

ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ АЛЬМАНАХ

КОСТРОМСКАЯ СЛОВОДА

№2 (15) 2018





Издание осуществлено Музеем-заповедником «Костромская слобода» в рамках проекта электронной энциклопедии «Традиционная народная культура Костромского края»

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВНЫЙ МОТИВ

Итоги областного дистанционного конкурса работ по этнографии 3

НАСЛЕДИЕ

Румянцева О.В. Тканое узорочье в быту костромских крестьян 5

Уткин С.А., Новиков Е.А. Зимние транспортные средства передвижения в Костромской губернии 17

РОДИНОВЕДЕНИЕ

Новиков Е.А. Развитие костромских кустарных промыслов в первые годы после революции (1917–1925 гг.) 21

Заботкина О.А. Хозяйство вести – не мошной трясти 35

НАРОДНАЯ КУЛЬТУРА

Москалева Л.В. Крестьины в крестьянской семье. Конец XIX – первая треть XX веков 39

Областной дистанционный этнографический конкурс

Музея-заповедника «Костромская слобода»

Большакова О.Ю. Календарно-обрядовые праздники на Меже 50

ФОЛЬКЛОР

Разова Н.Н. Живи, наша старина 65

МУЗЕЙНЫЕ ПРОЕКТЫ. ГОД ВОЛОНТЁРА

Аладьина Н.А. Традиции народной кухни в будни и праздники 77

Пестова В.М. Традиционные народные напитки Вохомского края 83

Воронкина М.В. Чёрная соль – бренд Костромской земли 94

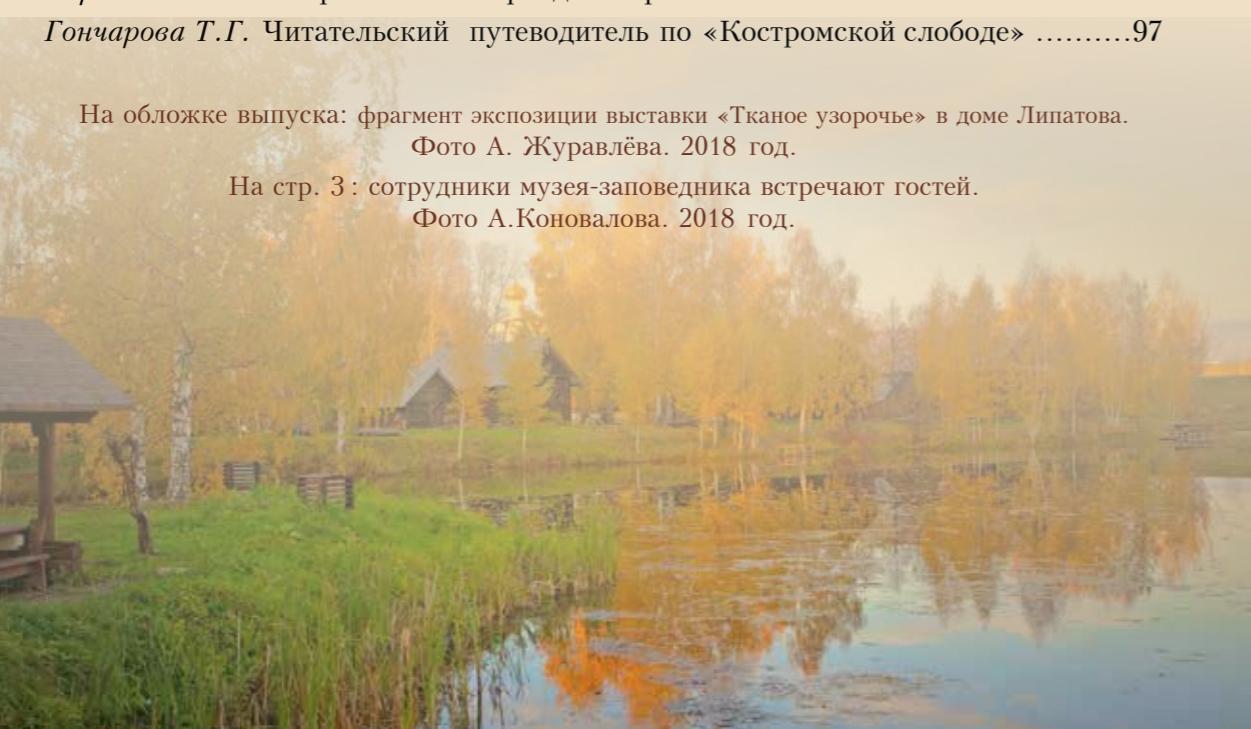
Гончарова Т.Г. Читательский путеводитель по «Костромской слободе» 97

На обложке выпуска: фрагмент экспозиции выставки «Тканое узорочье» в доме Липатова.

Фото А. Журавлева. 2018 год.

На стр. 3: сотрудники музея-заповедника встречают гостей.

Фото А. Коновалова. 2018 год.



ГЛАВНЫЙ МОТИВ



ВИРТУАЛЬНАЯ ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ ЭКСПЕДИЦИЯ 2018 ГОДА

Исследовательский проект Музея-заповедника «Костромская слобода» – областной дистанционный конкурс «Народные семейные традиции и фольклорное наследие Костромского края», начатый в Год волонтёра в январе 2018 года, по количеству и качеству собранных от информантов записей можно без преувеличения назвать виртуальной этнографической экспедицией.

На участие в нём заявились около 50 волонтёров из Буйского, Вохомского, Костромского, Кадыйского, Красносельского, Макарьевского, Мантуровского, Межевского, Нейского, Октябрьского, Павинского, Пыщугского, Солигаличского, Сусанинского, Чухломского, Шарьинского районов Костромской области.

Организаторами сбора материала в большинстве территорий выступили сельские библиотеки, педагоги и методисты центров народной культуры, что во многом определило качественный уровень записанного от старожилов Костромской области материала. Этот проект с участием добровольцев помог дополнить этнографический портфель записей в электронной энциклопедии «Традиционная народная культура Костромского края», подготовкой которой в течение

пяти последних лет занимался наш музей. Публикации научных сотрудников и методистов музея, тексты и анкеты от информантов, воспоминания старожилов и архивные экспедиционные материалы позволили музею издать 15 выпусков художественно-этнографического альманаха «Костромская слобода», входящего в структуру электронной энциклопедии.

Два специальных выпуска в этом году представляют читателю лучшие работы, присланные на областной дистанционный конкурс проекта («КС» №1, №2 – 2018). К сожалению, мы не смогли опубликовать все присланные материалы в полном объёме, за что приносим авторам свои извинения. Однако волонтёрская помощь в сборе этнографического материала по нематериальному культурному наследию Костромского края неоценима.

Все эти работы войдут в архив электронной этнографической энциклопедии, краеведческие рефераты будут опубликованы в одном из ближайших выпусков журнала «Губернский дом». Поздравляем всех победителей конкурса с интересными исследованиями. Всем читателям, посетившим музейный сайт - <http://kostrsloboda.ru>, сердечное спасибо.

ПОБЕДИТЕЛИ НОМИНАЦИЙ

Областного дистанционного этнографического конкурса Музея-заповедника «Костромская слобода» «Народные семейные традиции и фольклорное наследие Костромского края» – 2018

Номинация «Лучшая коллективная работа»

Манькова В.Д., Краеведение, история малой Родины, народные семейные мемуары, воспоминания. «Большие истории маленькой деревни». Исследовательская работа историко-краеведческого отряда «ШТОРМ».

Суворова Г.В., директор Центральной районной библиотеки им. А.С. Пушкина Солигаличского муниципального района (коллективная работа) «Солигалическая свадьба, её особенности и основные эпизоды».

Номинация «Лучшее авторское исследование»

Базарнова М.И., директор краеведческого музея «Пыщуганье» Пыщугского муниципального района. Фольклорное наследие и краснословие Костромского края. «Духовные стихи Пыщуганья». «Лечебные заговоры Пыщугского края».

Большакова О.Ю., библиотекарь МКУ Межевская ЦБС. Праздники календарного круга, обычаи и обряды Костромского края. «Календарно-обрядовые праздники на Меже».

Наумова А.В., учитель МОУ «Сусанинская средняя общеобразовательная школа». «Детский фольклор: колыбельные, потешки, дразнилки, страшилки и т.д.»

Номинация «Лучшая детская работа»

Бурков Даниил, ученик 7-а класса Боговаровской СОШ имени Цымлякова Л.А. Краеведение, история малой Родины, народные семейные мемуары, воспоминания. «История моей деревни».

Номинация «Лучшее раскрытие этнографической темы и запись информантов»

Праздники календарного круга, обычаи и обряды Костромского края:

Сенникова Н. Н., Бачерикова Т. В., с. Павино Костромской области. «Святочные гадания костромского Поветлужья».

Зиничева Н.Л., библиотекарь, д. Лубяны Кадыйского р-на. «Обрядовый фольклор календарного круга народных праздников: песни, заклички, колыда, частушки, гадания».

Хахалина Н.П., библиотекарь, д. Старицово Макарьевского р-на. «Православные праздники Нижней Невы в прошлом».

