XIX-начало XX вв. М., «Наука», 1979, с. 11.

<sup>3</sup> Мир детства и традиционная культура. Всполохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район, с. Солтаново. Архив ОДНТ Н. 328.

<sup>4</sup> Соколова В. К., там же, с.26.

<sup>5</sup> Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева, том 1, С-Петербург, 2004, с. 240

<sup>6</sup> Мир детства и традиционная культура. Всполохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район, д. Глебово. Архив ОДНТ Н. 328.

<sup>7</sup> ГАКО, р-838, оп. 2, д. 18, л. 30.

<sup>8</sup> ГАКО, р-838, оп. 2, д. 18, л.58 (д. Шабаново, Шунгенской вол)

<sup>9</sup> ГАКО, р-838, оп. 2, д. 18, л. 60.

<sup>10</sup> Соколова В. К., там же, с. 32.

<sup>11</sup> Соколова В. К., там же, с.32.

<sup>12</sup> Кितिцына Л.С. Хлеб: Из материалов по народному питанию Костромского края. Б.и., 1927, с.9.

<sup>13</sup> Соколова В.К., там же, с. 70.

<sup>14</sup> Кितिцына Л.С., там же, с.9.

<sup>15</sup> Ветлужская сторона. Фольклорный сборник. Вып. 2, из-во «ДиАр», 1996,с.50.

<sup>16</sup> Там же, с.48.

<sup>17</sup> Там же, с.49.

<sup>18</sup> Там же, с.49.

<sup>19</sup> Там же, с.49.

<sup>20</sup> Там же, с.50.

<sup>21</sup> Кितिцына Л.С., там же, с. 9 (Буйский у., д. Лемехово).

<sup>22</sup> Кितिцына Л.С., там же, с. 9 (Буйский у., д. Ванево).

<sup>23</sup> Соколова В.К., там же, с. 82.

<sup>24</sup> Соколова В.К., там же, с. 94.

<sup>25</sup> Кितिцына Л.С., там же, с.6.

<sup>26</sup> Ветлужская сторона. Фольклорный сборник. Вып. 2, из-во «ДиАр», 1996,с.56.

<sup>27</sup> Кितिцына Л.С., там же, с.7

<sup>28</sup> Шаповалова Г., Традиционные обряды и обрядовый фольклор русских Поволжья, Л., «Наука»,1985, с. 42.

<sup>29</sup> Ветлужская сторона. Фольклорный сборник. Вып. 2, из-во «ДиАр», 1996 с.52.

<sup>30</sup> Там же, с.53.

<sup>31</sup> Там же, с. 56

<sup>32</sup> Материалы экспедиции в Галичский район, с. Воскресенское на Вексе. 1993 г. Рукопись. Фонды КИ-АХМЗ

<sup>33</sup> Мир детства и традиционная культура. Всполохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район, с. Солтаново. Архив ОДНТ Н. 328.

<sup>34</sup> Соколова В.К., там же, с.94 .

<sup>35</sup> Соколова В.К., там же, с.97.

<sup>36</sup> Шаповалова Г., там же, с. 58 (Нерехтский р.).

<sup>37</sup> Шаповалова Г., там же, с. 59 (Шарьинский р.).

<sup>38</sup> Мир детства и традиционная культура. Всполохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район. Архив ОДНТ Н. 328.

<sup>39</sup> Материалы экспедиции в Галичский район, с. Воскресенское на Вексе. 1993 г. Рукопись. Фонды КИ-АХМЗ.

<sup>40</sup> Соколова В.К., там же, с.141.

## Была такая жизнь

### ДЕЛАЛИ СОЛОМЕННУЮ БАБКУ

Семья у нас была большая, девять человек. Три брата ушли на войну, и никто не пришел назад. Четвертый умер дома. Жила я двадцать лет на хуторе. Работать начала рано. С 9 лет пошла овес жать серпом. Лен рвали, молотили. Когда мне исполнилось 13 лет, тятка кося мне насадил. Пошли на сенокос. Косили с краю. Тятенька сделал мне грабельки шести зубов, сено загребали. Зимой пряли куделю, ткали. Тканину шили (юбки). Братья были все грамотные, но семейного чтения – книг, не было. Весна любимое время года – Масленица. Привезут

взрослые ребята из лесу три дерева, поставят козлы, а на эти деревья наложат жердь. Купят у какого-нибудь хозяина веревку толстую, завешивают «кочулю». Парни доску положат и давай качаться, а маленькие ребята лет по 13, и поболе, и помене, по деревне солому собирают с санками. Солома была с каждой полосы: тот охапку даст, другой даст. Вот они и везут её к этой кочуле. Играть на соломе.

Кочули ставили на середине деревни. На соломе таскают друг дружку. Из соломы делали «соломенную бабку».



Д. О. Аткинсон. Качели. Цветной офорт. 1803 год.



Начиналась Масленица с четверга и продолжалась до понедельника. На Масленицу катались на лошадях. А в понедельник соломенную бабку везли в поле, взяв смоляное ведро. Бабку зажгут, а ведро ей на голову вешали, на большой кол или тычину, и жгут, чтоб в другой деревне видно было... На середокрестие пекли кресты. Ходили по деревне в каждый дом, пели:

«Крестье-середокрестье

На головку катится.

Кресты пекут и нам дают.

Тетушка, матушка, дай креста

Для Великого поста...»

Кресты пекли не слобные, а ржаные, запекали в них денежки для счастья. Кому достанется, тот счастливым будет.

На Пасху затворит мамка тесто, пирожки испечет, ржаные картошечкой зальет, яичек сварит. Тятка ходил в церковь эти яйца святить. Святить ходили ночью. Утром завтракать садились и всем по яичку давали, которые из церкви принесли. А одно яичко тятка оставлял. Как придет время овес сеять, тятка несет лукошко овса и яйцо туда кладет, крестится: «Благослови, Господи, уроди, Господи». И в поле идет рассеивать. Детишки на Пасху играли. Яички катали. А На Егориев день собирались женщины и шли к окошкам:

«Хозяин с хозяйшккой,

Встань, обуйся,

Егорию клонися.

Батюшка Егорий,

Спаси нашу скотинку,

Жива-животинку

В поле и за полем,

В лесу и за лесом.

Серому волку пень да колода,

За осень дорога,

А нашей скотинке травка-муравка,

Зелёный корешок.

Наша скотинка наестся, напьётся,

Домой приплетётся.

Тинь-бом, тинь-бом,

Деньгам, яйцам берем».

Летом на Троицу гулять ходили в д. Курочкино, у них праздник престольный был, а они к нам ходили, у нас престольный праздник Никола Вешний.

На Троицу березку рубили, к окошку их ставили. Срубишь в лесе березку с корня, домой принесешь да комышкам околотить, чтоб она стояла. Два дня постоит, посохнет, назад отнесешь. Ничем березки эти не рядили. Уносили назад в лес или на дрова оставляли.

Раньше в хорошие игры играли. У нас в деревне гора страшная была, с нее быстрее всех снег сходил, ну, и пошли девки в «выпасок» и ребята. Ходили в лаптях. До горы дойдем, разумеся, лапти снимем и в «имком» играем. (Как в жмурки современные). Завяжем глаза и «имкаем» друг друга. Я тебя поймаю, ты меня. Кто кому нравится, кто паренька схватит, кто девку. Доиграемся, ноги замерзнут, земля-то сырая. Схватим свою обувку и домой. В прятки играли, в горелки.

...Все прядут, а я с огарком хожу:

Жил-был горелка,

Ножки тоненьки,

Живот короткий.

Не умри, горелка,

Не оставь досаду,

По кругу ходить,

Беседу целовать.

Если огарок погаснет, я всех перещелую, а огарочек был маленький.

Играли в «Чижа» – в эту игру играли только ребята, девки не играли. Форму «чижа» не помню. Ставили его на стульчик, как «чикнут» по нему, он и летит. В «Городки» играли. Делали их из круглых палок. Распиливали длинные жерди на определенную длину, толщиной в руку, пять городков. Ставили их различными фигурками, «вычикивали» их как-то. Кто выигрывает, таскали друг дружку на закорках. В эту игру играли больше ребята, девки не играли. В «Лапту» парни играли. Ходили на «ходулях».

Записано Н.В. Соловьевой  
у Е.М. Маловой, 1913 г.р.

в д. Лисицыно Кологривского района. 1995 г.

## Как играли в старину

### У МАСЛЕНИЦЫ БОЙКОЙ ШИРОКИЙ АППЕТИТ

В Буйском уезде особенно широко и разгульно праздновали масленицу в селе Борок и его окрестностях. Первое праздничное воскресенье масленицы называлось здесь «закатушим», потому что с этого дня начиналось всеобщее катание по деревне и с гор. По всему Буйскому уезду самым распространенным приспособлением для катания был «козёл» или «конёк». Это нехитро устроенные санки, в которых и по деревенской

улице можно было с ветерком девку прокатить и с горы мчаться вместе с нею. Делались они из широкой доски с загнутым «носом», со скамеечкой посередине доски. К носу «козла» прикрепляли две длинные жердочки, за которые и держался катающий, а разогнав санки, он и сам становился позади тех, кто на скамеечке. Делали «козлы» и со скамеечкой для троих, а вот на «коньке» могли усесться одновременно и десять человек.



Ф. В. Сычков. Танец.

Дети предпочитали простые в обращении «леянки» (выдолбленные из дерева в виде широкой овальной доски, низ которой и заливался водой) и «покатули» (металлический прут так изогнутый, чтобы удобно было на нем стоять и за него держаться).

Возле каждого села и деревни был овраг, который на время масленой недели превращался в гору всеобщего веселья и шалостей. В «закатушее» воскресенье собирались на этой горе все от мала до велика. Сюда спешил и деревенский гармонист, ни одно катание не обходилось без частушек:

Куда, товарищ, запрягаешь  
Голубые саночки?  
Не жениться ли задумал? —  
Пожалей гуляночки.

А неподалеку от этой горы расстилали большим кругом солому. Здесь заводили игры, здесь же устанавливали и качели. В борковской стороне строили широкую и высокую качель – с дом высотой. К лавке привязывали две веревки, за которые и раскачивали качели

В масленую неделю с понедельника по четверг вся молодежь собиралась в «кортомленной» избе на «вечерину». Главным на таких беседах было «гуляние кадрили». Это по всему Буйскому уезду, а вот сама кадриль в разных местах называлась по-своему: «Козуля», «Сени», «Чижик», «Гуляшего».

Из рассказа 83-летней А.А.Тимофеевой из деревни Лоходомово: «В борковской стороне гуляли «Сени» – пятизарядную кадриль. Первая – «загул»: парни выходили на середину избы и приглашали всех девушек по очереди. Пока парень не переберет всех девок, «загул» не кончался. Его плясали под песенку:

С милым сени танцевала.  
Крепко милый ручку жал.  
Я в любви не признавалась,  
Появился в лице жар.  
В лице жар не опадает,  
Милый за руку берет,  
Милый за руку берет.  
Танцевать со мной идет...

Парни девушек вызывали шелчком пальцев. А на остальные четыре «заряда» парень вызывал уже девушку, за которой ухаживал, как говорили, «гулять на всю». Теперь приглашали уже хлопком в ладоши, а заканчивали каждый «заряд» шелчком каблука об пол. После кадрили начинались игры». Весело проходили в масленицу и домашние вечера, особенно если в доме родителей гостили «молодые». Со всего села заходили соседи на блины, но не столько хотелось угощения отведать, сколько поглядеть на «молодую». А молодежь забегала в такие дома «окликать молодых». Завалившись толпой, спрашивали: «Любит ли молодой молодую?» Молодожены в ответ выходили на середину избы и целовались без передыха двенадцать раз, а гости вслух считали поцелуи.

Ходили по домам и ряженные, надевали на себя что пошумнее. Рядились чаще цыганами. А то просто выворачивали «шубняки» наизнанку, мазались сажей, брали с собой мешок и просили подаяние: то «муж пропился», то «ребенку на кашку», а то «цыгане все скрали». Если кто-то не подавал, то ряженные потом, придя на вечерину, при всех начинали хулить скупых хозяев: «А Марья-то хозяйка зятя кормит: оловянная сковорода да чугунные яйца».

Но это случалось нечасто, обычно в какой дом ни войдешь, везде тебя встретят приветливо: «Доброго здоровьица! С масленой вас! Милости просим. Чем богаты, тем и рады. Отведайте-откушайте! Перед постом не грех наесться и впрок...» За весельем незаметно проходило последнее воскресенье масленой недели. Оно называлось «заговенье на молоко».



М.В.Несторов. За приворотным зельем. 1888 год.

С утра мужики готовили к празднику лошадь: выездная сбруя вся украшена начищенными до блеска металлическими бляшками, на шею лошади надевали «ожерелок», на котором располагались 12 «шершунчиков»(бубенчиков). По величине они все разные: на загривке самые маленькие, а внизу самые большие. И седелка была сегодня не такая, как будничная, рабочая, а гораздо меньше и изящнее. Она обшивалась красным бархатом, и на четырех ее углах висели пушистые кисточки. Вверху на дуге крепился большой колоколец. Вот и везет парень свою невесту кататься в другое село. А если в семье девушка на выданье, а жениха или брата у нее нет, то на гулянье вез ее отец. «Как же, надо было людям показать, а то могла и в девках засидеться», – вспоминают старожилы. И пере-



Ожидание журавлей.

ливчатый звон колоколов и бубенчиков не смолкал в этот день до позднего вечера. Мужики, пожалевшие детвору, выводили лошадь, запряженную в простые рабочие сани, и туда уже набивалась «шелупень» – и сидя, и вповалочку – сколько лошадь могла увезти. Все ехали поглазеть на гулянье.

По дороге парни устраивали «молодым» засаду: останавливали и спрашивали сначала мужа: «Как зовут твою жену?» Потом жену спрашивали: «Как зовут твоего мужа?» После этого «молодые» должны были стоя целоваться. Если те отказывались, их валяли в снегу и «парили веником» (наспех наломанными ветками) и приговаривали: «Еще веник да голик целоваться вам велит». Затевали по дороге и игры. «По краям дороги раскладывали шишки на расстоянии примерно двух метров друг от друга. Катающиеся должны были на ходу подобрать как можно больше шишек. Потом подсчитывали».

В центре села все собирались у разостланной соломы и у качелей. Там и разворачивалось основное действие праздника. Мужики начинали меряться силой, особенно в перетягивании каната. Вставала обычно одна деревня против другой. Были и хороводные масленичные игры. Одна из них – «Жениться иду». На соломе играющие образовывали круг.



Приглашение к танцу. Лубок XIX века.

В круге ходил парень и пел:  
«Хожу я, гуляю вдоль по корогоду,  
Розочка алая.

Хожу, выбираю тестя дорогого.  
Розочка алая».

При этих словах парень берет мужчину из круга, и тот ходит и поет вместе с ним:

«Хожу, выбираю тещу дорогую,  
Розочка алая».

Берет из круга женщину, она тоже ходит и поет вместе с ними, а выбор «родных» продолжается.

«Хожу, выбираю дорогого братца.  
Розочка алая.

Хожу, выбираю дорогу сестрицу.  
Розочка алая.

Хожу, выбираю шурина веселого.  
Розочка алая.

Хожу, выбираю дорогу невесту.  
Розочка алая».

После того как «жених» выбрал себе всю семью, он начинает «дурить» и постепенно прогоняет всех «родственников» обратно в круг:

«Наварю я пива –  
прямо тестю в рыло.  
Розочка алая.

Наварю я пирогов –  
прямо теще сквозь зубов,  
Розочка алая.  
Милый братец, не сердись,  
поскорее удались.  
Розочка алая.  
Милая сестрица,  
ты нам не жилища.  
Розочка алая.  
Оседлаю я коня – шурина со двора.  
Розочка алая».

В конце концов «жених», оставшись только с «невестой», поет вместе с ней:  
«Милый, милая, радость дорогая.  
Сядем во карету,  
которой здесь нету,  
Розочка алая».



Егорий Вешний. Лубок XIX века.

Еще одна игра была – «Сына женим». Здесь в круг становились трое: жених, мать и сваха. Они выбирали себе невестку:

«Уж мы сына женим,  
Сноху привели,  
Свою сношеньку  
На обман привели.

– Ты живи, живи, невестка.  
Не скушнися.  
У нас жить хорошо,  
Работать легко.

У нас жерновки  
Сами мелются  
Перелетовы дровы  
Сами носятся,  
В печку бросаются.

Без лучины, без огня  
Разгораются дрова.  
Еще веник да голик  
Целоваться вам велит».

Выбранные «жених» с «невестой» целуются. Вообще в последний день масленицы все старались выплеснуть из себя все веселье. Ведь заговлялись сегодня не только на пищу, но и на гуляночки. Подступал вечер, и как только начинало смеркаться, зажигали большую «тепленку». И весь народ стекался на зарево интересного костра. Сюда съезжались

праздничные повозки, сбегались ребяташки с горки-ледянки. Возле костра и долгие песни поются, и короткие озорные частушки. У молодежи свои забавы: парни стараются девушек измазать сажей, но и девки не отставали: навалятся на самого заводного парня кучей и измажут ему все лицо. А мазали для того, чтобы потом чище отмыться снегом. Ведь завтра уже наступит «чистый понедельник».

Уже поздним вечером, вдоволь набаловавшись, напевшись и накатавшись, все расходились к последнему обильному ужину. Хозяйка уставляла стол пирогами, сметанниками, блинами с творогом, молоком, а главное место на столе занимала громадная пышная яичница. Отужинав, уже за полночь женская половина принималась за мытье посуды. К «чистому понедельнику» сковородки и чугуны должны блестеть, чтобы блинным духом уже не пахло. «Придет Великий пост – принесет редьки хвост».

*Записано Лилией КОВАЛЁВОЙ у А.Н. Сизовой, Л.А. Шохиной (с.Борок), А.Ф. Лапшиной (с.Елегино), А.А. Тимофеевой (д.Походомово), А.П.Грузевой (д.Махрово), Н.В.Пучковой (с.Елегино), А.Н.Зыриной (с.Контеево), Н.А. и А.Д. Храмцовых (д.Новографское), Е.А.Смирновой, Н.М.Громовой (д.Ильино), Н.А.Новожиловой (д.Мыс), А.Ф.Шаровой, О.К. Куковой и Е.Н. Хаповой (д.Глебовское), М.С.Пастуховой (д.Борок) Буйского района.*

*Материалы к печати подготовлены  
Татьяной ГОНЧАРОВОЙ.*



Игра в горелки. Со старинной открытки.

## ВЕЛИКИЙ ПОСТ ПРИЖМЕТ ХВОСТ

Будто вчера еще гудела Маслена неделя со скоромными закусками да знаменитыми блинами у тещи, с печеными орешками для девиц да маковыми головками в меду для детворы, с бражкой для ендовичников.

Прошло и Прощеное воскресенье, сожгли чучело надоевшей зимы и все старье сгорело на кострище. «Искрами в небо улетело мясо, молочко, яйца» – так говорила мне бабушка Александра, когда я начинала гундосить и просить молочка. Кружка супа (овсяного отвара) заменяла стакан молока. Его ещё полянушкиным молочком называли. Жжена еще год назад, в страстной четверг, соль, замешанная на яйцах, да квасной гуще с ломтем хлебушка – это вместо яйца. В большой семье мясо давно выхлебали со шами, остались только завяленные ножки да головы на студень к Великодню.

Назавтра – Великий пост, он всем прижмет хвост. Первый день поста начинается с чистого понедельника. Спозаранок топят баньки все прославленные, смывают всю нечисть, кою за разгульную прошлую неделю собрали. Особенно усердствуют выпивохи, да те, что в «харях» бегали, значит, в масках, ну и все прочие не без греха. Водичка да парок, да снег глубок всю



Постное обрядовое печенье.

дурь выгонят. Окачиваясь, не забыть сказать: «Болести в подполье (с водой), на меня – здорово!». Меняется убранство жилья, всю «красоту» до Пасхи убирают: что моют, что стирают, что в укрытье, даже тона в одежде стараются носить приглушенные и совсем уж не светлые.

В храме тоже изменилась вся обстановка: здесь все иное, все необычное: и службы, и молитвы, и поклоны – траурные, черные облачения. Даже свет притушили. Особо чтятся первая и последняя недели Великого поста. В свое время в России закрывались трактиры, театры и все увеселительные мероприятия прекращались. Церковь предписывает, чтобы эти дни стали для верующих временем одухотворения ума, сил, души, сердца и воли. Не случайно Великий пост – время исключительное в круге церковного года. В песнопениях зовется он «весною души».

Приходит на память, с каким самозабвением женщины вылизывают, вычищают свои гнезда. Безжалостно бьют подушки и матрасы, ковры и паласы. Мечутся в выборе наилучших обоев и эмалей... Запасаются импортными деликатесами. И все успели в срок, даже дорогой бумажный букетик припасли заранее – «на могилку». Но порой забыва-

ют о главном: душа как была в трауре, так и осталась не обновленной, не облачили ее в светлые ризы хозяева. А так немного желала от нас душа: жить по заповедям Господним, жить по образу и подобию сына Божия Иисуса Христа. Спросите, даже дети смогут отличить добро от зла. А чтобы непоседливой детворе не было так тяжело время смирения и укрощения своих чувств и необдуманных действий, пост дает послабление в движениях и поведении детей.

Так вот, 22 марта на Руси повсеместно пекут обычно «жаворонков», в большинстве случаев с распростертыми крылышками и с хохолками. Иногда на одну большую пташку налепят еще 39 маленьких. Как раньше, так и теперь потчуются у нас в Островском районе необычным печеньем. Бегают на проталинки, взбираются на крыши домов, где старшие снег сбрасывают, и бойко, что есть мочи, выкрикивают заклички:

Жаворонки прилетите!  
Красну весну принесите!  
Нам зима-то надоела.  
Весь хлеб у нас поела.  
Нет ни хлеба, ни картошки.  
Самовар – на окошке.  
Чай я выпил, сахар съел,  
Самовар на кол надел.

В народе считается, что на Сороки сорок сороков птицы весну несут из теплых стран и первая из них – жаворонок.

Свету белого в природе прибыло. А с нами что происходит? Светлеет ли, зажигается ли наша душа вечным светом истины и добра, чувствуем ли, как ярит, обновляется земля от лучей солнца? Лет пятьдесят с лишним назад сама бегала в полнокровной деревенской вагате детворы из избы в избу. Спозаранку, еще до школы шумно вваливались на порог, устроив невзначай кучу малу, поспешая прикрывать дверь, чтоб тепло не выпустить, да наперебой с радостью возвещали хозяевам о том, что:

«Кресты – пророки,  
Побежали по дороге.  
Увидели Христа  
Заиграли в три листа!  
Половина говенья переломилась,  
А другая под угор покатила...»

Не было таких, чтоб чурались нас. Напротив, не дай Бог, кого обойдешь. Тогда старушки сами разнесут по кресту во все дома, особо где малышня есть. «Для своих, домашних пекли с начинкой», то зернышко запекут – к урожаю в доме, то денежку – к богатству, то чайнику – к нечаянной радости, даже человеческий волос, чтоб голове легче было. В каждой семье крестик хлебный хранился на божнице



до первого выхода в поле, с ним и засеивали поля-огороды. А сколько радости было перебирать своим трудом заработанные «трофеи». Помню, моя тетушка Шура Торопова пекла пышные, на дрожжах, эти на ладонь не убирались. В крайней избе жила старая дева Вера – у нее крестик в кулачок зажмешь, но всегда с ягодкой-изюминкой посредине. У одних белые, у других ржаные, овсяные. Еще с неделю уплетаем, размочив в водичке.

Моя бабушка Александра во весь пост ела пшеничную на воде кашу, сдобренную постным маслом. Сколько бы я не варила ее за свой век, такой вкусной не едала.

Еще запомнился мне родительский дом в дни поста с горящей лампадой. Проснешься, а она сияет, в углах темень, а не боязно. Знала, свет необыкновенный – божественный. Вся семья готовилась к Светлому Христову Воскресению. Кажется, все до малой тряпочки было перестирано. У мамы под рукой шумела швейная машинка – готовились обновки на детей. Самый дешевенький ситчик за 55 копеек метр. Мелочь сами копили всю зиму, бросая монетки за окно, в трешинку стекла между зимними и летними рамами. Излишки у всех детей, а нас в семье было четверо, изымались в родительскую казну – ну, рублей 5-6. Тогда, в 50-60-е годы, колхозники живых денег не получали. Но зато на копейки можно было веселую ситцевую обнову заиметь, а то и кожаные с ремешком туфельки – за четыре рубля, самые дорогие...

### *Тихая милостынька*

Во вторую, третью и четвертую недели Великого поста – субботы родительские. Родственники в это время особо старались угождать своим усопшим добрыми делами. Самым важным из всех, в народе считалась «тихая милостынька». В основном она была для старых да малых, скудная, но такая светлая в те дни – несколько печенинок, конфетки, пряничек. Привязывали к дверной ручке, обычно в полночь. Мне страсть как хотелось быть

всегда участницей этого тайного похода, чтоб никто не увидел, милостынька-то – тайная. Делалось так, что левая рука не знает, что творит правая, – не хвалились потом.

Вот уже в наши годы попыталась сделать то же самое. Купила всё упакованное, консервы, в пачке печенье, в пачке конфеты и что же? Днем в магазине услышала, как женщина с возмущением говорила, что хотели порчу пустить на ее семью. Всё выкинула на помойку. Что ж, теперь другие, видимо, нравы? При каждом удобном случае умерших водкой поминают, не думая и том, что этот помин им слезами душевными оборачивается.

Скоротечно время, особо дни поста. В эти весенние дни души наши засеиваются новыми духовными семенами, всходы которых замечаются внимательными в течение всего года.

Четвертая неделя Великого поста приводит на память нам святого Иоанна Лествичника, изобразившего лестницу духовного восхождения. Первая ступень – оставление земли, то есть удаление от грешных дел и страстных чувств. Поднимаясь выше, покающийся напрягает и душевные, и телесные силы до безжалостного их утомления. Верхний конец лестницы – состояние, когда страсти замирают, и душа наслаждается покоем пребывания в добре. Внимательный к себе и всему окружающему не может остановиться в этом восхождении к совершенству.

Пятая неделя Великого поста называется «похвальной» (от «Похвалы», которая читается в православной церкви в субботу). В среду на «похвальной» совершается всенощное бдение с канонем Андрея Критского, в народе именуемое «Поклонами». Мы, по своей отдаленности от святых мест, и не можем вообразить, как переполнены бывают храмы монастырей, соборы больших городов девушками в это богослужение, которые считают обязательным выстоять службу, полагая, что за такое рвение Андрей Критский поможет им заполучить хороших женихов, о чем усердно молятся.

### *Вербное воскресенье*

Шестая, предпасхальная неделя Великого поста – «вербица». Хорошо цветет верба и мороз на неделе – пашня удачна и яровые хороши будут. Ранним субботним утром накануне Вербного воскресенья гурьбой бежим по насту за веточками вербы. Она одна на всю округу на излучине речки Медозы. День-деньской проиграли на весеннем взгорке. Под вечер лишь добрались до своих домов

... Под потолком в правом углу мерцает лампада. Комната сияет чистотой. Предчувствие праздника во всем. Даже в стопке белья приготовленного для бани. Бабушка дает шей, каши и отвара из ягод и травок. На заедки пареной свеклы и брюквы. Разрешено поваляться на кровати, на красном стеганом сатиновом одеяле. Это еще из маминого приданого. Его доставали из сундука только к большим праздникам.

Березовый веник и горячий пар прогрели все косточки. После такой процедуры сон мгновенно берет в свои объятия. Наутро бабуля угощает «барашками» – печенинками в форме вербных почек. И заставляет проглотить по девять вербных почек – от лихорадки. Потом пытается каждого из внучат хлестнуть веточкой, приговаривая: «Верба хлест, бьет до слез, верба бела, бьет за дела». Мы бегаем, вырываемся, в возню иногда вовлекалась и мама, и даже папа. Мы искали у них защиты, а они предавали нас в бабушкины руки. Золотое времечко! Пусть и наши дети запомнят эти дни подобными забавами.

А Вербное воскресенье между тем продолжается. Святая Церковь именует его «Вход Господень в Иерусалим». На Руси Спасителя встречают вербочками, в Иерусалиме пальмовыми ветвями, посему еще это воскресенье называется Цветоносным. «Но почему, подходя к Иерусалиму, Иисус заплакал, когда весь народ радостно встречает Его как царя? Иисус наперед знает, что тот народ, который так радостно встречает его и кричит: «Осанна!», – завтра будет кричать: «Распни!» И мы, восклицая «Осанна!», не готовимся ли распять Спасителя?



Вот и окончилась Святая Четыредесятница, началась Страстная седмица. В понедельник, вторник и среду прочитывается все четвероевангелие, до Евангелия от Иоанна. Церковь желает напомнить все дела и все учение Господа Спасителя нашего.

### *Чистый четверг*

«Чистый четверг» (или Великий) сосредоточил в народе огромное число поверий, примет, действий и представлений.

И самоглавное, как теперь вижу, мама готовит соль для пережигания. Насыпает ее горкой на пирожную доску, делает «колодчик», толкнет яичек, замесит на квасной гуще соль с яйцами, да в ветошь обернет, а коли еще лыковый лапотъ сыщется на чердаке, и того лучше, да на березовые дрова, в печь русскую, до следующего утра. Поутру вынет спеченный ком. Очистит пригаринки, растолчет в ступке. И во все концы развезет, да разошлет по родне соль четверговую, очищенную огнем от скверной руки Иуды-предателя. Соль эта по поверью большой целебной силой обладает, хранят в течение всего года и для себя, и для животных. Так же и хлебцы четверговые во весь год хранятся. По крошке дают больным.



Много у хозяек в этот день хлопот. Обряжают избу в чистые занавески и полотенца вышитые, чистые половички на мытый пол ложатся. Стены и потолки заранее выскоблены, желтые, словно тебе восковые соты.

Святой Великий пяток (пятница) – день самого строгого поста, день скорби. Между 12 и 15 часами (время, когда был распят Иисус Христос) начинается вечерня. В Святую и Великую субботу совершается обряд погребения Иисуса Христа: при погребальном колокольном звоне и пении «надгробного трисвятого» выносятся плащаница и обносятся вокруг храма, в сопровождении народа со свечами в руках. На вечерне Великой Субботы читаются пророчества о Воскресении Христовом.

В то же время переоблачается престол и меняются одежды священнослужителей. Все преображается, ведет к Пасхальной радости... Это День Великой Тишины – «да молчит всякая плоть человеческая...» Загляните в любую семью, в великую субботу красят яйца, она еще и называется – красильная. Часто теперь присутствуют дети в этом необычном действии. Ведь красное яйцо – это символ вечной жизни, это цвет солнца, дающего всем нам тепло и жизнь. Откуда же пошел этот обычай – дарить красное яйцо в пасхальный праздник? Легенда повествует, что Мария Магдалина, как и все ученики Христа, про-

поведовала учение его и рассказывала о Его жизни и Чудесном Воскресении. Однажды, придя в Рим к императору Теберию, она подала ему яичко и сказала: «Христос Воскрес!» Удивился император: «Как может кто-нибудь воскреснуть из мертвых?!» В это так же трудно поверить, как в то, что белое яйцо может стать красным! И вдруг яйцо стало менять свой цвет и порозовело, потом потемнело и, наконец, покраснело...

Хозяйки занимаются с тестом. Душистые куличи, облитые избитыми белками и обсыпанные крашеным пшеном и манкой, один по одному занимают достойное место на середине стола. Потом их вместе с яйцами и пасхой (творожной массой, домашним сыром) освятят в храме. Частью поделятся с неимущими, с немощными, с родней. Самый большой – семейный, соберет родителей и детей за стол.

Троекратно все друг с другом похристосуемся и, помолясь, можно будет разговеться. Как необыкновенно вкусно яичко для того, кто постился! Как сытно ложится в желудок кусочек сдобного кулича с ложечкой пасхи. Щекочет ноздри аромат молотой корицы и ванили. Горит свеча, курится сладкий ладан. Душа просится на волю, поделиться еще и еще раз великой радостью: «Христос Воскресе!» «Воистину Воскресе!» – слышишь в ответ.

Отцы несут детей за околицу показать, как солнце играет всеми цветами радуги, тоже ликует! Многие в этот день, по новому обычаю посещают могилки родных и близких. Этот день, пожалуй, можно назвать днем соединения душ живых и мертвых. А православная церковь в течение целой седмицы возвешает о Воскресении Христовом! Вся неделя представляет собой как бы один день. Не умолкает колокольный «трезвон». Царские врата остаются открытыми всю неделю в знак того, что небо отверсто нам ныне. Пасха празднуется 40 дней. И 40 дней раньше мама, а теперь и я, красим яйца до самого Вознесения Иисуса Христа на небеса.

Ольга ШУКИНА-ИПАТОВА,  
научный сотрудник  
музея-заповедника «Щельково»

## Ручная работа

### НИТОЧКА К НИТОЧКЕ

Мне очень нравилось, когда в нашем доме стоял ткацкий стан. Это было всегда весеннее время, когда еще лежал снег, но ярко светило солнце. Моя мама, Большакова Ольга Александровна, не каждую весну, конечно, но часто занималась ткачеством. Я приходила из школы и смотрела, сколько мама наткала, и как у нее получается. Вспоминая 60-70 годы уже прошлого века можно сказать, что многие женщины в нашей деревне Петрецово Вохомского района ткали.

Каждый раз готовились к этому долго. Подготовка начиналась с главного – основы, продольной нити. В течение зимы пряли, веретено с папряденной нитью называлось простень. Для основы нужна была нить высокого качества: напряденная из хорошего льна, тонко и прочно, иначе основа потом будет пушиться, и ткать будет трудно. Помню, что позднее для основы стали использовать фабричную катушечную нить – десятку, то есть самую толстую, а значит и прочную из того, что продавалось в магазине.

Ну, а льняную ткань перематывали на мотовило, где нити считали, чтобы знать, достаточно ли ее для будущей основы. Единицы счета – пасмы и чисменки. Чисменка – 3 нити в оборот мотовила, пасма – 10 чисменок, то есть 30 нитей. При сновании опять вели счет. С мотовила снимали моты, их складывали определенным образом, чтобы нити не перепутались, могли достаточно долго хранить, иногда отбеливали,

красили.

Перед снованием моты доставали, натягивали на воробы, а с них перематывали на трубицы, на них и несли нить для снования. Сновалок у нас дома не было, моя мама и другие женщины, которые, готовясь ткать, собирались вместе и шли к бабушке Лукие, которая жила неподалеку от нас, через дорогу наискосок. У нее на потолке (чердаке) были сновалки. Сновалки – это большие рамы, перпендикулярно расположенные по отношению друг к другу, легко вращающиеся по оси туда и обратно. Нить на них должна ложиться спирально правильными рядами. Так готовилась будущая основа.



Ткацкий стан и работы вохомских мастериц. 2010 год.

Готовую основу снимали со сновалок, заплетали в плетень, и домой женщины возвращались с пустыми трубицами и огромной плетнем-косой на плечах. Мама обычно говорила, сколько насновала, например, пять стен со столбом. Объясняла это так: основа на полный оборот сновалок – стена, а неполный – столб. Стена составляла около 6 метров, а столб – четвертая часть этого. Со столбом сновали, когда нити оставалось, но не хватало на стену.