Раева Анна, ученица 6-а класса МБОУ СОШ №21 г. Шарья. «Неделя всех святых».

Соляник Полина, ученица 9 класса, Саметской основной общеобразовательной школы;

Шаина Мария, ученица 8 класса Саметской основной общеобразовательной школы, Головкина В.А. – библиотекарь филиала № 17 МКУК ЦБС Костромского района. «Обряд колядования в селе Саметь Костромского района».

Степанова И.С., заведующая МКУК ЦБС Костромского му-

ниципального района Костромской области Мисковской сельской библиотекой-филиалом № 13 пос. Мисково. «Тайны войлокования».

Традиции народного застолья, народная костромская кухня:

Пестова В.М., заведующая сектором традиционного народного творчества районного Дома культуры. Традиции народного застолья, народная костромская кухня. «Любимые напитки Вохомского края и традиции их употребления».

Жернакова С.В., библиотекарь, д. Шемятино Макарьевского р-на. «Традиции народной кухни в будни и гостевания в праздники в прошлом».

Аладынина Н.А., Сидоровская центральная сельская библиотека администрации Сидоровского сельского поселения Красносельского р-на. «Традиции в выпекании хлеба, пирогов, обрядового печенья. Традиции народной кухни в будни и праздники».

Дворецкая Карина, ученица 7-а класса МОУ Боговаровская СОШ имени Цымлякова Л.А. Традиции народного застолья. «Традиционная кухня Боговаровского края».

Народное краснословие и фольклор:

Тарелкина Г.Р., библиотекарь, с. Подольское Красносельского р-на. «Фольклорное наследие Костромского края: колыбельные песни».

Разова Н.Н., специалист по фольклору Макарьевского РЦД. «Самоцветы устного народного творчества малой Родины».

Медведева Алёна, студентка Шарынского педагогического колледжа. «Мифы, семейные предания. Легенды и сказки Павинского края».

Игнатюк И.С., студентка КГСХА, Смирнова Т.Ю., библиотекарь Андреевской сельской библиотеки. «Мифы, семейные предания, легенды. Сусанинский следовик».

Журавлёв Андрей, учащийся 1 класса Боговаровской школы, Журавлева Л.А. Номинация «Родословная семейной традиции». – «Колыбельные песни моей семьи».

Потапова Н.К., библиотекарь Столпинской сельской библиотеки Кадыйского р-на. «Народное краснословие. Словарь диалектных слов».

Бобарыкина Н.Д., методист МКУК Краеведческий музей «Пыщуганье» Пыщугского муниципального района Костромской области. «Народные говоры Пыщугского края».

Краеведение, история малой Родины, народные семейные мемуары, воспоминания:

Лаврова Л.И., библиотекарь Куребринской сельской библиотеки, Смирнова И.А., учитель русского языка и литературы. «Воспоминания о жизни костромской деревни в военные и послевоенные годы тружеников тыла и детей войны».



О.В. РУМЯНЦЕВА, кандидат культурологии

ТКАНОЕ УЗОРОЧЬЕ В БЫТУ КОСТРОМСКИХ КРЕСТЬЯН

В летний туристический сезон 2018 года в музее-заповеднике «Костромская слобода» в доме крестьянина Липатова открылась выставка «Тканое узорочье в быту костромских крестьян конца XIX – первой половины XX веков», традиционно посвященная ремеслам в жизни костромского крестьянства. В 2017 году в «Костромской слободе» проходила выставка, на которой были представлены резные и расписные предметы крестьянского обихода.

Русские ремесла – бесценное наследие народной культуры, тесно связанной с историей народа, его праздниками и повседневным бытом. Выставка «Тканое узорочье» предметная, она посвящена всему, что связано с этнографическим текстилем. В названии термин «тканое» означает ткань, «узорочье» – декор, орнамент, украшение. Здесь представлены образцы домашнего ткачества, вышивки и крестьянской набойки, народный костюм, полотенца, половики, а также прядки и самопрялки, веретена, мочесник, ткацкий стан. Выставка комплексно сочетает несколько принципов демонстрации музеиных предметов, основными из которых являются средовой и созерцательный.

При средовом подходе присутствует атмосфера времени и места, в которых создавались демонстрируемые экспонаты. Этот принцип естественен для историко-этнографических музеев. При использовании созерцательного подхода предметы материальной культуры представляются в эстетическом ключе, что повышает эмоциональное впечатление от выставки; экспонаты размещаются так, чтобы усиливались их эстетические качества.

Экспозиции выставки расположены в доме крестьянина Липатова. Дом поставлен в 1857 году артелью известного на Унже плотника и резчика Емельяна Степановича Зиринова и в советское время перевезен из деревни Журавлево Макарьевского района Костромской области. Липатов заработал свои капиталы на продаже леса, поэтому мог позволить себе выстроить большой двухэтажный дом со многими жилыми и хозяйственными постройками. Его помещения являются естественной средой для бытования экспонируемых музейных предметов. Кроме того, интерьер богатого крестьянского дома сам по себе усиливает эстетические качества предметов.



Выставка открыта в трех помещениях дома: избе (первый этаж) и двух теплых горницах второго этажа. Кураторы предполагали тематически разделить экспозицию на две части: текстиль в повседневной жизни крестьянства и в праздничной. Однако повседневных предметов в фондах сохранилось не так много; праздничные же вещи очень берегли, соответственно они имеют лучшую сохранность.

Поэтому во всех выставочных помещениях преобладают праздничные предметы крестьянского быта. Предметы костюма и быта свидетельствуют не только о жизни людей, но и служат показателем уровня развития тех или иных ремесел.

Текстильные материалы представляли одну из важнейших составляющих русского народного быта. Из ткани шили повседневную и праздничную одежду, изготавливали обрядовые предметы, например, полотенца, делали необходимые в быту вещи. Практически все предметы украшены орнаментом. Изначально орнамент в архаических культурах выполнял функцию оберега. Впоследствии эта функция утеряла свое значение. Магический орнамент перерос в декоративное узорочье, повышающее эстетику предмета. С другой стороны, переда-

ваемые из поколения в поколение приемы ткачества, вышивки, кружевоплетения, набойки стали своего рода «хранилищами» традиций. С какой целью наносился тот или иной узор – забылось, но каким образом и где он должен быть расположен, передавалось из поколения в поколение.

В красном углу избы первого этажа вдоль половиц поставлен стол, который по праздникам накрывался столешником. В данном случае это нарядная кубовая скатерть, декорированная набойкой. Повторяющийся мотив набойки состоит в том числе и из изображения столовых приборов: тарелки, лежащей на ней рыбы, ножа, ложки и вилки. Это своего рода скатерть-самобранка с готовой сервировкой из русских сказок, являющаяся очень интересным предметом музейной коллекции. Подобные скатерти, но с несколько иным рисунком набойки, есть в собраниях и других музеев.

Набойка

Сведения о набойке, как способе декорирования ткани, известны с X века. Первоначально набойкой занимались иконописцы-травщики. Впоследствии это ремесло было освоено народными умельцами и получило широкое распро-



Фрагмент кубовой скатерти с набойкой.
Костромская губ. XIX – нач. XX вв.



Образцы набойки тканей.
Костромская губ. XIX – нач. XX вв.

странение в крестьянской среде. Существовали два основных типа набивных тканей: белоземельные – с рисунком по белому фону и кубовые – с рисунком по синему фону. Кубовая набойка получила свое название от куба – чана с красителем индиго, в котором окрашивалась ткань с нанесенным набивным способом узором.

Искусные мастера, их называли синильщики или красильщики, могли придать ткани любой оттенок от глубокого синего до светло-голубого. Для нанесения узора использовались специальные резные деревянные набойные доски.

Образцы набойки из фондов музея представлены на выставке в горнице второго этажа. Здесь же экспонируется круглый на лямках кубовый сарафан с аппликацией и вышивкой по подолу из Кологривского уезда, сшитый из домотканой ткани, декорированной в технике набойки.

Из всех видов узорных тканей набойка – самая дешевая. С конца XIX века все большее распространение в крестьянской среде получали дешевые фабричные набивные ситцы, хотя для деревни, которая жила в основном натуральным хозяйством, городские покупные материи были признаком определенного достатка.



Фрагмент выставки «Тканое узорочье в быту костромских крестьян». 2018 год.

Орнаменты вышивки и узорное ткачество

Интерьер избы и горниц украшен вышитыми рушниками. Праздничные полотенца называли рушниками, полотенца, использовавшиеся в повседневном быту – утирками или утиральниками. Из-за большого распространения в крестьянском быту и часто хорошей сохранности рушник – один из наиболее сохранившихся до нашего времени предметов крестьянского обихода.

Вышитые полотенца – устойчивый атрибут интерьера русской избы. К большим праздникам ими украшали стены, в более позднее время зеркала, по случаю приезда родни или, например, возвращения с воинской службы сына. Их надевали на деревянные крюки, вбитые в стены (наспищик, крюковник, накрючник). В XX веке полотенцами украшали рамки с фотографиями. То есть полотенцами выделяли наиболее значимые места в избе. Это обоснованно, ведь все рушники богато украшались орнаментом, тканым или вышитым. Этот орнамент, который в древности понимался как магический, давал обрядовым полотенцам силу оберега. Впоследствии, во многом под влиянием христианства, магическая роль орнамента была забыта, теперь он выполняет в основном эстетическую функцию.



Дорожка и скатерть домашнего ткачества.
Костромская губ. XIX – нач. XX вв.



Полотенце с вышитыми концами.
XIX – нач. XX вв.



Полотенце-свекровница. Фрагмент.
Домашнее ткачество. XIX – нач. XX вв.



Полотенце с кружевными концами.
Техника «Белая строчка». XIX век.

Для русской вышивки больше характерны мотивы геометрического и растительного орнаментов.

Часто концы полотенца выполняли в технике узорного ткачества, то есть орнамент был уже выткан. Это очень кропотливое занятие, такие образцы старались сохранять как можно дольше, их нашивали на основную часть полотенца из холста, так как все полотенце подобным образом изготовить было бы очень затратно, кроме того, центральная часть рушника должна быть чистой. Есть упоминания, что это «Божье место». Вероятно, имеются в виду рушники для украшения киотов для икон или полотенца, на которых иконы выносили из дома. В советское время сохранялись в основном рушники для икон, из обрядовых – свадебные, реже – похоронные. В Костромской области в советское время, когда уже можно было дешево купить готовые повседневные полотенца, термин «рушник» применялся уже в основном только к полотенцу, которым украшали иконы.

Тканые концы полотенца довольно часто присутствуют в музейных собраниях, на выставке они представлены в витрине в горнице второго этажа. Изготовлены они в техниках закладного и браного ткачества. Декор, выполненный в технике браного ткачества, на первый взгляд часто трудно отличить от вышивки. Вышивка – любимейшая техника для украшения рушников, нередко она дополняется кружевом. В помещении теплой избы на первом этаже наиболее примечательны полотенца, развешенные на балке, отделяющей основной помещение избы от кухонной территории (бабьего угла). Одно из них вышито тамбурным швом цветной шерстью. Мотив вышивки представляет собой позднюю интерпретацию архаического изображения древа жизни с птицами на ветвях или около него. В поздних вышивках этот мотив переродился в затейливое изображение стилизованного цветка и голубей, ставших символом семейного счастья, он использовался довольно часто. Мотивом декора кружевных концов второго полотенца являются геральдические львы-барсы, выполнявшие функцию оберега.

Одним из лучших экспонатов большой горницы на втором этаже стало уникальное полотенце «свекровница» из деревни Большое Токарево Солигаличского уезда, с цветными, искусно вышитыми концами. Известно имя мастерицы его изготовившей – Раиса Егоровна Морозова. Такое полотенце молодая жена дарила своей свекрови. Есть упоминание, что в праздничные дни таким полотенцем могли украшать стены избы. Молодуха развешивала свои полотенца в избе поверх полотенец свекрови, чтобы все могли полюбоваться на её работу (возможно, именно такое полотенце и называлось «свекровница»). Концы представленного на выставке полотенца «свекровницы» очень яркие и нарядные, в декоре сочетаются сразу несколько техник вышивки, кружево, вставлены цветные ленты. Любопытен мотив вышивки, напоминающий морозные узоры на окне. Такой орнамент был распространен именно в Солигаличском уезде.

В витрине, расположенной в большой горнице, экспонируются полотенца, концы которых декорированы тончайшей вышивкой, выполненной в технике «белая строчка по сетке».

Архаический мотив орнамента одного из полотенец представляет сильно стилизованную женскую фигуру с поднятыми руками. Фигура окружена цветами и фланкируется птицами. В архаичном орнаменте просматривается явное следование старым традициям, но переиначенным на новый лад, за основу берется скорее силуэт и линия, а не смысловая наполненность. В языческие времена это было изображение богини Мокоши – матери-земли.

Следует обратить внимание, что в композицию также включено изображение двуглавого орла. Дополнительно полотенце украшено каймой плетеного вологодского кружева.

Именно полотенца больше всего представлены на выставке. Концы их декорированы в самых разнообразных техниках: браное и закладное ткачество, кружево, белая строчка, вышивка. Пожалуй, самые популярные техники вышивки – вышивка крестом и тамбурным швом.



Солярная символика на вышитом полотенце.
XIX – нач. XX вв.



Фрагмент вышивки на праздничной скатерти.
XIX – нач. XX вв.



Вышитое полотенце из коллекции КНО в фондах
КГИАХМЗ. XIX – нач. XX вв.

Вышивка крестом как никакая другая подходит для выполнения геометрического декора, так популярного в традиционном искусстве. Позднее орнамент стал нередко дополняться вышитыми надписями.

В старину полотенца изготавливали дома, покупали их очень редко. По количеству полотенец судили о благосостоянии семьи, по сложности вышивки – о мастерстве и трудолюбии рукодельниц.

Вышивание наряду с ткачеством было одним из главных занятий у крестьянских девушек, которых обучали рукоделию с малолетства. Многие из них достигали в этом удивительного мастерства

На выставке можно увидеть изделия, вышитые в различных техниках: тамбурный шов, вышивка крестом, белая строчка по письму, цветная строчка по перевити, мережка.



Фрагмент экспозиции выставки «Тканое узорочье». Дом Липатова. 2018 год.

Декор столешников

В таких же техниках, что и концы полотенец, декорировали праздничные столешники (скатерти). Скатертью стол в крестьянском быту покрывался только по праздникам, ткани было мало и ее берегли. В большинстве случаев столешники также выполняли в домашних условиях. Очень часто они делались из пестряди или набивной ткани, более нарядные украшали кружевом и вышивкой.

Удивительные по красоте скатерти представлены в большой горнице на втором этаже. Одна из них кубовая, с набивным орнаментом, украшена замечательной каймой, выполненной в технике цветной перевити с мотивом из стилизованных павлинов. Стол в большой горнице покрыт скатертью из домотканого полотна, которая привлекает очень тонкой колористической композицией и мастерски выполненным

декором. Сложная комбинированная вышивка представляет собой популярных в народном искусстве львов-барсов, фланкирующих стилизованные цветы, в происхождении которых угадывается архаическое древо жизни. Контур орнамента обведен объемным шнуром, поле внутри которого заполнено разнонаправленными декоративными стежками, что в итоге напоминает образ лоскутного шитья.

Праздничная одежда

Костромская губерния – льняной край, лен занимал важнейшее место в жизни костромских крестьян. Вся домотканая ткань в основном была льняная. Покупная, а тем более шелковая ткань, была доступна только зажиточным крестьянам. Такая ткань использовалась для праздничной одежды. Подобный праздничный костюмный комплект, состоящий из шелкового штофного сарафана и шугая (XIX в.), экспонируется в вертикальной витрине в большой горнице.

Дополняет ансамбль шелковая шаль с кистями и цветочным орнаментом (нач. XX в.) и великолепный галичский островерхий кокошник-кика (конец XVIII – первая половина XIX вв.) Знаменитые галичские кокошники – одни из самых роскошных и затейливых – украшались золотной или серебряной вышивкой и речным жемчугом, который когда-то в изобилии добывали в реках Костромской земли.

На выставке представлено довольно много образцов крестьянской одежды. Мужские рубахи-косоворотки из пестряди показаны в малой горнице или, как ее еще называли, комнате хозяина. Пестрядь – простое переплетение цветных нитей, образующих небольшие клетки и полосы. Из пестряди шили рубахи, сарафаны, делали передники, скатерти, покрывала. В этой же комнате на манекене можно увидеть женский комплект, состоящий из рубахи и полу-платья (сарафана на кокетке), также сшитого из пестряди.

В Костромской губернии наибольшее распространение получила составная рубаха. Верхняя часть рубахи шилась из домотканой пестряди, тонкого отбеленного холста или ситца



Праздничный костюм галичской крестьянки. XIX век.



Фрагмент экспозиции выставки
«Тканое узорочье» в доме Липатова. 2018 год.



Мочечница для хранения пряжи и веретён.
XIX – нач. XX вв.



Праздничная одежда крестьян. Нач. XX века.