Доставали ткацкий стан, тяжелые станины и все другие детали. Собрать его было делом непростым: все надо было сделать как следует, иначе ткать будет тяжело. Собранный стан называли кросно.

Брали плетень, понемногу распуская, навивали на задний навои, или колоду. Работа эта выполнялась медленно, от этого во многом зависело, хорошо ли будет работать стан. Далее нить разделяли узенькими плоскими досочками – линейками для будущего зева, потом продевали в ниченицы, их было 2 или 4, столько же было и подножек. Другое, как правило, большее количество ничениц требовалось уже для узорного ткачества. Ниченицы имели в серединке петельки, через которые и продевалась нить, а соединялись они с подножками, и когда на подножки нажимали, они расходились, и половина нитей отделялась, образуя зев.

Потом нити продевали в бердо, в этом как раз я помогала маме. Как говорили, для этого нужны молодые глаза: от зубьев берда в глазах рябило, а продевать надо было очень внимательно, не ошибиться, делать как скажут, от этого опять зависела вся дальнейшая работа.



О.А. Большакова, мать автора, потомственная точея.

Я приходила из школы, мы щепали лучинку от березового полена, делали небольшой плоский крючок, который и нужно было подавать между зубьями, с другой стороны мама надевала на крючок ниточку, я протаскивала и держала нить в кулаке другой руки. Бердо крепилось в набелках, специальной раме для берда, а продеваемые нити завязывали небольшими пучочками в узелки, крепили на пришивице, то есть переднем навое, куда навивалась потом готовая ткань.

Если стан был хорошо собран, то ткать было легко и дело шло быстро. Уток, поперечную нить, готовили

тоже заранее. Если на основу нить должна быть прочная и тонкая, то к нити утка таких требований не предъявлялось. На уток шло все. Не случайно бытовала поговорка: «Была бы основа, а уток найдем». Для половиков могли использовать нарезанную узкими полосками ткань, в ход шла ненужная одежда, ее красили анилиновыми красками в несколько цветов и потом аккуратно расстригали. Анилиновые краски тогда свободно продавались, а потом стали «доставать» краску под названием «Фантазия», она была удобна тем, что не требовала кипячения, правда, цветов там было немного.

Нарезанные полоски ткани скали, то есть скручивали при помощи веретена, так они становились более прочными и ровными. С веретена сматывали в клубочки и хранили до того, как начинали ткать. Для утка готовилось множество разноцветных клубков.

Чаще всего мама ткала половики, и когда стан был собран, она обдумывала, как будут чередоваться полоски, чтобы цвета подходи-

ли, звала нас с сестрой Аней, советовалась, как будем отделять полоски одну от другой, будем ли пробрасывать посередине черные или белые рядочки. Когда очередность полосок была определена, мама на верхней перекладине стана завязывала нитки утка в таком же порядке, чтобы не ошибиться, но потом уже запоминала, и нитки убирали.

Как мама начинала ткать, нашей задачей было скать чивечки, занятие это нам очень нравилось. Скали на специальном приспособлении, его называли скально. На досочке с вертикальными стояками крепилась горизонтальная ось с колесом у одного конца. Натягивая, уточную нить накручивали на ось, потом снимали, и готовая чивечка вставлялась в челнок. А челнок пробрасывали в образующийся при нажатии на подножки зев и прихлопывали бердом. Снова нажимали на подножку и пробрасывали обратно, выравнивая край.

Края ткани должны быть ровными, ткань – плотной, не рыхлой, или, как говорили, лямовитой. Каждая уважающая себя точея должна была за этим следить. Слова ткачиха слышать никогда не приходилось, как и слова ткань, говорили точея, точа.

И, конечно, в работе ценилась красота. В деревне тогда ткали, как правило, в нескольких домах, и женщины иногда приходили друг к другу смотреть точу. Это было очень интересно наблюдать, потому что существовал определенный порядок, обычай. Приходили, здоровались, садились, говорили о вещах совсем посторонних, и только через какое-то время подходили к ткацкому стану, внимательно смотрели и хвалили. Хвалили обязательно, но была важна степень похвалы. Если действительно точа нравилась, хвалили не один раз, произнося: «Уж настоль баско, что...». Сама хозяйка всегда проявляла скромность, говоря: «Да уж какая я точея», а гостя хвалила снова. А если не очень нравилось, то похвалят раз-два, да на том и остановятся.

Маму хвалили много, собирала стан и ткала она очень тщательно, умела так удачно подобрать цвета, что любое изделие всегда радовало глаз. Умелой точеей была наша бабушка, Ольга Васильевна Некрасова, в замужестве Баданина. Она владела разными видами узорного ткачества – браным, выборным и ремизным, когда узор создается большим количеством ничениц или ремизок. Слова ремизка у нас слышать не приходилось, а ткачество такое называли пятичап, восьмичап, в зависимости от количества ничениц. Сохранилась выпканная бабушкой скатерть, дома у нас она лежала в ящике (сундуке). В детстве, в бесконечные летние дни, предоставленные сами себе, мы с братом Лешей и сестрой Аней любили ее доставать, рассматривать геометрические узоры, выпканные яркими шерстяными цветными нитями. Она казалась нам необыкновенно красивой.

Вспоминая народное ткачество, в очередной раз приходишь к мысли, насколько трудолюбивыми, практичными, толковыми были наши крестьяне. Трудясь всю жизнь не покладая рук, как они стремились к красоте. Выполняя даже самую простую ткань на хозяйственные нужды, обязательно делали ее красивой, где-то обязательно пропускали полосочку, не говоря уже о полотенцах, скатертях, пестряди на одежду. Теперь понимаешь, что нужны неплохие математические способности для того, чтобы рассчитать нить на основу и уток, и это в обычном ткачестве, а в узорном расчеты были гораздо более сложные. Отраднее то, что принципы ручного ткачества легли в основу фабричного производства, что в нашем языке бытуют слова – основа, сновать, челнок, правда, в переносном уже смысле, и мы даже не догадываемся, что они пришли к нам из такого древнейшего ремесла, как ткачество.

Нина ТУГАРИНА,  
заместитель директора  
по научной работе  
музея-заповедника «Шельково»

## ПРИГЛАШАЕМ В ДОМ РЕМЕСЕЛ «КОСТРОМСКОЙ СЛОБОДЫ»



Ткацкая мастерская «Дом ремесел» основана на базе Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода» в 2009 году на основе гранта «Поддержка народных промыслов и ремесел».

Здесь реализуется задача сохранения, возрождения, развития и популяризации лучших

традиций декоративно-прикладного народного искусства Костромской области. Надеемся, что наша мастерская ручного ткачества позволит утвердить художественные производства как основу для развития туризма в крае.

*На снимке: Ирина Елфимычева,  
руководитель ткацкой мастерской  
за ткацким станом.*



Интерьер выставки в Доме Липатова. 2012 год.



## НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ НА ТУРИСТИЧЕСКИЙ СЕЗОН–2013

«МАСТЕР НА ЧАС» – так называется программа мастер-классов ткацкой мастерской музея-заповедника «Костромская слобода», в которую входят занятия:

- **ПО ТКАЧЕСТВУ:** «Как рождается домотканый половичок». Здесь вас ждут уроки ручного полу-ткачества и ткачества на старинных станках.
- **ПО ВЫШИВКЕ:** «Научитесь выводить узоры». Костромская вышивка в технике «тамбур».

**Ждём вас по адресу:** Кострома, Молочная гора, д.5,  
Телефон для заявок: (4249) 31-28-23 или 37-25-04



- **ПЛЕТЕНИЕ:** «Ремесло плетения тканью». Здесь научат изготавливать плетёные изделия из ткани для вашего дома.

Длительность мастер-класса – академический час (45 мин.) Изделия, выполненные своими руками: мини-половичок, салфетка и другие, – участники программы получают в подарок как сувенир.

(Возрастные ограничения для участия в программе – от 12 лет).

*Мастер-класс*

## ПТИЧКИ-ВЕСНЯНКИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТРЯПИЧНОЙ «ОБРЯДОВОЙ» КУКЛЫ-ПТИЧКИ

Жизнь наших предков была немыслима без традиционных народных праздников, обрядов и без предметов прикладного искусства, в том числе кукол. Куклы делались не только в качестве игрушек на забаву детишкам, но и участвовали в крестьянских обрядах на различных праздниках и в быту. Только отшумела Масленица, пора готовиться к прилету большинства птиц. На Руси любили всех птиц: и грачей, и жаворонков, и куликов, и галок, и даже кукушек. Ведь птичьи стаи приносят из теплых краев ключи, которыми запирают на замок зиму и выпускают на волю Весну. 22 марта – на праздник Сороки наши предки верили, что прилетают сорок разных птиц, а вот первая – жаворонок. К этому празднику делали тряпичную птичку из яркого лоскута ткани, птички получались разноцветные, их было много – как и в целой стае.

Для изготовления такой весенней птички нужно приготовить лоскут, размером 10–12 см в виде квадрата.

1. По всем четырем краям выдергать крайние ряды ниток: так, чтобы получилась махра – оперенье птички (1–2 см).

2. Сложить квадрат по диагонали: так, чтобы получился треугольник с острым углом внизу.



Мастер-класс ведет Марина Крылова. 2013 год.



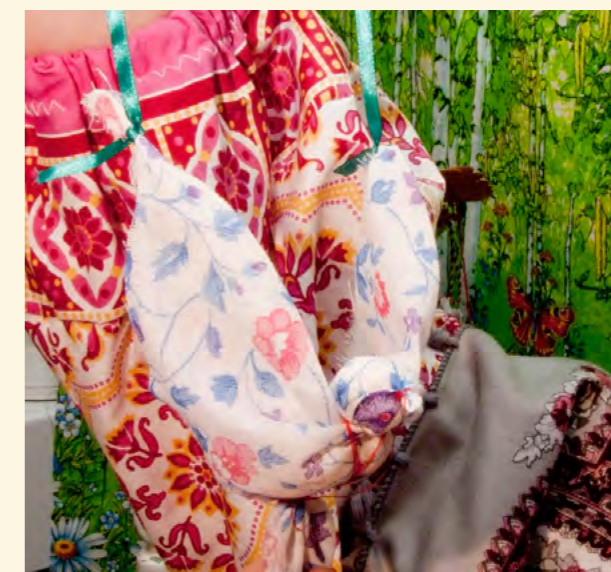
3. Край треугольника направим к этому острому углу, образовав тем самым фигуру – ромб.

4. И еще раз края согнем навстречу друг другу, получив фигуру, похожую на бумажный самолетик. Острый край его мы и перевязываем суровой ниткой три раза, тем самым обозначая клюв будущей пташки.

5. Начало сделано, а теперь будем изготавливать голову: для этого края – крылья расправляем и приготовленным маленьким кусочком ветоши, размером с лесной орех, формируем голову, которую закрепляем ниткой, три раза вокруг шеи (последний раз в виде петли) – не обрывая нить.

6. Еще раз внимательно смотрим : ровная ли получилась голова птички. Расправляем края ткани – крылья. Переходим к формированию тельца – кусочек ветоши ( с грецкой орех) помещаем внутрь ткани сразу же за головой – вот и тельце получилось.

7. Нитка, которая осталась свободной, ложится вдоль тела для закрепления хвоста – 3 раза вокруг ( последний раз в виде петли), и далее нитка наискосок ложится в сторону головы, обвивается по шее и опять же наискосок проходит к хвосту. Обвиваем его и с другой стороны



наискосок опять к шее, тем самым получая на спине птички крест из ниток.

8. Чтобы птичка могла летать самостоятельно, другой ниткой закрепляем ( стягиваем) край одного крыла, и, выбирая понравившуюся длину, делаем такой же узелок на противоположном крыле.

9. Подвешиваем готовую куколку – птичку ( например, в проем дверей) , где у нее будет полная свобода парить – радуя глаз и поднимая настроение домочадцев.

## Приглашение



Записаться на мастер-класс «Марфушкины игрушки» можно по телефону музея-заповедника «Костромская слобода»: (4942) 31-28-23 или 8 920 640 13 88.



Приглашаем заинтересовавшихся жителей Костромы и гостей города на освоение ручной работы с текстильным материалом. Мастер-класс может быть посвящен изготовлению обрядовых кукол: столбушка, пеленашка, свадебная-неразлучники, картиничка, зайчик на пальчик и другие.



За время мастер-класса каждый изготовит для себя одну из этих кукол на память.





*Костромской фольклор*

## Собиратель сказок Костромской губернии

Судьба собирателя этих сказок, скромного приходского священника Александра Степановича Андронникова, сложилась драматично. Родился он в Пышуге в семье бедного псаломщика, из 12 детей в живых остались только он да сестра. Рано умер отец, передав на попечение сына матушку и дочь.

Александр Степанович закончил курс Костромской духовной семинарии и в 1888г., женившись на дочери священника, бесприданнице к тому же, получил один из самых беднейших приходов в селе Медведиха Варнавинского уезда. Постоянные лишения, голод, несовпадение розовой мечты семинариста об апостольском служении и суровой реальности, где для любимых занятий психологией, медициной, философией

не оставалось ни сил, ни времени – все это подорвало его здоровье. Он умер от скоротечной чахотки на 26 году жизни.

За пять лет до смерти в 1888-1889 годах Александр Степанович, изучая быт жителей Медведихи, записывает здесь сказки, которые мы и предлагаем вашему вниманию. В 90-х годах прошлого века вдова его предпринимала безуспешную попытку напечатать их где-нибудь. В 1914 году Костромское научное общество по изучению местного края в своих трудах опубликовало эти сказки, остальные же литературные наброски Андронникова: стихи, бытовые очерки, страницы из жизни костромского духовенства были утрачены. Без сомнения, это имя достойно того, чтобы быть признанным более широким кругом читателей.

## Чего на свете не бывает

Жил был барин богатый-пребогатый. Не знал он куда свои деньги девать. Ел-пил сладко, одевался нарядно, гостей у него каждый Божий день столько было, что у иных по праздникам того не бывало. А все у него денег не убывало, еще прибывало. И захотелось раз барину пошутить над мужиком-дураком себе и гостям на потеху. Призывает он самого бедного мужика из деревни и говорит ему: «Слушай, мужик! Дам я тебе денег целую маленку (четверик), только скажи мне, чего на свете не бывает? Нынче люди до всего дошли: и на черте ездят, и по небу летают, и в Питер по проволоке лапти послать можно. Скажи же – чего на свете не бывает?»

Почесал мужик затылок. «Не знаю, – говорит, – барин, кажись и взаправду все на свете бывает. Дай сроку до завтра, может и вздумаю».

«Ну, поди, подумай, – говорит барин, – а завтра приходи, ответ приноси».

Мужик до петухов не спал, все барскую загадку отгадывал. Раздумает, так и мало ли чего на свете не бывает, а и то в ум придет: может это и бывает, только я не знаю. Ну, да ладно, скажу на удачу, авось чего и не бывает.

На другой день пришел он к барину.

– Ну, что, мужик, теперь знаешь, чего на свете не бывает?

– Одного, барин, не бывает: топором никто не подпоясывается, ног за топорище не заткнет.

Усмехнулся барин, усмехнулись и гости: видят: мужик-то сер, да ум-то у него не волк съел. Надо маленку отмеривать. Да барин не то денег пожалел, не то хотел еще над мужиком пошутить, кто его знает, только и говорит мужику:

– Нашел, брат, что сказать. У нас подлинно этого не делают, а в чужих землях так сплошь да рядом. Ступай с Богом, до завтра! Придумаешь – ответ принеси.

Продумал мужик и другую ночь. Что ни надумает – все надежда плохая на барские деньги. Хитры немцы, думает, у них, может, все бывает. Ну, да скажу еще что-нибудь. Приходит на утро к барину.

– Ну, мужик, все ли на свете бывает?

– Не все барин: баба попом не бывает, красная девка обедни не служит. Усмехнутся все, только барин опять ему денег не дал.

– Нет, говорит, это бывает: по неметчине и все так. Поди, подумай последний раз! Скажешь, бери деньги, а то не прогневайся.

Плюнул с досады мужик, идучи домой, думает: видно одному только не бывать, чтобы у меня деньги были. Все-таки через ночь опять идет к барину. Наскажу, думает, ему всякой всячины, может, что и небывальщина будет.

– Ну, что хорошенького скажешь, – спрашивает барин, – не узнал ли, чего на свете не бывает?

– Все, барин, бывает, – говорит мужик. – Думал я, что люди хоть на небо не попадают, а здесь сам побывал, теперь поверил, что и это бывает.

– Как же ты на небо попал?

– Покойница жена побывать наказывала и подводу за мной выслала: двух журавлей в разнопряжку; уповодом доехали. Повидался с ней, с ребятишками и к твоей милости воротился.

– И назад с журавлями?

– Нет, назад я соскочил.

– Как же ты, мужичок, не убилися.

– А так, что по уши в землю завяз, не жестка земля попалась.

– Из земли же как вылез?

– Хе!.. Как? А сходил домой, принес лопату, выкопался да и вылез.

– Не видал ли ты на небе покойного барина, моего родителя?

– Как же, видел, к ручке допустить изволили.

– Ну что он там делает? – допрашивает барин.

А мужик то не будь плох, сдогадался и говорит: – Что покойный барин делает? Да после моих ребятишек постилки моет.

– Врешь, мужик-дурак! – закричал барин. – Того на свете не бывает, чтобы барин у холопа нянчился! Бери деньги, да не мели окоlesiцы.