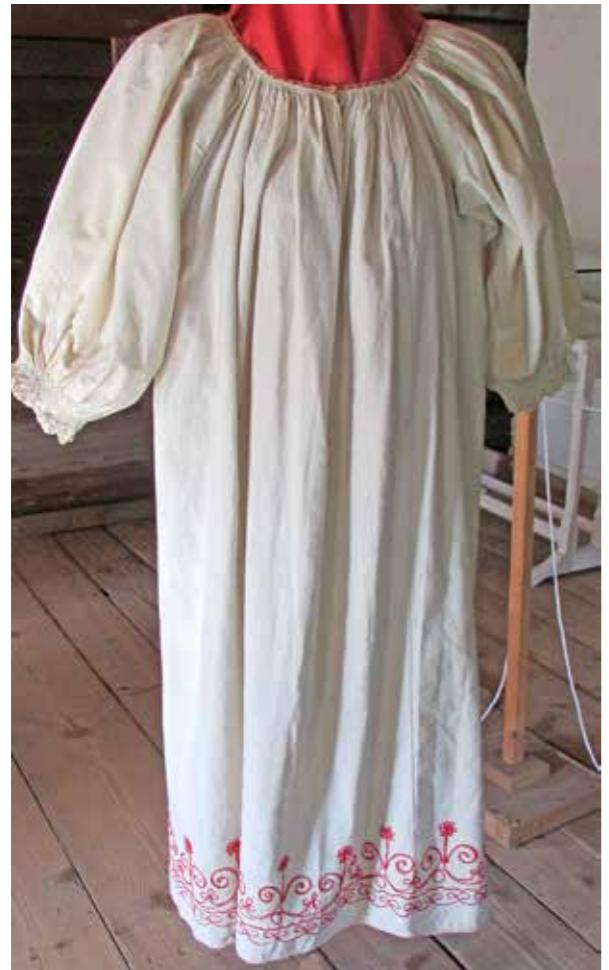
Фрагмент экспозиции выставки «Тканое узорочье» в доме Липатова. 2018 год.



Концы полотенец. Браная и закладная техники ткачества. Вторая пол. XIX – нач. XX вв.



Фрагменты экспозиции выставки «Тканое узорочье» в доме Липатова. 2018 год.



Женская венчальная рубаха.
Костромской уезд. Нач. XX века.



Фрагмент подзора для простыни.
Техника «строчка по письму».
Конец XVIII – первая пол. XIX вв.

в мелкий рисунок, кумача, коленкора. Подстава шилась из домотканого толстого холста. Эти рубахи имели местное название, которое зависело от названия ее верхней части: «рукава», «нагрудка», «воротушка», «долгорукавка».

В большой горнице экспонируется старинный, темно-синий, домашнего крашения, распашной, на проймах, украшенный нарядной декоративной тесьмой и медными филигранными пуговицами сарафан, происходящий из Костромского уезда. Подобный тип косоклинного распашного сарафана является более древним, чем привычный круглый или московский сарафан. Такие сарафаны часто носили женщины из старообрядческих семей.

Цельная белая рубаха под кубовым с зеленой набойкой круглым сарафаном из большой горницы – венчальная, по подолу она украшена нарядным декором, выполненным красными нитями в технике тамбурной вышивки. Цельная рубаха использовалась как праздничная или свадебная. Подвенечная рубаха шилась в строго определенные дни: «...тонко белу сорочечку... по три ноченьки вышивала...в первую ноченьку Христосовскую, во вторую во Иваньинскую, в третью ноченьку петровскую...».

Практически любой костюм обязательно дополняли поясами, изготовление которых тоже было искусством. Пояса выполняли функцию оберега. Пояс-кушак делал одежду одеждой. Женщина в неподпоясанной одежде считалась как бы в исподнем, а в подпоясанной рубахе можно было уже выходить на люди. Представленные на выставке костюмные комплексы датируются концом XIX – началом XX веков.

Техника подзоров

Еще одной группой декоративных текстильных предметов, представленных на выставке, являются подзоры для простыней. Они, скорее, характерны для городского быта. Подзоры были почти непременным украшением и деревенского дома, но уже в советский период, когда усилилось влияние городской культуры на деревенскую. На выставке можно увидеть три подзора, декорированных в разных



Фрагменты экспозиции выставки «Тканое узорочье» в доме Липатова. 2018 год.



Фрагмент интерьера комнаты хозяина в доме Липатова. 2018 год.

техниках. Выдающимся образцом является строчевой подзор, вышитый белыми нитями по белому тонкому льняному полотну, экспонирующийся в витрине в помещении большой горницы. Нередко такие подзоры были до двух метров длиной и пятидесяти – семидесяти сантиметров шириной. Большинство их выполнено в конце XVIII – начале XIX вв.

Данный образец происходит из Чухломского уезда. Интересен сюжет вышивки подзора (техника «строчка по письму»): карета с барыней, лакеем и кучером, бегущая за ней собака, стилизованные барские хоромы. Предназначались эти подзоры для украшения свадебных простыней. Наличие таких подзоров свидетельствовало о материальном достатке семьи. Возможно, изготавливались они для барских усадеб, но крепостными мастерами.

Таким образом, выставка «Тканое узорочье» дала возможность показать как уже известные, неоднократно выставлявшиеся, экспонаты из музейного хранения, так и ранее практически не экспонировавшиеся.



Праздничное полотенце. Лен. Вышивка.
Нач. XX века.



Ткацкий стан в большой горнице дома Липатова.
Нач. XX века.

Представленные на выставке предметы могут служить прекрасными образцами для людей, увлекающихся традиционными ремеслами, возрождающих русскую культуру, а также источником вдохновения для современных дизайнеров.

Источники и литература

1. Беловинский Л.В. Жизнь русского обывателя: Изба и хоромы. – М.: Кучково поле; Икс-Хистори, 2012. – 400 с.
2. Богуславская И. Вышитые подзоры. Конец XVIII–начало XIX века. – СПб.: Palace Editions, 2012.
3. Масалева С.Д. Народная одежда Костромского края. – Кострома, 2017.
4. Москалева Л.В. Локальные типы Костромской народной вышивки второй половины XIX – первой трети XX века / Костромской край и сопредельные территории в древности, Средневековье и в Новое время (К 135-летию со дня рождения В.И. Смирнова). Сб. научн. трудов участников межрегиональной НПК. – Кострома, 2017.

С.А. УТКИН, Е.А.НОВИКОВ,
старшие научные сотрудники
Музея-заповедника «Костромская слобода»

ЗИМНИЕ ТРАНСПОРТНЫЕ СРЕДСТВА ПЕРЕДВИЖЕНИЯ В КОСТРОМСКОЙ ГУБЕРНИИ

Конец XIX – первая половина XX веков

В коллекции экспонатов Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода» находится около двух десятков зимних сухопутных транспортных средств передвижения. К ним относятся как крупногабаритные предметы, такие как сани, движение которых осуществляется тяговой силой животных (лошадей), так и небольшие экспонаты: санки, салазки, дровни, относящиеся к ручным повозкам (промысловые дровни тоже расчитывались на использование силы животных). Сани – одно из древнейших средств дорожного движения. Они были повсеместно распространены на территории Русского государства в древнейший и средневековый периоды его истории. Вплоть до 60-х – середины 70-х годов XX века в большинстве коллективных хозяйств (колхозов, совхозов, лесхозов) сельской местности Костромской области, а также на крупных промышленных предприятиях областного центра (например, текстильных фабрик города) еще достаточно активно использовалась тяговая сила, которая с наступлением зимы с тележко-колёсных повозок переводилась на санные средства передвижения. А до начала процесса коллективизации деревни 20-30-х годов XX века почти каждая крестьянская семья свою хозяйственную деятельность не мыслила без применения конной тяги.

Разнообразие форм крестьянского труда и отдыха нашло самое непосредственное отражение в типологии и видах санных повозок. Показ в Музее-заповеднике «Костромская слобода» этого видового разнообразия саней и специфики их назначения и является целью размещённой здесь на мосту повити дома М.К. Липатова выставки – «Зимние транспортные средства передвижения в сельской местности Костромской губернии конца XIX – первой половины XX веков».



Дом Липатова.
Выставка «Зимние транспортные средства передвижения в сельской местности Костромской губернии конца XIX – первой половины XX веков».



Общий вид экспозиции на повити дома Липатова. 2018 год.



Выездные сани.



Розвальни.



Дровни для перевозки леса.

Следует, однако, заметить, что ещё в феврале 2012 года сотрудниками музея уже создавался подобный экспозиционный проект – экспресс-выставка «И какой же русский не любит быстрой езды!» Сани в быту костромских крестьян в конце XIX – первой пол. XX вв.» (Куратор проекта С.М. Гусева). Эта выставка тоже размещалась в доме М.К. Липатова, но в отличие от новой экспозиции она занимала нижнюю площадку двора возле хлевов, конюшни, бани и других подсобных помещений и целенаправлено посвящалась празднику Масленицы. В соответствии с основной канвой народного праздника сотрудниками музея выстраивался и соответствующий экспонатурный ряд: к осмотру предлагались прежде всего нарядные праздничные санные экипажи и предметы конной упряжи.

Особенностью новой выставки является значительно большее количество введённых в экспонатурный ряд саней, а также их несколько отдалённый от экскурсантов показ. Осмотр экспозиции саней, предметов конской упряжи и иных вспомогательных экспонатов экскурсантами (до трёх человек) осуществляется с небольшой ограниченной перилами площадки при выходе из дома на повить.

Ведущим экспозиционным комплексом выставки является группа выездных (поездных) саней. Здесь каждая повозка оригинальна по своему конструктивному устройству, внутреннему и внешнему виду. Среди них выделяются сани, кузова которых декорированы дорогой узорчатой тканью с яркими растительными мотивами, как с внешней, так и с внутренней стороны. Главным экспонатом комплекса явля-



Декор спинки выездных саней.