## Звон в Великий Пост и во Святую Пасху

В одного помещика собрались гости, кажись, на именины. Был и поп с дьячком. Один барин выпивши-то и говорит:

– Тоска, право, этот пост у вас. Зазвонят, всю душу вытянут. Бам!.. Бам!.. Бам!.. – А сам дьячка-то за косицу и дернет каждый раз. – Бам!.. – а сам дернет. Дьячок морщится, а тер-

пит. Натешился барин, перестал. А дьячок-то вцепился барину во всю голову и давай наяривать, а сам приговаривает:

– Не все, барин, Великий Пост, доживем и до Святой Пасхи! А о Пасхе-то мы вот как зовим: тини, тини, бом, бом, тини, бом, бом...

Да так позвонил, что искры из глаз...

## Чье мастерство мудренее

Спорил раз немец с русским, чье мастерство мудренее. Немец был часовщик, а русский – простой плотник. Заклад положили по сту рублей. И уговорились, что через неделю сойтись вместе и при честной компании показать всякому свое мастерство. И кто из них хитрее по своей части работу представит, тому и заклад отдать. Вот прошла неделя. Пришел немец, пришел и русский; и народу много собралось, всем любопытно, кто кого перехитрит: немец ли русского, или русский верх возьмет? Первый стал показывать немец. Вот он вынул стеклышко и положил на стол, а на это стеклышко из маленькой коробочки выпустил подкованную блоху. Да так-таки на все шесть ног по серебряной подковке и подбил! Та по стеклышку прыгает и ножками – чик, чик, чик!..

Все диву дались. Ну, хитер немец! Куда тут русскому нос совать? Все же ждуть, чем и плотник дивить станет. А у него один топор за поясом.

## Несоленый кисель

Вышла девка замуж и стала хозяйкой. Нужно чем-нибудь мужа кормить, а стряпать-то не умеет – потому за большухой, за матерью жила. И запросил муж у молодой жены киселя овсяного. Как быть? Солить ли кисель, когда варить будет? А что-то такое слыхала: то посолить надо, то солить не надо. Хоть бы у соседки спросить, так стыдно: по всей деревне просмеют. Вот вышла она на улицу, смотрит – шерстобит проходит.

Она и давай его бранить ни за что ни про что: «Экой, – говорит, – ты, дядя, несоленый кисель!» А он ей: «Дура баба, да разве кто кисель солит?» А она тому и рада и на «дуру» не осердилась; теперь узнала, как кисель варят. Кисель сварила и мужа накормила.

Записаны священником  
А.С. Андрониковым в Костромской  
губернии в 90-х годах XIX в.

## Бабушкины песенки

### «Не ложись, дитя, на край»

#### ВОХОМСКИЕ КОЛЫБЕЛЬНЫЕ

\*\*\*

Баю, баюшки, баю,  
Жил-был барин на краю.  
Он не беден, не богат,  
У него много ребят,  
Все по лавочкам сидят,  
Кашу манную едят  
Да на Оленьку глядят,  
Любить Оленьку велят!

\*\*\*

Бай, бай, баю-бай,  
Не ложись, дитя, на край.  
С краю Оля упадешь,  
Руку, ногу изведешь.  
Придет серенький волчок  
И утащит во лесок.  
Там-то девочки гуляют,  
Ягодки берут,  
И моей-то милой дочке  
Ягод не дают.

\*\*\*

Забаю, да зыбаю,  
Ушел отец за рыбою,  
Мать ушла пеленки мыть,  
Бабушка коров доить.  
Чем нам Оленьку кормить?  
– Вы кормите Олю кашкой,  
Напоите молочком  
Со пшеничным пирожком.

\*\*\*

Как повадился коток  
К старой бабке в погребок  
По сметану, по творог.  
Как увидели кота  
Две старушки из окна,  
Как поймали кота  
Осередь города,  
Как ударили кота  
Поперек живота.

Уж как вот тебе, коток,  
Тут сметанка и творог!

\*\*\*

В няньки я тебе взяла,  
Ветер, солнце и орла.  
Улетел орел домой,  
Солнце скрылось за горой.  
Ветра спрашивает мать:  
“Где изволил пропадать?  
Али волны волновал,  
Али звезды гонял?”  
Не гонял я волн морских  
Звезд не трогал золотых,  
Я дитя оберегал,  
Колыбелечку качал.

*Записано у Марии  
Костровой 1926 г.р.  
в с. Никола Вохомского  
района в 1992 г.*

### «Прилетели к нам гули...»

#### КРАНОСЕЛЬСКИЕ КОЛЫБЕЛЬНЫЕ

\*\*\*

Баю-баю, ши хлебаю,  
пустоварочку варю,  
Мово Сашеньку кормлю.

\*\*\*

Баю-баю, баиньки,  
Не сходить ли к барыньке?  
Что барынька делает?

На печи обедает.  
Ши хлебает, каши нет —  
Плох у барыни обед.

\*\*\*

О баю, баю, баю,  
Живет мужик на краю.  
Он не беден, не богат,  
У него много ребят,

Все по лавочкам сидят,  
Кашу масляну едят.  
Кашка мнется,  
Ложка гнется,  
Глазки выскочить хотят.

\*\*\*

О баю, баю, баю,  
Не ложися на краю.

А то с краю упадешь,  
Всю головку разобьешь.  
А ложися в зыбочку,  
В самую середочку.  
Придет серенький волчок,  
Схватит Сашу за бочок  
И потащит во лесок,  
Под малиновый кусток.  
Как малинка упадет  
Прямо Сашеньке в роток.

\*\*\*

О люли, о люли,  
Прилетели к нам гули.  
Гули сели к нам на ели,  
Разговоры завели.  
Они стали ворковать:  
– Чем нам Татичку питать:  
Сахарком или медком,  
Повалишкой с молочком?  
С молочка брюшко болит,  
А с повалишки - спать валит.

\*\*\*

Баю-баю, баиньки,  
Купим Мише валенки  
На ножки на маленьки.  
Бегать по завалинке.  
Будет Мишенька ходить,  
Новы валенки носить.

*Записано у Евдокиии  
Шаминой в д. Кузнецово  
Красносельского района  
в январе 1994 г.*

### «Пора спать...»

#### НЕРЕХТСКИЕ КОЛЫБЕЛЬНЫЕ

\* \* \*

Пора спать,  
Идет котик колыхать,  
Будет песенки нам петь,  
Шубкой тепленькою греть,  
Люли, глазки затвори,  
Котик, сказки говори.  
У соседнего двора  
Коза старая жила.  
Выдавала замуж дочь,  
Пировали целу ночь.  
Люли, люли, спать.  
Едут гости со двора.

\* \* \*

На поповом-то лугу  
Стоит кринка творогу.  
Прилетели две тетери,  
Наклевались, улетели.  
Ой, люли, люли, люли,  
Прилетели к нам гули,  
Гули сели на конек,  
Засветили огонек,  
Они сели на другой,  
Засветили голубой.  
Сели гули на кровать,

Стали гули ворковать.  
Ты пойди, пойди сюда,  
Маленькая крошка,  
Упадешь — так не беда:  
Поболит немножко  
И научится тогда  
бегать твоя ножка.

\* \* \*

Люли, люли, все уснули,  
Только Мишенька не спит,  
Только Мишенька не спит,  
Все в окошечко глядит.  
Тру-ту-ту-ту-ту-ту-ту,  
Сидит Миша на плоту,  
Барабаном шибко бьет,  
Громко песенки поет.  
Вы, любезные мои,  
Кто сумеет – попляши.  
– Я бы первая сплясала, –  
Утка серая сказала.  
И пошла, и пошла,  
Закружилась голова.  
Кто налево, кто направо  
Закричали все: “Ура!”  
Бай, бай, бай, бай,

Поскорее засыпай.  
Поскорее засыпай,  
Свои глазки закрывай.

\* \* \*

Байки, побайки,  
Пойдем на бабайки,  
Пойдем на бабаюшки,  
Купим караваюшки,  
Бай, бай, бай, бай,  
Поскорее засыпай.  
Поскорее засыпай,  
Свои глазки закрывай.  
Бай, бай, бай, бай,  
Свои глазки закрывай.

А как чай пить будем,  
Мы тебя разбудим.  
Скажем: “Ванечка, вставай,  
Свои глазки открывай.  
Ты возьми корзинки две,  
Набери малины мне”.

*Записано  
у Н. П. Лентиковой  
1952 г. р., д. Берендеево  
Нерехтского района*

## Наши присловья

### «На родной сторонке и камешек знаком»

#### Вохомские пословицы и поговорки

Без углов дом не строится,  
Без пословицы речь  
не молвится.

\*\*\*

На чужой стороне  
Родина милей вдвойне.

\*\*\*

Родная земля  
и во сне снится.

\*\*\*

На чужой стороне  
поклонишься и бороне.

\*\*\*

Береги землю родимую  
как мать любимую.

\*\*\*

Кто честью служит,  
с тем слава дружит.

\*\*\*

Бедному жениться  
и ночь коротка.

\*\*\*

Богат дивится:  
чем голь живится?

\*\*\*

Лапти плетъ –  
однова в день есть.

\*\*\*

Лучше быть бедняком,  
чем разбогатеть со грехом.

На бедного Макара  
и шишки валятся.

\*\*\*

Муравей не велик,  
да горы копает.

\*\*\*

Не бывает скуки,  
коли заняты руки.

\*\*\*

Борода по колено,  
а дров ни полена.

\*\*\*

Длинная нитка –  
ленивая швея.

\*\*\*

Догулялись мужики –  
нет ни хлеба, ни муки.

\*\*\*

Долго спать –  
добра не видать.

\*\*\*

Иного хлебом не корми,  
только с печи не гони.

\*\*\*

Кто зеваает,  
тот воду хлебает.

\*\*\*

Лень добра не делает,  
без соли обедает.

Люди пахать,  
а мы руками махать.

\*\*\*

Кто родителей почитает,  
тот вовеки не погибает.

\*\*\*

Не вскормивши малого,  
не видать и старого.

\*\*\*

С ребятами горе –  
А без них вдвое.

\*\*\*

Кому красное словцо,  
кому присказку.

\*\*\*

На пословицу,  
что на дурака, – суда нет.

\*\*\*

Пословица  
недаром молвится.

\*\*\*

Старая пословица  
век не сломится.

\*\*\*

Язык без костей  
наметет на семь волостей.

*Записано Н.Н. Кудреватых  
у Е. А. Суриной 1924 г. р.,  
Тихоновский с/с, Вохмский  
район, 1994 год.*

## «Душа моя, масленица»

#### Буйские пословицы

Хоть с себя что заложить,  
Да маслену проводить.

\*\*\*

Бойтся масленая горькой  
редьки да пареной репы.

\*\*\*

Душа моя масленица,  
Перепелиные твои косточки,  
Бумажное твоё тело,

Сахарные уста,  
Сладкая речь,  
Красная краса,  
Руса коса,  
Тридцати братьев сестра,  
Сорока бабушек внучка,  
Трёх матерей дочка,

Ясочка, ты же моя  
Перепелочка.  
Без блина не маслена,  
Без пирога не именинник.

\*\*\*

Милости просим к нам  
Об масленице с своим добром,  
С честным животом.

\*\*\*

Сваталась Маланья  
На масленице,  
Думала-гадала замуж пойти,  
А того Маланья не ведала,  
Что масленица только ставит  
молодых на показ.

Пируй и гуляй, баба,  
На масленице,  
А про пост вспоминай.

\*\*\*

Масленица семь дней гуляет.

\*\*\*

Где блины, тут и мы.

\*\*\*

Выпили пиво об масленице,  
А с похмелья помало после  
Радуницы.

*Записано у Н.В.Пучковой,  
1912 г.р., село Елегино  
Буйского района  
Костромской области*

### «Не всякая поговорка для нашего Эгорки»

#### Макарёвские поговорки

Умный молчит,  
Когда дурак ворчит.

\*\*\*

Ум за морем не купишь,  
Если его дома нет.

\*\*\*

Под носом взошло,  
А в голове не посеяно.

\*\*\*

Не учи рыбку плавать,  
А собаку лаять.

\*\*\*

На острую косу мало покосу.

Хороша веревка длинная,  
А речь короткая.

\*\*\*

За твоим языком не поспеешь  
босиком.

\*\*\*

Востер язык,  
Да дурной голове достался.

\*\*\*

Либо ткать, либо прясть,  
либо песенки петь.

\*\*\*

Не надевай хомут с хвоста,  
не начинай дел с конца.

У ленивой пряжи  
на себя нет рубахи.

\*\*\*

Не пеняй на соседа,  
Когда спишь до обеда.

\*\*\*

Спишь, спишь,  
А отдохнуть некогда.

\*\*\*

Кто сам плут,  
Тот другим не верит.

*Записано у Н. С. Сладковой  
1921 г. р., д.Власово  
Макарёвского района.*

## Христианское едево

Для общего названия пищи в говорах Костромской области употребляются слова *ежа*, *едево*, *ёдево*, *паря*; для названия времени еды и приемов пищи – слова «*выть*» и «*навжнять*».

Слово *выть* обозначает время еды. «Ешь во время: от выти до выти ничего не получишь!» (д. Митино Чухл. р-на). Слово *навжнять* употребляется в значении «обедать»: «Робята, сбегайте, покличьте батька, навжнять надо» (д. Макарята Вохомск. р-на). В словаре Даля это слово отсутствует. Слово «*выть*» зафиксировано и в значении «пора или час еды». Для обобщенного названия первого жидкого блюда в крестьянской костромской трапезе употребляются слова «*хлёбово*», «*варево*», «*щерб*а». Первые два входят в активный запас, встречаются во всех районах области. У Даля эти слова обозначают вообще любое сваренное блюдо.

**СУПЫ.** В зависимости от навара, на котором приготовлены супы, они делятся на грибные, мясные, рыбные и т.д. Овощной картофельный суп без мяса в большинстве районов называют похлебкой. Для обозначения грибных супов в Мантуровском районе употребляют слово «*грибница*», в Вохомском – «*губница*»: «Летом губ-то засушили, зимой и варим губницу».

У Даля данные слова являются синонимами и обозначают грибную похлебку. В зависимости от заправки в говорах Костромской области встречаются следующие разновидности супов:

**Кашица** – суп из толченой картошки и крупы (без мяса). (У Даля этот звуковой комплекс обозначает жидкую кашу).

**Селянка** – грибной суп, заправленный яйцом или маслом. Употребляется это слово и в других значениях: жареная рыба, залитая яйцами; картофель с яйцами, иногда — просто яичница.

**Ушанка, ушник, ушное** — суп с ливером, внутренностями. Названия такие встречаются в Антроповском, Костромском районах. «Говорят, из ушей варят, потому и ушное» (Кад.)

**Вареница** – овощной суп из брюквы, расцученный мутовкой (Кадыйский район, д. Михали).

**Варенька** – мясной суп, сваренный в глубокой сковородке. Еда «на скорую руку» (Пыщугский район, д. Токовица).

**Верешалка** («*нужда*») – пустой суп – вода и картошка – ничем не заправленный. Еда голодных лет (Октябрьский, Нейский районы).

**ХОЛОДНЫЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА.** Наибольшей популярностью в Костромской области пользуются окрошки. Окрошка – холодный суп на квасе, кислом молоке, основным компонентом в котором являются овощи. Особый вид окрошки – холодное. В кипяченую воду, забеленную молоком, крошат кусочки жареного мяса, огурчики, яички, картошку и лук. В Мантуровском р-не, кроме холодного, известен еще луковник (блюдо, приготовленное из лука, песка, кваса, после кипячения охлаждается). Из тюрь в говорах Костромской области встречается блюдо, известное под названием крошево (кусочки хлеба, накрошенные в молоко). У Даля это «все, что крошат в пищу, всякая окрошка, мясо и овощ, рубленая квашеная капуста, самые ши».

**Мурцовка** – залитый квасом репчатый лук, нарезанный и растолченный с солью (Межевской район).

**Московские рыжики** – тюря из черного хлеба с луком, залитая водой, сдобренная подсолнечным маслом и уксусом. (Буйский район).

**ВСЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.** Картофель — самая распространенная еда по всей территории области. Существует много названий таких блюд. Для обозначения вареной картошки употребляются слова: «*соленка*», «*цыганка*» (Макарьевский, Чухломский районы). Толченый, мятый картофель (пюре) называют: «*гуляшник*», «*толкушка*», «*мятево*» (Макарьевский район), «*толченка*» (Шарьинский район), «*толкач*» (Мантуровский район.). Запеканка из мятого вареного картофеля, разведенного молоком с яйцами, имеет целый ряд названий. *Картофельник, картофенник* – (Нерехт., Чухлом.); *картофница* – (Костромской), *картошница* (Пыщугский), *яблошник, яблошница* (Солигалич., Мантур., Чухл.). Картофель здесь называют яблоками. Из других овощных блюд зафиксированы названия *паря, паренка, пареница* – пареная брюква, репа, свекла (Нейский, Антроповский районы); *тыквенник, тыковник* – (Нейский, Нерехт. районы). Необычное кушанье, приготовленное из головок весеннего хвоща (пестов) – *пестовница, пестовник* (в ряде северо-восточных районов). Жареный лук в Костромском районе получил название *изварец*. (В Кадыйском это обозначает горячий бульон, в котором варилось мясо для студня).

**ЗАПЕКАНКИ.** Из вторых блюд очень популярны у крестьян различные крупяные и овощные запеканки с молоком и яйцами. В картотеке словаря зафиксированы следующие названия:

**Заливашка, заливушница, заливушка** – запеканка из картофеля, макарон, хлеба, круп, залитых молоком и яйцами. (Нейский, Макарьевский, Костромской районы и др.)

**Хлебник** (Антр.), *кушош(ч)ница* (Сусан.), *насковородник* (Нерехт.), *сухарник(ца)* (Костр., Нерехт., Антр.) – залитые яйцом с молоком кусочки хлеба, запеченные в плошке или на сковороде. Разнообразны блюда из яиц (яичницы). Кроме общеизвестной глазуньи, которая в Сусанинском районе получила название *толкунец*, готовят еще *молочницу* – яичницу на молоке, запеченную в плошке. В Костромском районе ее называют *губёна*; в Мантуровском, Павинском – *селянка*, в некоторых – *драчона*.

**ГРИБЫ.** **Грибница** – запеканка из грибов, залитых молоком и яйцами (Красное).

**Грибовик** – грибная запеканка с яйцами и молоком. (Чухл. район)

**Губник** – жареные соленые грибы, залитые молоком и яйцами (Макар. район).

**Жареха** – жареные грибы с луком и сметаной.

**ЛУК, МОРКОВЬ.** **Изварец** — жареный в масле лук (Костр. район).

**Луковник** – мелко нарезанный лук, сваренный в квасе (Буйск. район)

**Луковник** – сырой нарезанный лук, залитый квасом (Кологр. район)

**Луковик** – брусника, запаренная в печке с луком (Чухл. район)

**Морковник** – запеканка из моркови с крупой, молоком и яйцами (Костр., Нерехт.)

**Мурцовка** – репчатый лук, толченный с солью и залитый квасом (Межевской район)

**Селянка** – на завтрак, готовится из всего, что есть в доме: картошки, грибов, мяса, рыбы и т.д., залитых яйцом на сковороде (Кологр. район).

### Информанты:

1996 г. **Сухарева Евдокия Петровна**, 1907 г.р., д. Песочное. Баклашеевского с/с Костромского района. Записала Н. Ганцовская.

1997 г. **Друзина Апполинария Александровна**, 1929 г.р., д. Нижний Березовец Солигаличского района. Записала Н. Ганцовская.

1992 г. **Лидия Платоновна Тимофеева**, 1922 г.р., с. Никола Межевского района. Записала Н. Ганцовская.

1995 г. **Евдокия Николаевна Кудрявцева**, 1912 г.р., с. Серапиха Чухломского района. Записала Ларионова Наталья Владимировна, студ. КГПУ.

1997 г. **Лидия Терентьевна Григорьева**, 1912 г.р., п. Поназырево. Записала Белобородова Ольга Александровна, студ. КГПУ.

Нина ГАНЦОВСКАЯ,  
профессор Костромского государственного  
университета, доктор филологических наук

Материалы раздела подготовлены  
Татьяной ГОНЧАРОВОЙ

*Открытие нового музейного объекта -  
церкви Собора Богородицы  
в сопровождении хора певчих состоится  
25 мая 2013 года.*

*Мы ждём вас на открытие ещё одной страницы  
живой истории Костромского края.*



*Родиноведение:  
этновектор*

## ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ КРАЕВЕДЕНИЕ КОСТРОМСКОЙ ЗЕМЛИ

Удачное географическое положение и благоприятные природные условия создали возможность для освоения Костромского края с древнейших времен. Археологически территория Костромской области исследована довольно слабо, особенно северо-восточные ее районы, однако, известно, что эти места были заселены еще в эпоху мезолита (ведутся поиски палеолитических памятников). Вероятно, костромская земля явилась своеобразным «перекрестком» путей переселения представителей древнейших археологических культур – носителей традиций различных этнокультурных зон, что подтверждает многослойность археологических памятников Костромского края. Племена финно-угорских этнических групп можно считать автохтонным населением Костромского Заволжья. Археологические источники свидетельствуют о сохранении самобытной финно-угорской культуры в бассейне реки Костромы, вплоть до начала древнерусской колонизации<sup>1</sup>.

Славянское заселение края шло несколькими потоками и представляет собой этнические группы славянского происхождения северо-западных земель (Ладога, Новгород – X-XIII вв.), южных и центральных областей Древнерусского государства (Ростово-Суздальские земли, Тверское и Ярославское Поволжье – XII-XIII вв.) В XIV-XVI веках население Костромского края остается этнически неоднородным, о чем свидетельствуют местные топонимы, археологические и документальные источники того времени<sup>2</sup>. Дополнительные славянские миграции и более поздние переселения сюда из разных регионов русского государства сыграли большую роль в формировании населения Костромского края.

Сплошного этнографического обследования края не проводилось. Пеструю карту зафиксированных археологических культур различного происхождения на территории Костромской области продолжает столь же пестрая картина бытования разнородных этнографических





форм и явлений. Последние могут существовать вариативно в сплошных массивах поселений, либо постепенно изменяться, либо резко отличаться друг от друга в близлежащих населенных пунктах.

К сожалению, этнографическое изучение края началось довольно поздно, как правило, это материалы второй половины XIX–начала XX вв. Просвещенные деятели обратили, наконец, внимание на традиционную народную культуру, особенно на те ее явления, которые считались архаичными, либо казались стороннему наблюдателю необычными и странными. Этнографические традиции рассматривались как феномен «живой старины», то есть современное бытование тех или иных этнических особенностей жизни населения определенной местности. Появился интерес к обычаям, связанным с языческим мировоззрением, обрядам, поверьям, приметам, знахарству, называемым «суеверием» и «предрассудками». Стали записывать местные фольклорные произведения: сказки, легенды, предания, песни. Сведения о собранных материалах публиковались в периодической печати и отдельных изданиях<sup>3</sup>. Материалы по этнической истории Костромского края печатались на основе сведений летописей и данных топонимики<sup>4</sup>. Наконец, первые научные археологические раскопки позволили использовать новый круг источников для решения проблем этногенеза<sup>5</sup>.

Согласно правительственному Положению «О губернских ученых архивных комиссиях и исторических архивах при них», с 1884 года, таковые создаются в ряде губерний России. В 1885 году начинает свою деятельность Костромская губернская ученая архивная комиссия (КГУАК). Комиссия должна была заниматься поиском, разбором, изучением архивных материалов, исследованием археологических памятников, созданием музеев, привлекая к этой работе любителей старины. В ходе работы члены Комиссии обращаются к изучению народной культуры, к сбору материалов по этнографии края. В 1899 году они разрабатывают и издают так называемую «Этнографическую программу», состоящую из 27 вопросов<sup>6</sup>. Костромская губернская ученая архивная комиссия помимо прямой своей обязанности собирания, хранения и описания древних рукописей и предметов древности Костромского края в 1899 году задалась целью собрать материалы по этнографии и обычному праву губернии<sup>7</sup>.

Ответы предполагалось получить через учителей и священников. Программа охватывала большой круг вопросов по народному языку, обрядам и обычаям, верованиям и фольклору. Кроме того, в этом же году распространяется Анкетный лист о свадебных обрядах, песнях поговорках и причитаниях Костромской губернии<sup>8</sup>. В результате обработки ответов, на

основе полученных данных появились публикации в сборниках «Костромская старина» и в отдельных изданиях<sup>9</sup>. Материалы использовались и в более поздних работах.

Трудами членов Архивной комиссии издаётся семь выпусков сборника «Костромская старина» и отдельные публикации с описанием рукописных архивов и материалов по истории, археологии и этнографии края<sup>10</sup>.

Со временем КГУАК становится обладателем огромной коллекции архивных материалов и музейных предметов, отражающих археологию, этнографию, письменную историю края и общеисторические процессы (к 1895 г. – 7 тысяч рукописей XVI–XIX вв.; около 800 томов книг, 400 предметов старины, 2 тысячи монет; к 1902 году число архивных дел достигло 50 тысяч)<sup>11</sup>. Сразу же после учреждения Комиссии при ней создается архив, библиотека и музей (1891 г), который занимает две комнаты в здании Дворянского собрания. Позднее для музея строится специальное здание, открытие которого в 1913 году было приурочено к празднованию 300-летнего юбилея императорского Дома Романовых<sup>12</sup>.

В 1917 году Костромская архивная комиссия влилась в новое краеведческое образование – Костромское научное общество.

С 1912 по 1929 гг. в Костроме развертывает широкую деятельность Костромское научное общество по изучению местного края (КНО) под руководством выдающегося краеведа, замечательного организатора и иссле-

дователя, человека универсальных знаний и разносторонних интересов Василия Ивановича Смирнова<sup>13</sup>. Предвестниками его создания были работавший в Костроме с 1899 г., кружок естествоиспытателей и подготовка губернской земской выставки к юбилейным торжествам по поводу 300-летия царской династии Романовых в 1913 году,

КНО становится преемником архивной и музейной коллекции Костромской губернской ученой архивной комиссии и успешно развивает лучшие традиции исследовательской и просветительской деятельности. Из года в год отмечается растущая популярность краеведения. За время работы Общества в губернии открылось 33 уездных и волостных краеведческих объединения, цель которых – изучение истории, археологии, природы и производительных сил, жизни и быта населения, литературные исследования, издательская, музейная, научно-краеведческая деятельность<sup>14</sup>.

Костромское научное общество организует этнографические исследования по всей губернии, Широкий круг корреспондентов КНО и большой охват тем, касающихся не только этнографии, но и других проблем, позволили собрать огромный архив по материальной и духовной культуре края. Ежегодно издаются Отчеты КНО, а с 1914 г. – Труды Костромского научного общества по изучению местного края, с 1912 по 1930 гг. издано 74 сборника статей, 25 из них – отделениями Общества; открыто 9 музеев<sup>15</sup>.





Продолжая традиции ГУАК, члены КНО собирают материалы при помощи программ и анкет<sup>16</sup>. Полученные ответы систематизируются, изучаются, обобщаются, часть их публикуется в Трудах КНО и других изданиях<sup>17</sup>.

В результате интенсивной и многообразной деятельности Костромского научного общества наметилась определённая система в этнографическом изучении края, поиск предметов и сбор информации с использованием различных форм и методов работы; учет и хранение материалов (архив, библиотеки, музей<sup>18</sup>); исследование<sup>19</sup> и реализация этнологических знаний (экспозиционная, издательская, образовательно-просветительская работа). Причем, характерной чертой функционирования КНО являлись контакты с профессиональными исследователями, со специальными научными учреждениями; подключение широких масс населения к решению всех поставленных задач; взаимодействие с региональными отделениями КНО, их музеями и корреспондентами. В условиях социального переустройства в стране, при всех сложностях жизни и подвижнической работы членов Общества, их усилиями создавалась уникальная возможность передачи культурных традиций новому поколению через их поколение, научное осмысление и просвещение.

К сожалению, в конце 20-х–30-х годов XX века политизация науки, подчинение ее партийным интересам привело к тому, что традиции краеведческого движения были нарушены. Просветительские задачи, намеченные

административно-партийными органами, ставшие, вопреки логике, на первое место, ограничивались достижениями современных процессов и политических кампаний<sup>20</sup>. Вспышка интереса к этнографии края была погашена. «Разгром» краеведения привел к прекращению деятельности широкой сети научных обществ по изучению местного края. В 1929 году закрывается Костромское научное общество.

В 50-е годы XX века традиции местного краеведения постепенно начинают восстанавливаться. Приемником Губернской ученой архивной комиссии и Научного общества становится Костромской музей-заповедник, который в 1959 году переводится в комплекс памятников Ипатьевского монастыря XVI – XIX вв.

С 1955 года, в связи с переводом на территорию музея уникального памятника деревянного зодчества – церкви Спаса-Преображения, датируемой 1713 годом<sup>21</sup>, единственного сохранившегося культового сооружения на сваях, в Костроме стал формироваться Музей народной архитектуры и быта. С этого времени начинается новый этап этнографических изысканий в области. В первую очередь – это поиски памятников традиционного деревянного зодчества, их фиксация и учёт с целью перевода в музей под открытым небом, либо сохранения на местах. Наряду с этим возобновились экспедиции для получения информации по духовной и материальной культуре, фольклорных записей, сбора бытовых предметов<sup>22</sup>.

Ведётся изучение архивных и вещественных материалов, собранных КНО и ГУАК. Результатом этой работы стало расширение территории музея под открытым небом, появление в нем различного типа памятников<sup>23</sup>, устройство многочисленных экспозиций и выставок в Музее-заповеднике и музее народной архитектуры и быта, создание фольклорно-этнографического ансамбля «Берегиня» (1979), проведение фольклорных фестивалей, праздников традиционных промыслов и ремесел.

80-е годы XX века можно отметить развитием фольклорного движения в крае. В районах области создаются молодежные коллективы, которые воспринимают от старшего поколения и популяризируют местные традиции музыкально-песенного фольклора. Областной Дом народного творчества, располагая сетью культурных учреждений в районах, организует работу по сбору фольклорных материалов с помощью ряда вопросников. Собранные сведения<sup>24</sup> используются в современных праздниках, концертных программах, развлекательных мероприятиях. В обобщенном виде труды местных любителей-фольклористов представляются на ежегодные конкурсы-фестивали, где оцениваются специалистами: сотрудниками Института этнологии и антропологии Академии наук России, Фольклорного Центра, Академии музыки, Института культуры, Костромского музея-заповедника, которые не только содействуют этой работе, но и сами ведут экспедиционную деятельность в Костромской области<sup>25</sup>.

Интерес к проблемам этнографии и этнографического краеведения заметно растет. В школьные программы вводятся элементы исто-

рического краеведения, уроки по этнографии и фольклору. Фольклорные традиции собирают и берегут многочисленные любительские коллективы, работники культуры, учителя, школьники. Создаются школьные музеи, где основными экспонатами являются бытовые предметы, краеведческие объединения.

К сожалению, сказывается большой перерыв в истории этнографического изучения края и неосведомленность в этой науке. Внимание уделяется в большей степени внешним формам этнографических явлений, развлекательным элементам обычаев и обрядов, либо тем сторонам народной культуры, которые близки к искусству (изделия народных промыслов и ремесел, концертному исполнению фольклора), нежели их содержанию, мировоззренческой основе, символике, происхождению, причинам и связям.

В продолжение лучших традиций этнографического краеведения нашей задачей остается не только исследование Костромского края, изучение отдельных этнологических вопросов, но и образовательно-просветительская работа с использованием всех методов и форм, способных привлечь интерес наиболее широкой аудитории к «вопросам и фактам этнологии».

#### Примечания

<sup>1</sup>Археология Костромского края. Кострома, 1997. С. 135.

<sup>2</sup>Там же. С. 195.

<sup>3</sup>Андронников П.И. Свадебные обычаи и песни в Костеневе // Костромские губернские ведомости. 1856. №21–27, №29; Андронников П.И. Масленица в Костроме // Костромские губернские ведомости. 1859. № 39; Андронников П.И. Леший. Поверье крестьян Галичского уезда // Костромские губернские ведомости. 1856. № 39; Дементьев В. Деревенские свадьбы в Кологривском уезде Костромской губернии



//Москвитянин. 1855. № 7; Диев М. Я. Некоторые черты нравов и обычаев жителей Нерехотского уезда // Чтения в Обществе истории и древностей российских. М., 1846, кн. 2. IV; Диев М.Я. Письма М.Я. Диева к И.М. Снегиреву // Чтения в Обществе истории и древностей российских. М., 1887. кн.1. и др.

<sup>4</sup>Диев М.Я. Какой народ в древние времена населял Костромскую сторону и что известно об этом народе // Чтения в Обществе истории и древностей российских. М., 1865. кн. IV; Европеус Д.П. К вопросу о народах, обитавших в средней и северной России до прибытия славян // Журнал министерства народного просвещения, 1868. Ч. СХХIX,

<sup>5</sup>Уваров А.С. Меряне и их быт по курганным раскопкам // Труды I археологического съезда в Москве. М., 1871. Т. 2; Сзмаринов В.А. Следы поселений мери, чуди, черемисы, еми и других инородцев в пределах Костромской губернии // Древности. М., 1876. Т. 6.

<sup>6</sup>Этнографическая программа Костромской губернии ученой архивной комиссии. Кострома, 1899.

<sup>7</sup>Андронников В.А. О материалах этнографии Костромского края, собранных местной губернской архивной комиссией. Живая старина в Костромской губернии. М., 1902. С. 1.

<sup>8</sup>Анкетный лист о свадебных обрядах, песнях, наговорах и причитаниях Костромской губернии. Кострома, 1899.

<sup>9</sup>Андронников В.А. Свадебные причитания Костромского края со стороны содержания и форм. Кострома, 1904.

<sup>10</sup>Костромская старина. Сборник, издаваемый Костромской губернской ученой архивной комиссией. Кострома, 1890. Вып. I; 1892. Вып. II; 1894. Вып. III; 1897. Вып. IV; 1901. Вып. V; 1905. Вып. VI; 1911. Вып. VII; Миловидов И.В. Материалы для истории Костромы, Кострома. 1887, Вып. 1; Миловидов И.В. Содержание, рукописей, хранящихся в архивах Ипатьевского монастыря. Кострома, 1887–1888 гг. Вып. 1-2; Херсонский И.К. Летопись Макарьево-Унженского монастыря Костромской епархии. Кострома, 1888; Селифонтов Н.Н. Сборник материалов по истории предков царя М. Ф. Романова. Генеалогический и исторический материал по печатным источникам. СПб., 1901 и другие.

<sup>11</sup>Шипилов А. Костромская губернская ученой архивная комиссия 1885-1917 г. // Краеведческие записки. Ярославль, 1981, Вып. IV. С. 52, 56.

<sup>12</sup>Сейчас в этом здании находится Художественный музей.

<sup>13</sup>Бочков В.И. Подвижники Костромского краеведения // Второе свидание. Глазами краеведов. Ярославль, 1974.

<sup>14</sup>Флейман Е.А. Деятельность Костромского научного общества по изучению местного края в 1917–1930 гг. // Костромская земля. Краеведческий альманах. Кострома, 1990. Вып. 1. С. 10.

<sup>15</sup>Там же. С. 11.

<sup>16</sup>Анкета по вопросу о влиянии войны на жизнь местного края. Кострома, 1915..