ются сани-пошевни (вторая половина XIX – нач. XX вв.), архаичная ладьеобразная форма которых восходит к конструкции саней (пошевней) древнерусского времени. Этот экспонат возвышается в центре экспозиции на подиуме.

В следующий комплекс габаритных зимних повозок входят грузовые сани. Центральное место среди последних занимают сани-розвальни, предназначавшиеся для хозяйственных целей: перевозки сена, соломы, ярмарочного товара, предметов домашнего обихода (сундуки, лубяные короба, корзины, посуда и иные громоздкие предметы). Возле розвальней установлены невысокие дровни на толстых полозьях (музейное приобретение 2017 года из Макарьевского района), которые использовались крестьянами на лесозаготовках для перевозки деревьев (брёвен) к местам складирования, вязки речных плотов, возведения домов и построек. В комплекс грузовых саней помещена современная модель плетёных из прута ярусных саней (автор И.В. Гаранович), прототипы которых также существовали в прошлые времена и использовались крестьянами, в том числе в хозяйственных целях.

Сопровождает санные экипажи небольшой комплекс вспомогательных для данной выставки предметов: конные хомуты, уздечка и другие вещи. Большое количество крупногабаритных зимних транспортных средств и их видовое разнообразие вполне соответствуют месту своего экспонирования – повить дома крестьянина М. К. Липатова, ибо последний, как крупный лесопромышленник, вполне мог иметь в своем хозяйстве до десятка саней разных видов и назначения.



Резное узорочье саней-пошевней. Вид сзади.

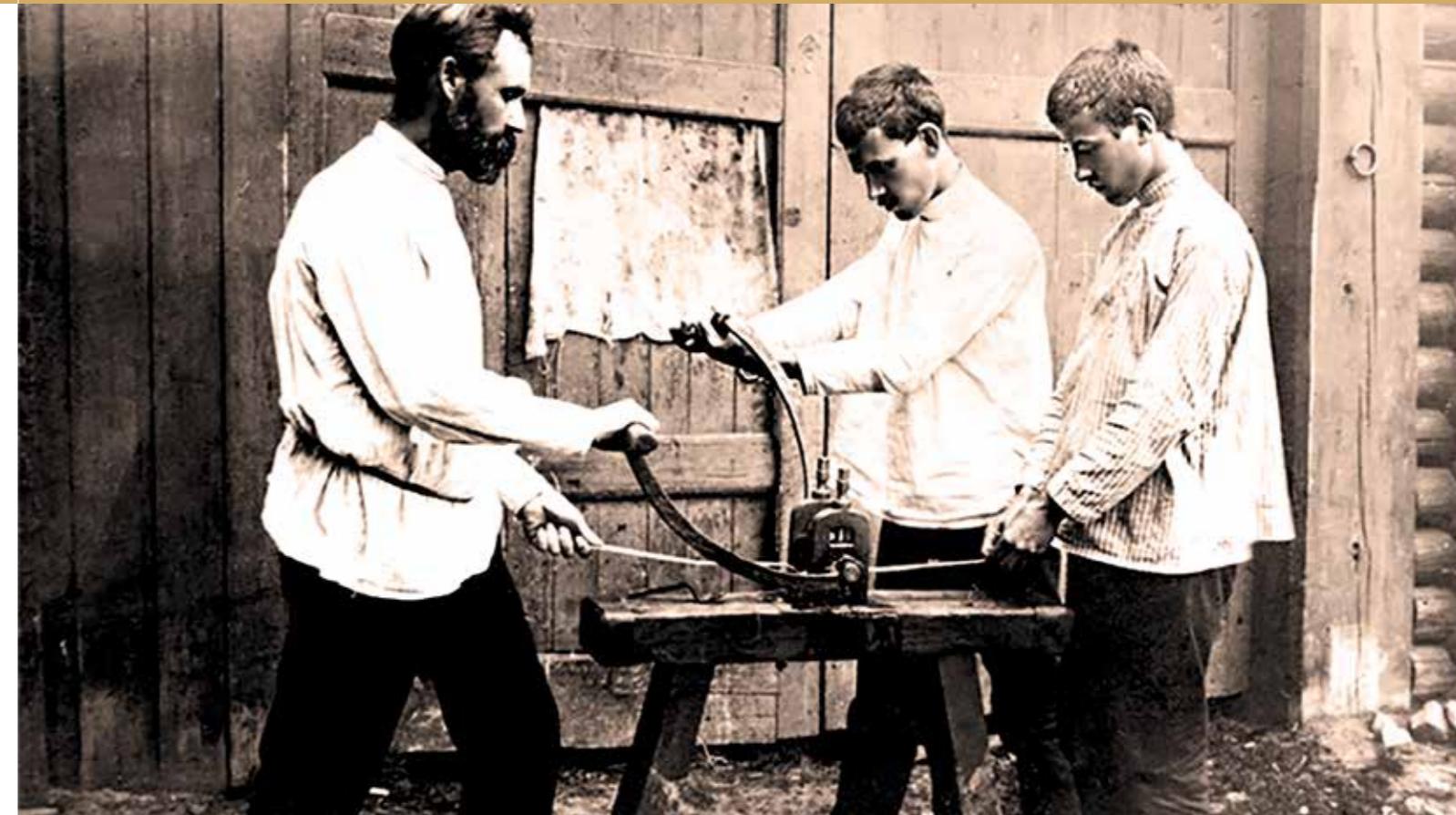


Сани-пошевни. Вторая половина XIX – нач. XX вв.

Авторская реконструкция плетёных саней.
И.В. Гаранович.

Конская упряжь.

ВЫЕЗДНЫЕ САНИ. КОСТРОМСКАЯ ГУБЕРНИЯ. КОНЕЦ XIX–НАЧ. XX ВВ.



Е.А.НОВИКОВ,
старший научный сотрудник,
музей-заповедник «Костромская слобода»

РАЗВИТИЕ КОСТРОМСКИХ КУСТАРНЫХ ПРОМЫСЛОВ в первые годы после революции (1917–1925 гг.)

Октябрьская революция 1917 года изменила жизнь российского общества во многих сферах жизни. Значительные изменения коснулись и жизни костромских крестьян, занимающихся ремёслами и промыслами. Уже в первые годы советской власти были предприняты попытки создания промысловой кооперации, объединяющей кустарей одиночек. Сюда относится и постановление ВЦИК и СНК РСФСР «О мерах содействия кустарной промышленности» от 25 апреля 1919 года¹, и различного рода резолюции верховных органов власти и самой Российской коммунистической партии большевиков. На местном уровне в сфере кустарной промыш-

ленности также произошли изменения. Необходимость в укреплении и в развитии крестьянских промыслов и ремёсел и в объединении их в кооперативы подчёркивалась Костромским губернским комитетом РКП (б)².

К сожалению, о том, как именно шло развитие промысловой кооперации и костромских народных ремёсел и промыслов в первые годы после революции, сведения крайне скучны. Из экспедиционного выезда 2016 года в Красносельский район Костромской области известно, например, что не прекращалось производство плетёных изделий в д. Трубинка и других поселениях Заволжской стороны Красносельского района.

Красносельские промысловые объединения

Единственным кустарно-промышленным объединением, существовавшим в первые годы после революции в Костромской губернии, была организованная в 1918 году в селе Красном ювелирная артель, объединяющая 1200 кустарей. Эта артель долгое время оставалась единственной существовавшей артелью в Костромской губернии. Целью этого объединения была организация сбыта кустарных изделий и закупка сырья. Прасольство прекратилось. С провозглашением новой экономической политики начался распад артели, и к 1924 году красносельская артель объединяла 256 человек, а артель из соседнего села Сидоровского – 45 человек. Частные торговцы-скупщики вывозили гораздо больше изделий, чем артель. Так, в 1923 году на Нижегородской ярмарке красносельские кустари из артели не торговали совсем, потому что прирост красносельского кустарного производства достиг чрезвычайно больших размеров. По мнению В. Назаретского «нужны примитивные вкусы окраинного деревенского, крайне нетребовательного в художественном отношении люда, чтобы покупать теперь красносельские изделия. Городская, фабричная масса красносельский товар давно не покупает и предпочитает платить дороже за металлические, не серебряные изделия, но сделанные более изящно»³.

С наступлением 1920-х годов красносельские кустарные промыслы продолжали развиваться. Красносельская волость Костромского уезда и граничащая с ней Сидоровская волость Нерехтского уезда к 1924 году остались единственными центрами ювелирного кустарного производства. По сведениям В. Назаретского «производством ювелирных изделий заняты 26 селений Красносельской волости и 27 – Сидоровской волости. Общее количество лиц, занятых этим трудом, 8000 человек»⁴. Ассортимент товаров по сравнению с довоенным периодом значительно сократился. Кустари вырабатывали серьги разных фасонов, нательные кресты, кольца, броши, браслеты, чайные ложки

и другое. Кресты и образки изготавливали в селе Красное, где сбыт этих изделий производился вышеупомянутой артелью. Товар этого вида занимал 50% сбыта.

«По характеру изделий, красносельский кустарный промысел граничит с искусством. Ему не угрожает опасность со стороны крупного производства. Самостоятельных кустарей, обрабатывающих свой собственный материал, всего 5%. Обыкновенно же такие хозяева отдают материал для выделки кустарям. Главный материал для изделий: медь, серебро, золото, камни, калий, кислоты, бура и прочее покупается в Красном или где придётся»⁵.

По расценкам товара на 26 ноября 1923 года, по данным красносельской артели, кустарь зарабатывал на обручальных кольцах – 15 рублей с золотника, на крестах – 30 рублей с золотника, на серьгах-калачах – 40 рублей с золотника. Работа 10 фунтов колец, которую могла выполнить за неделю семья кустаря, стоила приблизительно 14 400 рублей. Из этих денег кустарь уплачивал пошлины по 6 рублей с золотника, возмещал утерю серебра, расходы на уголь, керосин, отделку товара, камни и прочее. Конечная сумма оставалась очень незначительной⁶.

Сделанный товар поставлялся торговцу, скupщику, либо в артель. За принятые изделия выдавалось по весу серебро, а за работу деньги. Чаще всего с большим опозданием и не по действующему курсу. В связи с этим возобновилась старая практика оплаты труда частью деньгами, а другой частью товарами первой необходимости по повышенным ценам. Скупщики же часто вывозили немалое количество фальшивого товара. Пробирное управление за 1923 год отобрало 80 фальшивых клейм⁷. Работа с фальшивками проводилась в тех же местах, где велись продажи и в самом центре ювелирного промысла – с. Красное. Бедственное положение населения усугубляло то, что значительная часть кустарей была вынуждена оставить производство и занялась земледелием, но из-за крайнего малоземелья Красносельской волости, этим прожить не удавалось.

Подспорье в крестьянском хозяйстве – ловля рыбы

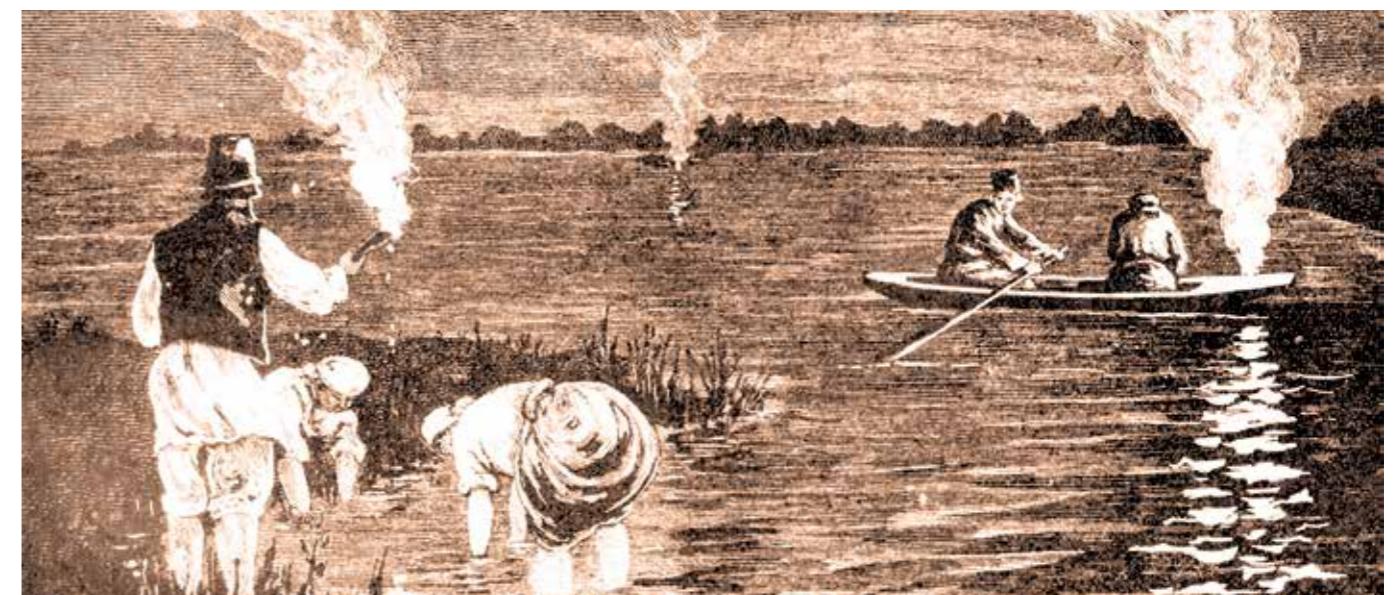
К традиционным крестьянским промыслам можно отнести и такой вид хозяйственной деятельности, как ловля рыбы. Особенно это было развито в географическом районе Галичского озера, которое по количеству и качеству видов обитающей в нём рыбы являлось прекрасным подспорьем в натуральном крестьянском хозяйстве и давая возможность самого существования многих крестьянских семей, занимающихся рыболовством.

Ловля рыбы на Галичском озере производилась Галичским союзом рыболовов. Сбыт рыбы и заготовка рыболовных материалов совершились единолично. Кроме Галичских Рыбно-Слободских рыбаков, Союз объединял Шоковскую и Челмсенскую артели. Общее число членов Союза достигало 484 человек⁸.

«Из рассмотрения различных данных за последние годы видно, что общее количество рыбы, вылавливаемой рыбаками г. Галича и Рыбной Слободы уменьшилось, а количество рыбы, вылавливаемой крестьянами, – увеличилось. На первое из этих обстоятельств повлияли и всё больше влияют следующие причины: уменьшение, в связи с непрерывной в тече-

ние 6-ти летвойной, количества рабочих рук; отсутствие и трудность заготовки рыболовных снастей и принадлежностей; оставление частью рыбаков своего коренного промысла ввиду создавшегося тяжёлого продовольственного положения; уменьшение рыбы в озере в связи с увеличившимся количеством заколов на р. Вексе и более интенсивной ловлей...»⁹. Что касается того, что больше рыбы стали вылавливать крестьяне, то это объяснялось высокой рыночной ценой на рыбу в связи войной. Галичское отделение Костромского научного общества свидетельствует также и о наездах спекулянтов и скupщиков рыбы в район деревень по р. Вексе, приезжающих как из Буйского района, так и из более отдалённых мест¹⁰.

В условиях довоенного времени главными потребителями выловленной рыбаками и крестьянами рыбы являлось местное население как города, так и окрестных деревень. Продажа рыбы велась, главным образом, по базарным дням, то есть в понедельник и четверг. В зимнее время приезжало много скupщиков из разных губерний (Кострома, Вятка, Вологда, Петроград). Цена на рыбу была недорогой – от 2 рублей 50 копеек. На сбыт шла в основном сушёная рыба. Свежая же употреблялась мест-



Ночная ловля рыбы на Волге. Со старинной гравюры.

ным населением. «В настоящее время (1923 год – прим. автора) рыба является главным средством обмена для галичских рыбаков. Хлеб, лён для сетей, рыболовные суда, сапоги и прочее, всё это приобретается в обмен на рыбу, не говоря уже о том, что громадное количество её увозится скупщиками, приезжающими, главным образом, из Вологодской губернии»¹¹. Ситуация усугублялась тем, что к 1923 году практически прекратился подвоз необходимых материалов для рыболовных принадлежностей.

Практика обмена и отхожие промыслы

Несмотря на изменившиеся социальные, экономические и политические обстоятельства, причина существования традиционных крестьянских ремёсел и промыслов после 1917 года оставалась прежней – натуральное земледельческое хозяйство не могло полностью обеспечить население Костромской губернии всем необходимым. Своего выращенного хлеба хватало в среднем на две трети продолжительности календарного года, остальные примерно 4 месяца хлеб и прочие продукты питания приходилось покупать. Помимо продуктов питания необходимы были в большом количестве средства на зимнюю и летнюю одежду и товары каждого дня использования. Нехватка средств компен-



Чухломские крестьяне-отходники. Начало XX века.

сировалась разными видами промыслов, как неземледельческими, так и отхожими в другие города, а порой и губернии.

Следует отметить, что практически по всей губернии в первые годы после Первой мировой войны и революции существовала практика обмена продуктов кустарных ремёсел и промыслов на товары первой необходимости. Так было и в Красносельской волости, и среди галичских рыболовов. Такая ситуация говорит об экономическом кризисе в деревне.

После того, как Первая мировая война, революция и гражданская война свели развитие отхожих промыслов к нулю, новая экономическая политика государства открывала возможности для работы крестьян в городе. Это вновь способствовало увеличению доли отхожих промыслов.

Отхожие промыслы в Костромской губернии развивались, например, в Чухломском уезде, в котором они были известны с начала XVIII века, однако в первые три года после революции их зафиксировано не было. Это было связано с тем, что в столицах, то есть местах традиционного отхода чухломских крестьян-строителей, новых зданий и сооружений не возводилось, а старые здания не ремонтировались, соответственно спрос на рабочих в этой сфере отсутствовал. Однако, уже к 1924 году чухломских отходников на промыслах было зафиксировано около 10 000 человек, а к 1925 году их количество ещё увеличилось¹².