<sup>17</sup>Анкета по вопросу о влиянии революции на жизнь местного края. Кострома, 1918; Вопросный лист о народных верованиях и религиозном быте населения Костромского края. Кострома, 1921; Анкета «Культ и народное сельское хозяйство». Кострома. 1923. (Ответы частично опубликованы в кн. А.Ф.Журавлев. Домашний скот в поверьях и магии восточных славян. Этнографические и этнолингвистические очерки. М., 1994. С. 143–215; Программа для собирания сведений о великорусских народных говорах; Программа для собирания этнографических предметов. Кострома. 1912; Программа по изучению быта рабочих. Кострома, 1929.

<sup>18</sup>Музей местного края включал в себя коллекции ГУАК и КНО, остатки земских музеев кустарных промыслов, пчеловодного, естественно-исторического, церковно-исторического. В 1919 г. Музей местного края перешел в ведение государства. Он имел следующие отделы: доисторический (археологические материалы), исторический (в основном, предметы усадьбы быта), отдел кустарных промыслов, этнографический, церковно-исторический, естественно-исторический; вновь открыты военно-исторический и художественные отделы (см. Сизинцева Л.И. Жизнь и судьбы Костромского музея // Краеведческие записки. Кострома, 1993. Вып. V). Сейчас коллекция предметов и часть архивных материалов находится в Костромском государственном историко-архитектурном музее-заповеднике (КГОИАМЗ), часть – хранится в Государственном архиве Костромской области (ГАКО).

<sup>19</sup>В 1922 г. в системе КНО создано специализированное научно-исследовательское учреждение – Этнологическая станция.

<sup>20</sup>Сизинцева Л.И. Жизнь и судьбы Костромского музея // Краеведческие записки. Кострома, 1993. Вып. V. С. 12–13.

<sup>21</sup>Церковь Спаса-Преображения нач. XVIII в. и бани на сваях были перевезены на территорию музея-заповедника из с. Спас-Вежи, находившегося в зоне предполагаемого затопления, в связи со строительством Горьковского водохранилища.

<sup>22</sup>Материалы экспедиций хранятся в фондах Костромского музея-заповедника.

<sup>23</sup>Сегодня Музей народной архитектуры и быта представляет тридцать памятников деревянного зодчества XVI–нач. XX вв. из разных регионов Костромской области. Среди них культовые, жилые хозяйственные постройки,

<sup>24</sup>Материалы хранятся в архиве областного Дома народного творчества.

<sup>25</sup>В Костромской области в разное время работали экспедиции Московского государственного университета, Государственного музея этнографии, Института этнологии и антропологии Российской Академии наук, Российской Академии музыки, института русской литературы и др.

Светлана ГУСЕВА,  
заведующая отделом науки  
музея-заповедника  
«Костромская слобода»

## ПОДХОДЫ К МУЗЕЕФИКАЦИИ ПАМЯТНИКОВ ДЕРЕВЯННОЙ АРХИТЕКТУРЫ

Костромской музей деревянного зодчества, ныне архитектурно-этнографический и ландшафтный музей-заповедник «Костромская слобода», был создан более полувека назад в целях сохранения и показа памятников деревянного зодчества. «Костромская слобода» – один из целой плеяды музеев-заповедников деревянного зодчества, созданных на протяжении XX века как на территории бывшего Советского Союза,

так и в зарубежных странах. Музеефикация как направление музейной деятельности, заключающееся в преобразовании историко-культурных или природных объектов в объекты музейного показа с целью максимального сохранения и выявления их историко-культурной, научной, художественной ценности (определение Российской музейной энциклопедии), показала свою состоятельность в течение многих лет.



Экспозиция в Доме Лохова. 2013 год.



Церковь Илии Пророка.

Архитектурный памятник как объект материального культурного наследия обязательно должен быть представлен людям. На примерах архитектуры прошлого можно учиться, перенимая опыт зодчих ушедших эпох, многие памятники имеют историческое и мемориальное значение. Методом, позволяющим наиболее полно представить памятник, является музеефикация. В процессе музеефикации неминуемо изменяется функциональное наполнение сооружения, т. е. комплекс целей и задач, преследуемых в ходе его возведения. Так, в доме – крестьянском, купеческом, дворянском, любом – более не живут, не ведут традиционное для каждой группы населения хозяйство. В музеефицированном храме (в большинстве случаев) не совершают богослужения. Естественно, функциональное наполнение объекта при этом не сводится к нулю. В помещениях размещаются экспозиции, проводятся экскурсии, внеклассные занятия, мероприятия других форм работы с посетителями.

Но для некоторых памятников изменения, продиктованные на первый взгляд благими намерениями, приводят к негативным последствиям. Во-первых, изменение функции использования влечёт за собой некоторые перемены в структуре и конструктиве сооружения. Так, одним из многочисленных примеров такого рода может служить утраченный к настоящему времени памятник: мельница-толчея «на избушке», перевезённая в музей-заповедник «Костромская слобода» из дер. Малое Токарёво Солигаличского района. Поставленная на 1-м участке музея в 1961 г., мельница не использовалась по прямому назначению. Ввиду этого не было необходимости поворачивать в зависимости от направления ветра верхнюю часть мельницы с крыльями и валом. К 1975 г. крен сооружения из-за односторонней нагрузки от жерновов и вала стал необратимым. Памятник был спасён лишь благодаря переборке и переносу на другой участок музея.



Церковь Илии Пророка на историческом месте – в с. Верхний Березовец. Фото нач. XX в.

Но наиболее часто ущерб приносит памятнику изменение природного окружения. Так, все три храма, размещённые в настоящий момент в музее-заповеднике «Костромская слобода», в прошлом, располагаясь на исторических местах, служили эффектно завершёнными сравнительно высоких холмов. Столпообразная часовня, перевезённая из деревни Притыкино, некогда стоявшая на высоком берегу реки Ветлуги, выполняла функцию своеобразного «маяка», высотной доминанты-ориентира. Понятно, что в условиях слабовыраженного рельефа современной основной территории музея музыка таких архитектурных доминант звучит не в полную мощь. Теряется масштаб, уходит ощущение подчинённости природного простора.

Популярность архитектурных музеев под открытым небом, и, соответственно, рост их посещаемости, имеет для памятников свои негативные последствия. Десятки тысяч посетителей, сотни тысяч шагов, миллионы прикосновений несут для такого живого, органического материала, как дерево, свою разрушительную энергию. В итоге некоторые элементы зданий – поручни, пороги, встроенные детали интерьера – необходимо менять ввиду ускоренного износа. В случае, если эти элементы появились в объёме сооружения в ходе реставрации, такая замена, как правило, не представляет большой сложности. Но если речь идёт о подлинной древесине, современной памятнику, датированной XVI-XIX веками, то возникает вопрос о необходимости некоторого ограничения в доступе посетителям, с тем, чтобы сохранить памятник как материальное наследие прошлого.

Музеефикация таких значительных по размерам «экспонатов», как сооружения деревянного зодчества, неминуемо изменяет градостроительную структуру населённого места. Каждый памятник архитектуры, уцелевший до нашего времени с минимальными переделками, ценен для нас не только тем, что передаёт информацию об эстетических



Экспозиция в Доме Серова.



Из экспозиции в Доме Серова.

воззрениях и строительных технологиях соответствующей эпохи. Важно и то, как зодчий включил объект в природное окружение. Именно поэтому сохранение находящихся на исконных местах памятников архитектуры остается важной задачей. Правда, музеефикация объекта на историческом месте, хоть и является желаемым подходом, но в случае с памятниками деревянного зодчества часто невозможна. А музеефикация без создания полного набора туристической инфраструктуры не делает даже самые удивительные памятники и ансамбли полноценными культурными объектами.

В таком случае приемлемым вариантом выступает музеефикация существующих сооружений и ансамблей с докомпоновкой. Крупнейшим примером такого подхода является один из старейших в России музей деревянного зодчества «Кижи». Объединение существующего ансамбля Преображенской и Покровской церквей с колокольной и исторически расположенных на острове деревень с комплексом перевезённых построек позволило не только создать полную архитектурную экспозицию, интересную посетителю, но и сохранить ценные памятники архитектуры Карелии.

В случае, когда нуждающиеся в сохранении памятники деревянного зодчества сосредоточены на большой территории, их систематический осмотр затруднён. При этом предпочтительным подходом становится перевоз сооружений в местность, имеющую налаженную туристическую и транспортную инфраструктуру, но небогатую предметами экскурсионного показа – во многих случаях это пригородные территории крупных городов.

Создание музея под открытым небом способно кардинально изменить не только сам участок музея, но и близлежащую территорию. Именно по этому пути пошли специалисты в деле сохранения памятников деревянного зодчества в нашей Костромской области, а также Владимирской, Горьковской (Нижегородской), Московской, Вологодской, Иркутской, Пермской, Тверской, Новгородской,

Архангельской и некоторых других регионов страны. Как правило, создание генерального плана музея ведётся на основе знаний о градостроительной традиции представляемого региона. В некоторых случаях структура музея даже в отдельных чертах копирует планировку городской либо сельской застройки, характерную для участка музея в прошлом (музей-заповедник в г. Суздаль). Но при этом в искусственно созданном ансамбле собраны памятники, ранее в такой градостроительной композиции не задействованные. Поэтому и восприятие каждого музеефицируемого объекта так зависит от грамотно составленного генерального плана. К примеру, нарушенная ориентация по сторонам света может «высветить» боковые фасады в ущерб главному – и эффектный образ здания, запечатлённый исследователями на историческом месте постановки памятника, вполне способен угаснуть в сравнении с второстепенными объектами композиции.

Поскольку одна из ключевых целей музея под открытым небом – показ сохраняемых объектов культурного наследия, то создатели музея обязаны обеспечить благоприятные условия для осмотра архитектурных экспонатов. «Костромская слобода» представляет собой, пожалуй, один из наиболее грамотно спланированных музеев-заповедников народной деревянной архитектуры. При разработке ныне реализованного генерального плана музея авторы, по-видимому, исходили из градостроительного типа однорядной деревни, широко распространённой в Костромской губернии. В несколько упрощённом виде структуру существующей архитектурной экспозиции музея можно представить так: на оси деревенской улицы, начинающейся от входного павильона, расположены часовня и 6 домов, представляющих разные уезды Костромской губернии. На некотором расстоянии от оси-улицы, на втором плане экспозиции, размещены хозяйственные постройки – амбары, овин, кузница, также два крестьянских дома. Поодаль размещены крупные, выделяющиеся разработанным

силуэтом сооружения – ветряные мельницы и культовые постройки. Таким образом, посетитель музея, пройдя слободскую «улицу» (чуть менее 300 метров), увидит практически все сооружения музея, причём на наиболее благоприятной дистанции. Конечно, такая компактность экспозиции влечёт за собой некоторые нарушения концепции. Так, в представленной деревне-малодворке (8 домов) согласно генеральному плану находились сразу 3 храма (из них в настоящее время перевезено 2), причём не сгруппированных в один погост. Но в целом в «Костромской слободке» методами архитектуры и градостроительства созданы условия, наиболее благоприятные для восприятия памятников.

На протяжении столетий музеефикация памятников деревянного зодчества доказала свою состоятельность как метод сохранения материального культурного наследия. Однако большинство экскурсантов, как правило, заинтересовано в «общении» с наиболее известными, популярными объектами музея. По определению они не захотят посещать все без исключения амбары, сельники, чуланы, чердаки и кладовые. Поэтому в традиционном музее деревянного зодчества часть архитектурных экспонатов непременно исполняет роль архитектурной «массовки», как бы дополняя музейные панорамы, создавая столь необходимое ощущение ансамбля. Посетитель музея, архитектурный зритель вполне может и не догадаться о том, что в музейной архитектурной экспозиции создано с нуля руками специалистов, а что является подлинным памятником. В случае с музеем-заповедником «Костромская слобода» такие случаи нередки.

Среди памятников музея-заповедника «Костромская слобода», в отличие от некоторых других музеев деревянного зодчества России, нет новоделов. Но часть сооружений всё же возведена руками создателей музея по аналогам существовавшим некогда в Костромской области. Это три колодца с навесами и ворота с оградой-заплотом в составе усадьбы Тарасова

из дер. Мухино Вохомского района. Деревянные сооружения, уже покрытые патиной времени, типологически верные, органично вошли в целостный ансамбль построек музея.

Однако докомпоновка не всегда приводит к таким результатам. Негативным примером могут служить сооружения, возведённые в «Костромской слободке» в начале 2000-х годов, – беседки для посетителей и открытая сцена. Построенные по современным образцам, они ни в пропорциях, ни в материале (крашеное дерево) не соответствуют концепции музея народной архитектуры. Проектирование подобных объектов осложнено тем, что как для сцены – крупного параллелепипеда в 12,5 метров шириной, так и для беседок, прямой аналог в народном зодчестве подобрать нельзя.

Такая проблема близка не только костромскому музею, но, уверен, и другим. Так, в Вологодском музее-заповеднике «Семёново» беседки, поставленные на территории, очевидно, также преследуют цель создания для посетителей комфортной среды. Но при этом даже патина времени, способная объединить подчас совершенно разнотильные сооружения, не скрывает заметную разницу в облике сооружений – подлинных памятников Вологодчины и современных объектов.

При разности подходов к музеефикации архитектурных памятников процессом движет единая определённая задача – одновременное комплексное сочетание сохранения, использования и популяризации объекта. Это делает музеефикацию эффективным методом сохранения культурного наследия не только в настоящем, но и предопределяет большие перспективы в будущем.

*Сергей ПИЛЯК,  
заместитель директора  
музея-заповедника,  
аспирант Ивановского  
государственного политехнического  
университета*

## СТАЛИНА МАСАЛЁВА ГОНЧАРНЫЙ ПРОМЫСЕЛ КОСТРОМСКОГО КРАЯ. КОНЕЦ XIX – НАЧАЛО XX ВВ

(Кострома. : Костромской архитектурно-этнографический и ландшафтный музей-заповедник «Костромская слобода», 2013. – 68 с.: ил.)



Книга очерков Сталины Дмитриевны Масалёвой, старшего научного сотрудника музея-заповедника «Костромская слобода», посвящённая глине и истории гончарного промысла на Костромской земле, написана по материалам её этнографических экспедиций 1970 - 1980-х годов в районы Костромской области. Именно тогда автором подробно были записаны воспоминания старых гончаров о глине, о традициях и секретах ремесла, сделаны уникальные зарисовки и описания изделий, бытовавших в костромской деревне на рубеже веков. Около 30 лет шла работа по описанию собранного ею материала, который публикуется впервые, и тем определяется эксклюзивность данного издания.

Издание будет интересно не только специалистам или мастерам по глине, но и самому широкому кругу читателей, в том числе школьникам, студентам, участникам художественных студий и объединений, работникам культуры, организаторам ремесленных центров и Домов ремесел. Сегодня вашему вниманию представляется одна из глав этой книги, недавно вышедшей в свет. А купить её вы сможете в музее-заповеднике.

### Посуда из глины в крестьянском хозяйстве

Среди многочисленных предметов крестьянского быта, как отмечалось в материалах участников экспедиций 1920-х гг., глиняная посуда занимала особое место. Ею пользовались для приготовления пищи, при хранении жидких и сыпучих продуктов, транспортировки дегтя, льняного масла. Ассортимент посуды довольно большой, она была разных размеров: это огромные горшки-водяники для хранения воды, емкостью от 15 и более литров; корчаги под пиво, кувшины, горшки для приготовления пищи, кринки для молока, опарницы для теста, плоские миски, детские горшки-кашники и многие другие емкости, необходимые в крестьянском хозяйстве.

Гончары изготавливали посуду, как для личного пользования, так и по заказу, на продажу. Это тазы с дырками на дне для откидывания творога, блюда разных размеров, масленки, плоские для топки масла, сковородки, цветочницы. Изготавливали корчаги бельевые (парили бельё), кувшины. (Толстопятово). Изготавливались очень крупные – ведра на четыре, дегтярные горшки, они были высокие и с узкими горлами. (Бартаново). Делались они обычно в два приёма: сначала одну половину сделают – нижнюю, а другую на следующий день, «чтобы сосуд не сел». Крупные горшки делались размером до 12 литров. Опарницы – от 12 до 40 литров, по словам мастеров, высотой до 1 метра.

В большом количестве изготавливалась сенокосная посуда, в которой носили еду в поле. Это кувшины под воду, «руковятки» – два небольших горшка соединенные между собой ручкой. Размеры посуды были самые разные: от полутора литров (двух – трех – четырех – и т.д.) до 40 литров емкостью. Материалы обследования КНО гончарного промысла в Солигаличском районе в 1925 году – Георгиевской и Карцовской волости, показали, что в период гражданской войны производство глиняной посуды явилось одним из главных источников существования. В большинстве случаев глиняные изделия в указанные годы не продавались, а производился их обмен на хлеб, картофель и разные предметы, необходимые в быту.

### Гончарные заведения 1920-х годов

По архивным данным в начале второго десятилетия XX века в д. Абрамове Красносельской волости Костромского уезда работало несколько таких гончарных мастерских. Из отчётов КНО известно, что, во-первых, это «гончарное заведение Логинова, которое состояло из избы бревенчатой с деревянными полами и печью для обжига горшков вместимостью на 200 горшков. Заведение работало зиму, а летом не работало вовсе. Изделия продавались в Красном-на Волге и в Плесе». Другим было «горшечное заведение Ивана Тихоновича Макарычева. Оно состояло из избы горшечной, деревянной с соломенным покрытием». Гончарную построили здесь в 1912 году. Рабочий день был 8 часов. Заведение стояло на усадебной надомной земле. Работал в горшечной сам владелец.

Кроме этого в деревне Абрамово работало «горшечное заведение Михаила Федоровича Коняева. Заведение состояло из избы бревенчатой с деревянными потолком и полом, с соломенной крышей. Горн для обжига горшков – 250 штук, горно кирпичное вместимостью до 250 горшков. В горшечном заведении два деревянных ножных круга. Работали только зимой, промысел побочный. На продажу возили в Красное или Плес».

«Горшечное заведение Павла Ивановича Смирнова ...состояло из избы горшечной, бревенчатой с сеньями... Потолок накатный, с земляной засыпкой...». С «крышей соломенной и фронтоном тесовым... Печь для обжига кирпичная... В горшечной – два круга...»

«Горшечное заведение Андрея Яковлевича Пророкова при д. Абрамово... построено в 1900 году, работало около 8 месяцев в году, летом не работало. Рабочий день около 8 часов. Заведение стояло на усадебной земле. Посуду делал сам владелец... В 1916 году заведение не работало, за недостатком рабочих рук, так как сыновья владельца ушли на войну, а сам владелец уже старик 85 лет».

Из этих описаний можно сделать вывод о том, что условия в деревенских гончарных заведениях были похожими, в них редко использовался наемный труд, гончарство оставалось семейным ремеслом, которое передавалось от отцов и дедов сыновьям.

Но были и такие гончарные мастерские, где делалась продукция на поток. Здесь уже без наёмной рабочей силы было не обойтись. Взять хотя бы такой центр гончарства, как село Сунгурово Семеновской волости Костромского уезда. Это «...гончарное заведение Игнатия Кузьмина ... Изба бревенчатая... потолок досчатый из деревянных балок...полы деревянные...Печь для обжига горшков...вместимостью...175 горшков...Круги деревянные для выделки посуды, ножные, два...» .

Это «...горшечное заведение Мавринова ... изба горшечная бревенчатая ...потолок деревянный из балок...полы деревянные простые... крыша соломенная...Круги деревянные ножные для выделки горшков, два...занимаются только зимой...является побочным заработком...по найму работает один работник...продажа на рынок в с.Красное...». Похожим образом были устроены и другие горшечные заведения села Сунгурово – гончарни Ефграфа Александровича Михайлова и других мастеров.

В исследованиях КНО отмечалось, что уездные мастера-гончары в своей работе использо-

вали в основном местные глины красного цвета. Эти глины были жирными, и для их обезжиривания гончары, например, в д. Петрилово, в глину добавляли дресву и песок. А вот в д. Бартенёво в такую же глину, называемую «жировкой», добавляли только дресву, которая, по убеждению мастеров, улучшала качество посуды.

Мастера пользовались ручным гончарным кругом, который, как отмечалось в отчётах экспедиций, обычно изготавливали сами.

Из гончарных техник, описанных сотрудниками КНО, самой распространенной, например, в Буйском уезде, была техника налепа, чаще всего спирального: каждый сосуд выполнялся из длинного жгута глины. Но маленькое изделие могло делаться из небольшого жгута. Такой жгут назывался «свертень». Многие гончары дно своих кринок и горшков делали таким образом, свивая жгут в плотный круг, а потом его расплющивали. А другие мастера дно любого изделия предпочитали выделывать из цельного комка глины, расколочивая его на круге. Чтобы его было легче снять с круга, под дно обычно подкладывали песок.

При изготовлении посуды костромские гончары обычно пользовались тряпкой «помазухой» для сглаживания стенок изделия снаружи и внутри, рядом всегда стояла миска с водой для смачивания помазухи. Для очистки только что изготовленных изделий от лишней глины, как отмечалось в отчётах КНО, костромские мастера пользовались деревянными ножами – длинными и короткими («коротыш») с тупыми краями. (Записано в д. Толстопятово). После того, как образец был изготовлен, его начинали чистить – «стругать», т.е. выравнивать стенки сосуда деревянным ножом снизу вверх. (Записано в д. Бартенёво). Часто мастера на своих изделиях ставили клейма (д. Петрилово), иногда такие клейма были в виде креста (д. Толстопятово).

Подобные записи о гончарном промысле в уездах Костромской губернии чаще всего делались со слов самих мастеров, старожилов деревень, деревенских старост. Таким образом, архив КНО пополнялся богатейшим материалом, позволяющим понять костромскую традицию гончарного ремесла. <...>



Керамика из экспозиции в Доме Серова. 2012 год. Из фондов КИАХМЗ.

## СЕКРЕТЫ РУССКОЙ ПЕЧКИ

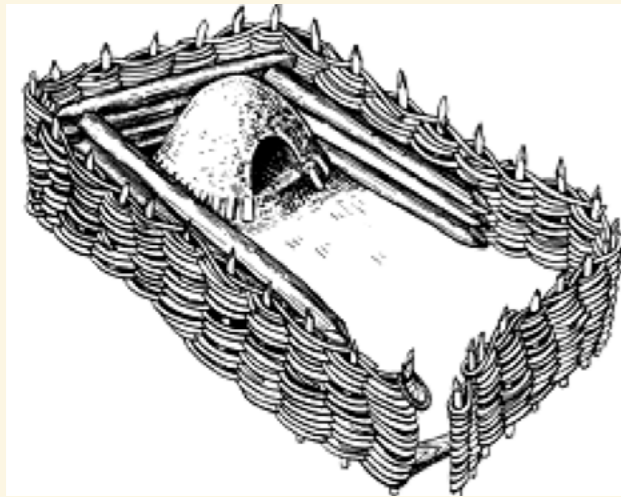
Русскую печь можно по праву считать гордостью русского народа. Основная ее особенность – сводчатая камера – горнило, которое разогревается до 200°. Это как раз та температура, которая требуется для выпечки хлеба. Разогретое горнило часами хранит тепло, в нем можно томить молоко, варить рассыпчатые каши, готовить жаркое. Вкус пищи, приготовленной в русской печи, удивителен и несравним ни с чем, тут русская печь вне конкуренции!

Печи для выпечки хлеба имеют длинную историю. Судя по археологическим раскопкам, историки утверждают, что хлебопечение активно стали вести три тысячи лет назад, во времена развития Триполья. Именно к этой культуре относились древние славяне. Печь, изображенная на глиняной табличке, была найдена и при археологических раскопках в Великом Новгороде. Что



же происходило в конце IX века на краю христианской ойкумены, в новгородских пределах? Поверх разобранной новгородской крепости, в небольшой низине на краю городищенского холма, археологи нашли остатки нескольких печей, сменявших друг друга на протяжении десятилетий. Самая древняя печь датирована по остаткам бревенчатой ограды концом 890-х годов. Её размеры составляли 1,1x1,3 м; она была сложена из небольших валунов на глине и явно использовалась для выпечки хлеба. Подобные «летние» печи, вынесенные за пределы жилищ в противопожарных целях, хорошо известны и в Финляндии, и в Польше, у других народов восточной Европы. Печи похожей конструкции на Городище возобновлялись на одном и том же месте несколько десятилетий, вплоть до второй полови-

ны X века. Вот так выглядела эта летняя печь для выпечки хлеба.



Эти печи были без труб и в новгородских землях использовались как летний вариант. Надо ещё отметить, что в землях, тесно связанных с Великим Новгородом, в печах не мылись, а строили отдельные бани, как правило, по берегам водоёмов (рек, прудов, озёр).

Так галичане и жители Рыбной слободы, выходцы из новгородских земель, изпокон веков мылись в банях «по белому». Об этом говорит дошедшая до нас легенда. В «Повести временных лет» есть сказание о хождении на Русь апостола Андрея.

В сказании говорится, что приблизительно в середине I века н. э. Андрей Первозванный прибыл из Крыма на место будущего Киева и решил добираться оттуда до Рима северным путем. Пройдя дальше вверх по Днепру, Андрей оказался в новгородских пределах, затем посетил варягов и вернулся в Рим.

И уже в Риме он поведал о странностях жизни новгородцев: «Видел бани деревянные, и разожгут их до красна, и разденутся и будут наги, и обольются квасом козевенным, и поднимут на себя прутья молодые и бьют себя сами, и до того себя добьют, что едва вылезут чуть живые, и обольются водой студёной и только так оживут. И творят это всякий день, никем же не мучимые, но сами

себя мучат, и то совершают себе омовенье себе, а не мученье».

Споры историков о том, когда появилось это сказание, продолжают до сих пор. Зато никто из них не подвергает сомнению его новгородское происхождение, поскольку Киевская земля ни в древности, ни до сих пор не знает «парных бань», в отличие от регулярных банных «мучений» новгородцев.

Уже в XVI веке новгородская часть легенды о хождении Андрея Первозванного была расширена. Появившееся дополнение рассказывает, что Андрей дошел до середины Волхова и там водрузил или «погрузил» в землю свой жезл, осенив христианской благодатью всю Новгородскую землю. Память об этом событии сохранилась в названии села Грузино (12 км к востоку от г. Чудово), где с XVI века появляется каменный собор Андрея Первозванного. Известно, что Грузино с середины XIV века входило во владения новгородского Деревяницкого монастыря; в котором возможно и родилась эта легенда.

В начале XIX века имение в Грузине принадлежало графу Аракчееву, который даже установил на грузинском холме беседку с бронзовым памятником апостолу Андрею. К сожалению, все архитектурные постройки Грузина погибли в годы войны.

Таким образом можно не сомневаться в том, что северорусская баня появилась не позже IX в., а к X в. была известна уже во многих районах Новгородской земли. Причём печи строились из камней, коих было всегда много по берегам рек и озёр на глиняно-песочном растворе. Кирпич появился в новгородских землях только в XV веке.

В Архангельской губернии, где в древности новгородское влияние было очень значительным, к XX в. бани распространились повсеместно. На современной территории Вологодской области традиции бани прижились в Прионежье, в окрестностях Белого озера, в бассейне р. Вага, в Велико-Устюжском и Никольском районах. В Прионежье пролегали

древние пути из Новгорода в Заволочье. Район Белого озера в IX-XI веках был под юрисдикцией Новгорода.

Бассейн реки Ваги до присоединения Новгородских земель к Москве почти полностью находился во владениях потомков новгородских бояр. Предания сообщают и о переселении сюда новгородцев после репрессий в царствование Ивана IV Грозного. В Устюжский край обычаи новгородской культуры принесли жители Халезских приходов; в другие места этого района имели место переселения с соседней Вятки, где существовала известная колония новгородцев, также издавна знакомая с традицией бани.

Напротив, в тех районах Севера, которые заселялись преимущественно выходцами из Ростово-Суздальской земли, до последнего времени сохранялась традиция мытья в печах. Существующие и в настоящее время территориальные различия в «банных» традициях в определенной мере помогают восстановить некоторые детали истории заселения различных районов Севера.

Конечно, восточная Русь постепенно приспособилась к баням. Ещё Александр Невский, проведший юность свою в Новгороде, вернувшись в родной Переяславль, построил баню по новгородскому обычаю. Но после его смерти Великая княгиня Александра предпочитала мыться в хлебной печи.

«Русские печи в южных областях России появились в начале XV века и поначалу не имели дымовых труб, то есть топились «по-черному». Эти печи получили название курных и быстро сделались основным, а для крестьян и единственным средством отопления и приготовления пищи. Название не было случайным – печь действительно курилась – большой огонь в ней нельзя было развести, не рискуя поджечь деревянное подпечье, да и сам дом. Дым заполнял все помещение и выходил наружу через верхний притвор приоткрытых входных дверей



Курная печь, пришедшая от южных славян.

Через порог этих дверей в дом поступал холодный воздух. Так продолжалось почти до середины XV века, когда в стенах стали делать небольшие отверстия для выхода дыма. После топки печи эти отверстия заволакивали – закрывали деревянными заслонками, поэтому вскоре их стали называть волоковыми окнами. Топили печи и «по-серому» – дым выпускали на чердак, откуда газы постепенно уходили через слуховые окна и неплотности кровли». (Школьник А.Е. – «Русская печь XX века», Наука и жизнь, 1988, №1)

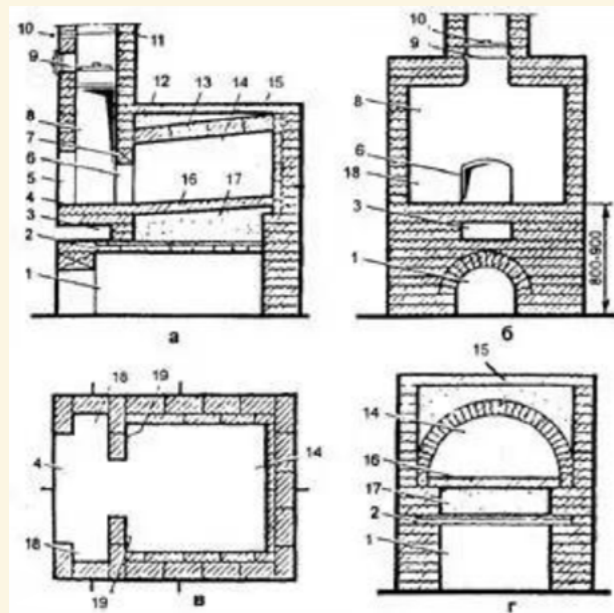
В землях же, входящих в состав Новгородской торговой республики, в том числе и галичских Костромской губернии, русские печи складывали из природного камня на песчано-глиняной смеси, а затем из кирпича с дымовой трубой по типу хлебных итальянских печей, они не имели деревянного подпечья.

В XV-XVI вв. курные печи стали сооружать с дымовой трубой. Первоначально дымовые трубы, которые назывались дымницами, выполняли из древесины в виде толстого теса, что являлось пожароопасным.



Русскую печь с кирпичной трубой, установленной на ее корпусе, называли белой. Универсальность и простота конструкции, большая теплоемкость, многофункциональность – все это ставило русскую печь вне конкуренции среди отопительных приборов.

Рассмотрим детали простой обыкновенной русской печи, представленный на рисунке.



Детали обыкновенной русской печи», а – вид сбоку; б – вид спереди; в – в плане; г – по своду; 1 – подполье; 2 – деревянный настил; 3 – холодный печурок; 4 – шесток; 5 – окно шестка; 6 – чело или устье; 7 – газовый порог; 8 – перетрубье; 9 – вьюшка; 10 – задвижка; 11 – труба; 12 – засыпка; 13 – свод; 14 – варочная камера или горнило; 15 – перекрыша; 16 – под; 17 – засыпка под подом; 18 – зольник или очелок; 19 – щечки или скулы. Против шестка находится главная часть печи – варочная камера 14, которую также называют горнилом или топливником. В передней стенке камеры устраивают отверстие-чело или устье 6 прямоугольной формы или в виде свода шириной 500 и высотой 350 мм (могут быть и другие размеры), через которое в камеру закладывают топливо, ставят посуду с пищей. Устье устроено так, что над ним до верха ка-

меры имеется стенка – газовый порог 7, благодаря которому в подсводном пространстве, расположенном выше устья, задерживаются горячие газы, которые полностью там сгорают и лучше нагревают печь в целом.

Во время или после топки устье печи прикрывают заслоном или заслонкой нужной формы с ручкой посередине, чтобы из камеры уходило меньше тепла. В шестке с правой или с обеих сторон устья имеются впадины или отгороженные места – зольники, или очелки 18. Над шестком кладут стенки для образования шитка или перетрубья 8, то есть камеры в виде опрокинутого ящика, в котором собираются дым и горячие газы и оттуда прямо направляются в трубу. У улучшенных печей в перетрубьях имеется перегородка с отверстием, называемым хайлом, через которое дым и горячие газы направляются в трубу самоварника. В нижней части печи оставляют свободное пространство – подполье или подпечье 1 для хранения различного инвентаря. Подполье перекрывают кирпичным сводом, бетонными плитами, кирпичной кладкой по стальным балкам (уголкам), иногда деревянным настилом 2 из толстых досок или пластин, но так, чтобы они опирались на стенки кладки минимум на 50 мм (лучше 100 мм). По деревянному настилу обязательно укладывают двух – трехслойную войлочную изоляцию из вымоченного в глиняном растворе войлока, обитого сверху кровельной сталью, которую предварительно окрашивают с двух сторон. Эта изоляция предохраняет доски от излишнего нагревания и предупреждает высыпание засыпки 17 из-под пода 16. Швы между бетонными плитами промазывают любым раствором.

Часто в передней стенке печи образуют холодную печурку 3 для хранения мелкой посуды. С передней стороны на уровне пода печи, примерно на высоте 800-900 мм от пола, выкладывают шесток 4 (ровную площадку), над которым оставляют отверстие или окно 5 шестка. На шесток ставят посуду с различной пищей до варки или после. Перекрывать шесток

следует по уложенной уголкового стали, которая должна находиться с наружной стороны печи, и полосовой сталью – с внутренней. Не следует применять для этой цели деревянные бруски. Во всех других случаях кладки печей в местах сильного нагрева не рекомендуется применять сталь, нагреваясь, она расширяется и расстраивает кладку. В улучшенных печах для улавливания искр перед выходом в дымовую трубу, но перед вьюшкой 9 или задвижкой 10 устраивают стенку со скосом, образуя как бы ящик («зуб»), в котором собирается падающая со стенок трубы сажа. При постановке вьюшки впереди ее крепят дверку. Печь можно закрывать или одной задвижкой, или одной вьюшкой, но более плотно она закрывается двумя задвижками или комбинацией задвижки и вьюшки. Выше их начинается труба 11.