В 1922 году на городские заработки в соседнем Солигаличском уезде, отправилось 1 845 жителей. В 1923 году движение увеличилось. За первое полугодие отходников числилось 2 070, а к концу года уже около 4 000. Таким образом, в одном только Солигаличском уезде доля отхожих промыслов выросла в два раза¹³. Это объяснялось тем, что сельское хозяйство после Первой мировой войны, революции и гражданской войны находилось в заброшенном состоянии и не могло полностью обеспечить необходимым количеством продуктов питания, жители уезда были вынуждены искать заработка на стороне.

«Ремёсла, обслуживаемые солигаличанами, разнообразны. Главное место занимают малярное и плотничное, дающее в общем до 50% всех отходников. Штукатуры, печники, водопроводчики, медники, столяры, кузнецы составляют следующие 25%. Новых ремёсел солигаличане не изучили, довольствуясь приобретёнными до войны знаниями. Молодёжь, лишённая возможности получить практическую подготовку, устраивается труднее и на менее выгодных работах. Почти все отходники – мужчины»¹⁴.

Традиционным местом отхода солигалических ремесленников продолжал оставаться Петроград, с которым их связывала многолетняя традиция. Процент работников, отправляющихся на заработки в Москву был очень мал.

Что касается оплаты труда, то к 1924 году заработка отходников стали приближаться к довоенной отметке. «В довоенное время заработка в среднем были около 100 руб. в год. Отходники 1918-1920 гг. в Митрополии зарабатывали в зиму 35-50 пудов хлеба, почти 50-75 руб. Лесорубы и плотовщики в уезде зарабатывали в 1922-1923 гг. примерно по 30 пудов – 45 руб. Сведения о заработках нынешнего года дают основание полагать, что заработка городского отходника приближается к довоенному проценту на 75-80»¹⁵.

Отходничество в Солигаличском уезде составляло главную статью доходов сельского населения, позволившую справиться с сельхоз налогами 1923 года. По данным Костромского научного общества по изучению местного края, леса уезда в размере 250 000 десятин не составляли доходной статьи хозяйства. По результатам доклада И.В. Шумского об отхожих промыслах Солигаличского уезда, 1-я Костромская губернская конференция по изучению производительных сил края приняла резолюцию, согласно которой, «отхожие промыслы выросли и развились на почве дефицитности сельского хозяйства и отсутствия промышленности на местах. Они имеют в жизни Костромского края большое экономическое значение, которое должно быть изучено. Учитывая опыт Солигаличского отделения Костромского научного общества в этом отношении, Конферен-

ция признаёт крайне желательным провести изучение отходничества силами и других отделений Научного общества»¹⁶.

Солигаличский известковый промысел

Ещё одним традиционным занятием крестьян Солигаличского уезда в начале 20-х годов XX века был известковый промысел, известный по документам ещё с XVIII века. К 1925 году обширный участок ломки известняка находился в районе деревень Заяцкого, Липихина, Середнева и Бедина Вершковской волости между правыми притоками Костромы – Сельмой и Светицей. «В свободное от полевых работ время (ноябрь – апрель включительно) небольшими артелями из местных крестьян производится сперва ломка известняка, а затем и кустарный обжиг его в напольных печах»¹⁷.

Известковые промыслы были национализированы 26 ноября 1918 года, перейдя в ведение уездного совнархоза. С зимы 1919 года они находились в распоряжении Губстрома. С зимы 1922 года – в сфере деятельности УИК (Угловский известковый комбинат). В 1925 году известняки, несмотря на то, что являлись собственностью УИК, на половину разрабатывались частными артелями Заяцкого.

«Известь пользовалась большим спросом. Так, в 1918 году были произведены заявки: Буйским уездом на 20 000 пудов, Тотемским – 2 000, Галичским – 10 000, Чухломским – 5 000. Нерехтский техотдел в 1919 г. хотел получить 2 вагона. В том же году Иваново-Вознесенск запрашивал о 10 вагонах, а б. товарищество Грибанова в Москве получило 600 пудов. Были запросы от Губсовнархоза (на 100 000 пудов), от союза сельскохозяйственных товариществ для постройки Шунгенской электростанции (10 000 пудов).

В 1920 г. последнему было после обжига в печах передано 8 750 пудов. Большинство запросов удовлетворено не было: препятствовали пути сообщения и безденежье»¹⁸.

Цена на известь в первые годы после революции также менялась. Довоенный уровень в 1914 году находился на отметке 15 копеек за пуд,

после войны, в 1918 году – около 1 р. 50 коп. за пуд, затем, по данным статистики, в связи с обесцениванием совзнака, достигала космических цифр. Цена снизилась к 1923-1924 годам, когда известь доставлялась в Галич по 55 коп. К 1925 году цена упала до 30-35 копеек за пуд.

Тяжёлые условия труда и низкая заработная плата вели к значительным перебоям в работе. Оплата труда к 1925 году составляла 10 копеек за пуд выработанной извести¹⁹.

Гончарное ремесло

Необходимой потребностью для населения Костромской губернии в целом и Солигаличского уезда в частности продолжало оставаться гончарное ремесло, которое в то же время являлось подсобным промыслом в крестьянском хозяйстве. Как и до революции, крестьяне занимались им в течение зимнего периода. Ассортимент гончарных изделий включал горшки, кринки, корчаги, крышки, опарницы и другую мелкую, более простую посуду.

В довоенный период недельный заработка среднего гончара Солигаличского уезда состав-

лял примерно 3-5 рублей с условием десятичасового рабочего дня и вычета из этой суммы за облив посуды свинцовым суриком.

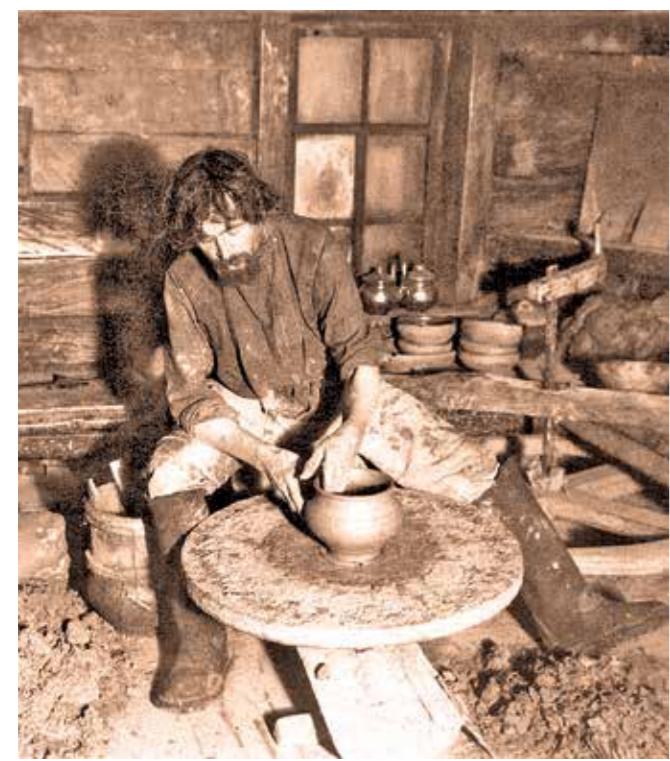
«В период гражданской войны гончарное производство явилось одним из главных источников существования, особенно в 1920-1921 годы, когда отсутствие на рынке уезда фабрично-заводских гончарных, чугунных, фаянсовых и т.п. изделий крестьянского обихода сильно повысило стоимость выработанных примитивным способом продуктов. Гончары же, учитывая потребность в их изделиях, частично повысили производительность труда»²⁰. В большинстве случаев гончарные изделия не продавались за деньги, а производились в обмен на хлеб, картофель и различные предметы, необходимые хозяйству кустаря-гончара. Есть свидетельства, что зажиточные гончары приобретали за гончарные изделия граммофоны, золотые часы, велосипеды и т.п.

По данным, собранным кружком юных натуралистов школы II ступени им. В. Вылугина города Солигалича, установлено, что за зиму 1924-1925 годов произведено 2 920 единиц товара на сумму 756 рублей 2 копейки²¹.

Кологривские промыслы

В Кологривском уезде Костромской губернии, на северо-востоке исследуемого региона, к началу 1920-х годов традиционные крестьянские промыслы и ремёсла были отмечены в 502 населённых пунктах во всех волостях. «В 11 395 хозяйствах и у 1 635 лиц, что в процентном соотношении составляло: селений – 39,1%, хозяйств – 5,3%, и лиц – 2,8%»²².