На кладку варочной камеры, горнила или топливника обращают самое серьезное внимание и выполняют их из отборного кирпича. Особое внимание уделяют кладке свода 13. Боковые и заднюю стенки камеры кладут в 1/4 или один кирпич, переднюю стенку – в половину кирпича. Так как свод вверху наклонен к устью, то при устройстве последнего ряда над ним или верхней плоскостью печи перекрыши кладку над сводом приходится выравнивать, устраивая песчаную засыпку 12. В нижней части камеры (подо) 16 выпекают изделия из теста, ставят посуду с пищей. На 0,5 м<sup>2</sup> пода можно одновременно выпечь 20-25 кг ржаного хлеба. В варочной камере с правой и левой сторон устья остаются стенки, называемые щечками или скулами 19. Для пода отбирают самый ровный, гладкий кирпич. Его укладывают на засыпку 17, которой заполняют колодец над настилом или сводом. Засыпка – это масса, накапливающая в себе тепло и равномерно прогревающаяся во всей своей массе под подом. Поэтому под хорошо пропекает хлебобулочные изделия с нижней стороны и различные запеканки. Засыпку производят сухим крупнозернистым песком, лучше смешанным с битым стеклом, или песком, смешанным с

гравием или щебнем. Однако над засыпкой из гравия или щебня следует выполнять выравнивающую засыпку из песка слоем 2-3 см. Под настилают с небольшим подъемом к задней стенке камеры на 3-4 см выше шестка, от которого подъем идет постепенно. Эти условия необходимы для лучшего притока воздуха к задней части камеры, чем обеспечивается более полное и равномерное сгорание топлива. («Конструкция русской печи» – [http://www.mukhin.ru/stroysovet/stove&heaters/5\\_5.html](http://www.mukhin.ru/stroysovet/stove&heaters/5_5.html))

\*\*\*

Русские печи в Рыбной слободе Галича, как территории входящей в новгородские земли, несколько отличаются от общепринятой конструкции. Конструкция этих печей и их внешний вид передавался из рода в род по наследству. Вот вид русской печки из Рыбной слободы Галича, возраст более 100 лет.



При кладке русских печей, в частности в Рыбной слободе Галича, жители не отказались от применения камня и использовали его для засыпки под под печи, поскольку камень обладает большой теплоемкостью и позволял разогревать горнило русской печи до 3000С. Такая температура позволяла получать в русских печах вандыш.

Вандыш – это слово было знакомо каждому жителю Рыбной слободы с детства. Этим словом назывался ёрш, маленькая колючая

рыбка, в больших количествах водяшаяся в Галичском озере, приготовленная по особой технологии. Эта технология и производство вандыша были изначально только в Галиче.

В Рыбную слободу технологию изготовления вандыша принесли Яицкие казаки, коих Екатерина II переселила в Галич во второй половине XVIII века.

Яицкие казаки с большой долей вероятности были изначально новгородскими ушкунниками. Это были специальные отряды, нанимаемые новгородскими купцами для охраны своих караванов для транспортировки лиственницы, как модно было говорить в 90-х годах прошлого века, «крышевали» новгородских купцов.

Новгородские ушкунники появились в 1320-х годах и оставили о своих торговоразбойничьих экспедициях примерно такую же память, как и варяги и норманны. Иногда отряды снаряжались боярами, и тогда военачальники должны были вернуть им занятые деньги.

Ушкунники это от слова «ушкуй» – речное парусно-весельное судно; двигались они по рекам, проникая в бассейн Волги и Камы. В 1360 году ушкунники захватили город Жукотин на Каме. В 1366-м – Нижний Новгород, перебив там татарских и армянских (и, что греха таить, и часть русских) купцов. В 1371 году напали на Кострому и Ярославль. В 1375 году разбили войско костромичей, захватили Кострому, Нижний Новгород и доплыли до Астрахани, где наконец были разбиты татарами.

Придя к власти, царь Михаил Романов приказал провести перепись яицких казаков. В его роду помнили, сколько вреда приносили ушкунники московским князьям, оберегая новгородских купцов. Эта перепись была сделана в 1632 году. (Карпов А.Б. – «Уральцы. Исторический очерк», часть I, Яицкое войско от образования войска до переписи полковника Захарова (1550–1725 г.г.), Уральск, Войсковая типография, 1911 г.)

Вот эти вольные казаки и принесли в Галич, в Рыбную слободу, технологию получения вандыша в русских печах. Для этого стали строить специальные печи – пешни, выложенные по типу русских печей. К 1932 году в Рыбной слободе насчитывалось более 60 пешен.

Печь – пешня выкладывалась в рубленом сарае, размерами в плане 4х 6 аршин (2,84х 4,27 м.), под тесовой крышей. Внутренняя высота свода пешни составляла 1,5 арш. (1,06 м). Сруб защищал печь от атмосферных осадков и дополнительно сохранял тепло стен печи. Со стороны шестка стена сруба отсутствовала. Полезная площадь пода пешни составляла, примерно, 18 кв. арш. (9,1 кв. метров). Свод пешни, толщина стен были сконструированы так, что всё тепло от сгорания дров концентрировалось на поду пешни с минимальными потерями. Под пешни делался из красного кирпича и покрывался слоем глины с ровной, почти зеркальной поверхностью (или делался полностью глинобитным) и имел небольшой уклон к челу (иногда называли ротком), то есть к входу в печь. Высота чела была 12 вершков (53,5 см), ширина – 13 вершков (57,9 см). Перед челом делали шесток, площадку для удобства обслуживания печи. В поду, для большей теплоёмкости, укладывали большие камни – валуны, коих было много по берегу озера. Сверху на свод печи насыпали толстый (до 50 см) слой песка.

При такой конструкции при сжигании 0,5 куб. метров берёзовых дров (20 поленьев длиной в 1 м), температура внутри печи достигала 300–350 °С, и тепло сохранялось более суток, при этом стены печи оставались холодными, поэтому пешни часто строили во дворе в нескольких метрах от дома. Например, пешня у Василия Николаевича Сотникова стояла в 1,5 метрах от дома (улица Набережная, дом 125).

Технологический цикл получения вандыша начинался с закладки дров в пешню. Дрова заготавливали артельно. После организации колхоза функция по заготовке перешла к нему. Пешни топили, как правило, только берёзовыми дровами.



Печь (пешня) для сушки вандыша.  
Начало XX века.

В печь закладывалось 18–20 метровых поленьев двумя клетками. Растопкой пешен занимались женщины. Пешня топилась от 3 до 3,5 часов. К этому времени у пешни собирались женщины и дети всех близстоящих домов. Несли чугуны с картошкой, сковороды с рыбой. Всё это варилось и жарилось, пока в пешне горели дрова. Ребятишки готовили картошку, чтобы, когда придёт их время, быстро её испечь. Собираются кошки и собаки в надежде, что и им что-то достанется от сортировки, только что выгребенного из пешни, перед загрузкой дров, вандыша. Женщины начинали делить его по паям, складывая в высокие кузова. Вся округа заполняется пьянящим запахом вандыша.

Но вот дрова прогорели. Женщины длинными кочергами разгребают равномерно по всему поду жаркие угли. Наступает время печь картошку. От пышущего жара картошка печётся быстро, и ребятишки только успевают вытаскивать её из углей.

К этому времени возвращаются с рыбной ловли рыбаки. На плоту рыба разбирается. На вандыш отбирают только ерши. Отобранная рыба укладывается в большие корзины килограммов по 35–40.

К этому времени под пешни чисто подметается берёзовым веником, смоченным во-

дой. Веник на длинной палке назывался помелом. Оставшиеся угли сгребаются в левый передний угол пешни, который называется «жароток». Начинается «садка» пешни, то есть загрузка её рыбой. Обычно это происходило в 19 часов. Загружалось 5 корзин рыбы. Корзины отправлялись в пешню сошкой, длинной палкой с сучком на конце. Рыба разравнивалась деревянными граблями.

К этому времени внутри пешни температура достигала до 350 °С. При такой температуре происходит быстрое выпаривание воды и слизи. То, что не успело превратиться в пар, как капли ртути, скатываются по наклонному поду из печи наружу. Пока из печи валит пар, заслонку не закрывают, дают возможность всей влаге выйти из пешни, после этого чело закрывают заслонкой. Работают две женщины. На всю операцию уходит 20 минут. Рыба в пешне остаётся до 5 часов утра.

Утром женщины снова собираются у пешни, одна из них надевает на себя ватные брюки, валенки, телогрейку, заматывает голову несколькими платками, оставляя лишь щёлочки для глаз, и лезет в печь, чтобы перевернуть вандыш на другую сторону.

К этому времени температура в пешне падает до 80-100 °С. Женщина предварительно разгребаёт себе дорогу тонкой металлической лопатой – «подымалкой» на длинном черне, двигаясь в глубь печи, а затем, двигаясь спиной вперёд, переворачивает весь слой вандыша. Вся операция занимала минут 15, но требовала большой сноровки и здоровья.

Затем вандыш оставляли «доходить» в пешне до 3–4 часов вечера, чтобы после выемки вандыша из пешни снова загрузить в неё дрова и повторить весь цикл снова.

Благодаря быстрому обезвоживанию при высокой температуре рыба не спекалась, ерши становились желтовато-золотистого цвета, рыбий жир кристаллизовался, сохранялся запах свежей рыбы, запах воды и водорослей. Такая рыба могла храниться годами

в сухом помещении при любой температуре. И в каждой рыбацкой семье, где-нибудь в уголке на печи или на палатах, стоял кузовок, в котором никогда не заканчивался вандыш.

Суп, сваренный из вандыша, по своим вкусовым качествам соответствовал ухе, сваренной из свежих ершей.

В Рыбной слободе вандыш был двух видов – весенний и осенний. Весенний вандыш рыбаки называли «деревянным». Ерш, выловленный во время весеннего нереста, не обладал теми вкусовыми качествами, что выловленный в чашёвую. Весенний вандыш шёл в основном на продажу, себе же рыбаки оставляли осенний. Вандыш был одним из важных продуктов торговли в Галиче.

Цена вандыша по данным С. Сытина была довольно значительная – от 10 до 15 копеек

за фунт, то есть 25–38 коп. за 1 килограмм, при зароботке высококвалифицированного рабочего в среднем 10 рублей в месяц в ценах 1913 г.

Производство вандыша в пешнях прекратилось в 50-х годах XX века. Пешни рыбаки переделали в бани и сараи, изготавливая для себя вандыш снова в русских печах.

Николай СОТНИКОВ,  
краевед, г. Галич

#### Примечания

1. Автор благодарит за предоставленные материалы для статьи доктора физико-математических наук Михаила Юрьевича Якимова.

2. На снимках: печи из Дома Ципелева (слева) и из Дома Чапыгиной (справа).



**Слышала выражение – «Каднее молоко», расскажите, что это за блюдо?**



#### КАДНЕЕ МОЛОКО



Это угощение готовили к Пасхе. «Молоко молодили, ставили в печь на творог. Творог процеживали через решето. А сыворотку, оставшуюся от творога, топили в печи до красноты несколько раз и все сливали в кадку. Затем творог опускали туда же и так до Пасхи копили целую кадку каднего молока. Для

вкуса топили цельное молоко в печке до покраснения и все сливали в кадку. Когда целую кадку накопят, ставят в подполье, в погреб».

*Записано у М. А. Тарелкиной,  
д. Андрониха Шарьинского района,  
1995 г.*

**Расскажите, почему считается, что чёрная соль полезней, чем обыкновенная, и даже, будто бы, лечит? Можно её самим приготовить?**



#### ЧЕТВЕРГОВАЯ СОЛЬ



На страстную неделю, в Великий Четверг перед Пасхой, раньше в каждом доме в деревнях готовили жжённую соль, которая становилась потом чёрного цвета, и называлась она «четверговой». Вот старинный способ приготовления, записанный у старожилов.

«Гущу с кваса перемешивают с солью как можно больше. Кладут в тряпицу и ставят в печь. В печи тряпка сгорает, остается одна

соль. Ее достают и в Великоденный четверг угощают ею, а то дарят близким, кто не успел приготовить себе чёрную соль для здоровья. Она считается целебной от многих болезней, давали её раньше даже скотине».

*Записано у А. П. Красотовой,  
живущей в д. Ателевица  
Межевского района.*

*Ждем Ваших вопросов для рубрики журнала:*

E-mai: kostsloboda-us@mail.ru

Телефон, факс (4942) 31-28-23



# В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ ЖУРНАЛА: *Лето*



## Календарь народных праздников и обычаев

|  |   |
|--|---|
| <b>4 июня</b><br>День<br>Василиска                       | Соловьиный день, васильковый Если соловей в конце июня немолчно в течение всей ночи поет – извещение о наступлении дождливого дня. На Василиску не сеяли, не пахали – этот день пережидали, чтоб поля не засорились, васильки не уродились.   |
| <b>22 июня-</b><br>День<br>Кирилла-<br>солнцево-<br>рота | На Кириллу – конец весне, почин лету. С этого дня мастера-колодезники начинали устраивать колодцы, было поверье, что вода в них будет всегда чиста и от всякого лихого глаза на пользу. Древний костромской праздник – Ярилов день. Вечером на Ярилки из ружей стреляют – отгоняют болезни и всякую нечисть. Массовое народное гулянье, игрища, вкушение пива, браги кваса с круглыми пирогами с начинкой, украшенными изображением солнца. Чем больше яиц на Ярилки сварить – тем лучше будут нестись твои куры.<br>Об этих обычаях читайте в следующем выпуске журнала. |
| <b>23 июня</b><br>Святая<br>Троица                       | В «Костромской слободе» – традиционный праздник «Зелёные святки – Троица на Стрелке». Раньше в это время проводились веселые обрядовые игрища «Похороны Костромы», и праздновался в день летнего солнцестояния – Ярилов день.<br>О мифологии этих забытых обычаев читайте в следующем выпуске журнала, а также материалы:<br>*Фольклорный коллектив сотрудников музея-заповедника «Матица» принимает гостей.<br>* На конкурсе «Дивья коса – честь и краса».<br>* Социальный проект «Поле любви».<br>* Областной конкурс прикладного творчества «Свадебный оберег».        |
| <b>6 июля</b><br>День<br>Аграфены-<br>купальницы         | Начало купания в реках (на севере). Травы в соку, и потому начинается сбор лечебных кореньев и зелий в ночь на Ивана Купалу. С Аграфены костромские девицы начинали водить хороводы. А ещё начинают заготавливать веники. Если застелить пол в бане свежее травой и париться вениками, связанными из целебных трав, – будешь счастливым и здоровым. На Аграфену больных приносят в баню и парят, натирая разными целебными травами. О традициях народных костромских бань читайте в следующем номере «Костромской слободы».   |
| <b>7 июля</b><br>День Ивана<br>Купалы.                   | В «Костромской слободе» – программа «Купальские игрища». В глухую полночь на Купалу снимали с себя рубахи и до утренней зари искали лечебные коренья и травы, обрядовые игры в поисках цветущего папоротника. О традициях праздника читайте в летнем номере журнала   |

|   |  |
|---|--|
| <b>12 июля – День Петра и Павла</b>   |  |
| <b>14 июля – День Кузьмы и Демьяна</b>  | Покровители ремесла. Кузьмы и Демьяны пришли – на покос пошли. Летние Кузьминки – чисто женский праздник, с хождением в гости, обязательной растительной пищей, которую готовили и собирали в складчину (женские братчины), с пивом, разговорами и песнями. Бытовали такие поговорки: «Мешай дело с бездельем, проводи время с весельем», «Где песня льется, там легче живется», «Не купи двора, купи соседа».<br>Об этих обычаях читайте в летнем номере журнала.                                       |
| <b>С 5 до 12 августа</b> по обычаям старины раньше справлялось древнее празднество – «Калинники», «Малинники», само это название говорит за себя. |  |
| <b>9 августа Никола кочанский (кочанный)</b>  | Именины капусты. Кочанный день. Вилки в кочаны завиваются. О праздничных «капустках» в «Костромской слободе» читайте в следующем номере.   |
| <b>14 августа Медовый Спас. Проводы лета</b>  | Первый Спас называется «Медовым Спасом», «Спасом на воде», «мокрым Спасом». По народным обычаям, только теперь разрешается есть мед, поэтому и называют «Первый Спас – медовым». После освящения первого меда в церкви пчеловоды разговляются свежим медом, пекут пироги с пшенной кашей и медом. К первому Спасу поспевают малина. На этот праздник варили медовый и малиновый квас для угощения гостей.<br>С народными костромскими рецептами напитков вас познакомит следующий выпуск нашего журнала. |
| <b>19 августа Яблочный Спас.</b>  | Церковный праздник Преображение Господне. На яблочный Спас – встреча осени. В Осенины провожают закат солнца в поле с песнями. О праздниках «Осенин» в музее-заповеднике «Костромская слобода» читайте в выпуске нашего журнала.   |
| <b>29 августа Третий Спас – ореховый.</b>   | Третий Спас еще называли «Спас на холстах», «Спас на полотне». В этот день торговали полотнами и холстами. Выпекали хлеб: крупчатый, мельничный, овсяный, простой, решетный и ситный.<br>А также пекли сласти: калачи, кренделя, сайки, сухари и булки. Спас ореховым назван, так как к этому дню поспевают орехи.<br>Народные приметы и обычаи праздника смотрите в журнале «Костромская слобода».  |



### Редактор

Татьяна Гончарова  
Тел. 8 962 189 60 08  
E-mai: kostsloboda-us@mail.ru

### Верстка и дизайн

Татьяна Свешникова

### Художник

Ольга Швейцер

### Фотокорреспондент

Александр Журавлев

### Научный консультант

Нина Ганцовская, доктор филологических наук

### Библиограф

Нина Басова

Издание осуществлено при участии Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода»  
<http://www.kossloboda.ru/index.html>

Фото Александра Журавлева, Татьяны Гончаровой, Павла Дивина, из архива музея-заповедника «Костромская слобода», из фондов КИАХМЗ и частных коллекций.

При использовании материалов журнала и их фрагментов ссылки на издание обязательны.

Адрес редакции:  
156005, Кострома, Молочная гора, д.5  
Тел., факс (4942) 31-28-23  
Сайт - <http://www.kossloboda.ru/index.html>



КОСТРОМСКОЙ АРХИТЕКТУРНО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ И ЛАНДШАФТНЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК

# КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА

156004, КОСТРОМА, УЛ. ПРОСВЕЩЕНИЯ 15. ТЕЛ.: (4942) 37-38-72. ФАКС: (4942) 37-25-73