Наибольшее количество кустарей-производителей представляли мастера по выделке обуви – лапотники, сапожники, катальщики валенок. Из них 50% сапожники, 40% катальщики и 10% лапотники. Среди мастеров по обработке дерева ведущее место занимали бондари – 51%, следом числились столяры – около 22%. В сфере обработки металла 90% занимали кузнецы, 10% представляли слесари и лудильщики. В небольшом количестве кологривские народные промыслы были представлены мельниками, горшечниками, мастерами по выделке

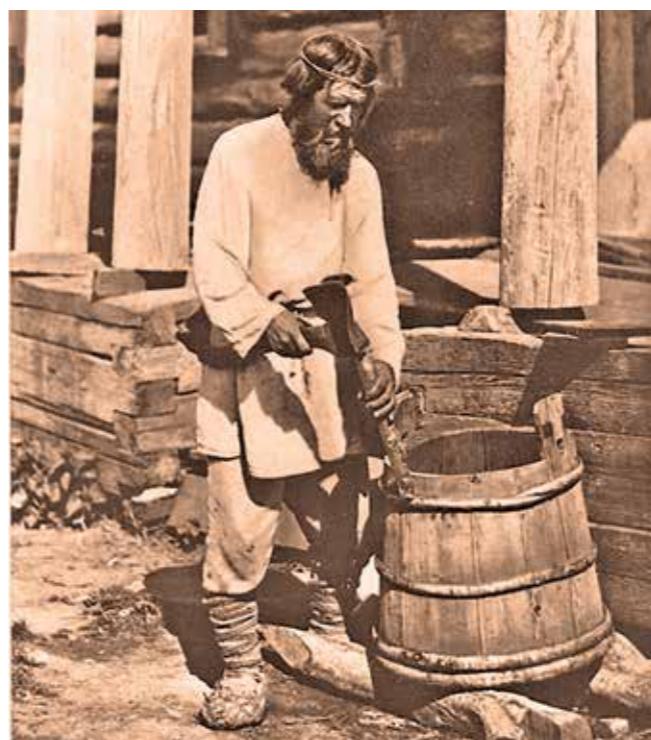


Гончарное производство. Начало XX века.

мехов и обработке кожи, изготовлению сельскохозяйственной утвари и др.

Как и в других уездах губернии, кологривские промыслы носили в основном семейный характер, а передача умений и навыков осуществлялась «от отца к сыну», по родственной линии. Первая мировая война, революция и гражданская война поставили народное хозяйство в положение разрухи. В связи с этим кустарные товары пользовались большим спросом. Дополнительной причиной к увеличению спроса на промысловые товары было отсутствие заводской продукции.

Начиная с 1923 года среди крестьянства потребность в фабричной продукции превышала предложение, а невысокая цена на товары ремесленного производства по сравнению с заводскими стала определённым фактором развития для традиционных крестьянских промыслов и ремёсел. Как и в дореволюционное время, в большинстве крестьянских дворов кустарные промыслы продолжали оставаться подсобным занятием при земледельческом сельском хозяйстве. В некоторых же случаях, благодаря исклю-



Бондарный промысел. Конец XIX века.

чительным условиям труда, кустарное производство могло стать основным занятием семьи. Сельское хозяйство в таком случае приобретало роль подсобного, либо забрасывалось вовсе. По обследованным в 1927 году крестьянским хозяйствам, примерно 1/10 часть занималась промыслами в качестве основной деятельности²³.

В Кологривском уезде к середине 1920-х годов промыслами и ремёслами занимались 1635 человек, что составляло 2,8% трудоспособного населения. При этом преимущественно кустарной промышленностью занимались мужчины. Среди бытовавших промыслов можно обозначить следующие: дегтярный, смолокурный, кузнечный, кожевенный, производство кирпичей. Эти виды занятий требовали специально оборудованных мастерских и других помещений, например, кузниц. Другие виды промысловых работ можно было производить либо в жилом помещении крестьянской избы, либо в разнообразных хозяйственных постройках. Количество занятых в традиционных крестьянских промыслах работников видно из таблицы ниже (Таблица 1).



Выделка ложек. Конец XIX века.

Таблица 1. Развитие основных промыслов Кологривского уезда

№ п/п	Наименование промысла	Количество участников	Название продукции	Количество	Стоимость
1.	Санный	54	Сани	1 188	9 500
2.	Бондарный	184	Кадки	11 040	22 000
3.	Столярный	78	Рама оконная	9 800	17 000
4.	Смоляной и дегтярный	41 хозяйство	Смола, Дёготь	1 230 пудов 920 пудов	3 400 7 300
5.	Сапожный	234	Сапоги	16 000 пар	270 000
6.	Лапотный	53	Лапти	11 900	4 500
7.	Катальный (пимокатный)	182	Валенки	18 200	236 000
8.	Гончарный	95	Горшки	387 000	57 000
9.	Овчинный	73	Овчины	21 900	65 000
10.	Кожевенный	8 хозяйств	Кожевары	—	45 000
	ИТОГО	—	—	—	736 700

Среди причин, тормозящих развитие кологривских промыслов, указанных крестьянами при анкетировании 1927 года, фигурировали следующие пункты: дороговизна сырья и трудности в его получении, отсутствие спроса на продукцию, недостаток квалифицированной рабочей силы и конкуренция фабрично-завод-

ской промышленности²⁴. Это в определённой степени тормозило развитие ремёсел и промыслов и требовало централизованного руководства в деле кооперирования. Кроме указанных причин, развитие промыслов и ремёсел сдерживалось отсутствием государственного кредита в поддержку кустарной промышленности.



Производство дегтя на Волге. Начало XX века.

Проектируемая в 1920-х годах новая железнодорожная линия линии Филино-Кострома-Галич-Чухлома-с.Архангельское с ветвью Чухлома-Солигалич дала стимул к изучению экономики края в районе будущей железной дороги. В экономической записке²⁵ о проектируемой железнодорожной линии содержатся некоторые сведения о развитии в тех районах кустарных ремёсел и промыслов.

В северо-восточной части губернии, как и в остальной её части, сельское хозяйство также находилось в состоянии упадка. Занятие земледелием не давало населению достаточных средств к существованию. Это вынуждало население заниматься различными видами промыслов.

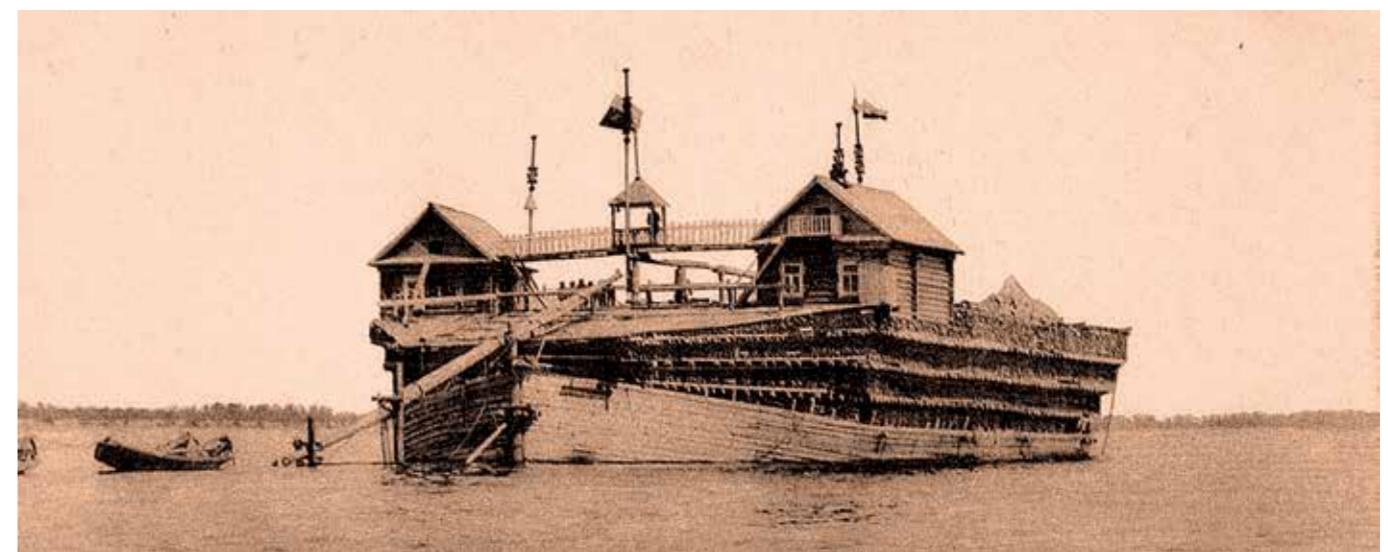
Район реки Унжи характеризовался наличием лесных промыслов, таких, как рубка леса и вывозка его к сплаву. По данным Костромского научного общества по изучению местного края «кустарные промыслы здесь развиты слабо и, за неимением рынков сбыта, имеют чисто местный характер»²⁶.

Общее же число занятых кустарными ремёслами и промыслами в обозначенном районе составляло в 1925 году 4 043 человека. Около четверти из них заняты разными видами обработки дерева, а также смолокуренным и дегтярным производством.

«В отношении характера кустарных промыслов по районам участков дороги наблюдается значительное разнообразие, так: в Судиславском районе более заметное распространение имеет обработка кожи, шерсти и дерева, в Молвитинском особенное развитие получило шапочное производство, в Шунгенском – деревообделочное, в частности плетение корзин из ивового прута, в Чухломском, по берегам Чухломского озера, население занято рыболовным промыслом, в общем же целый ряд промыслов, как кузнецкий, портняжный, сапожный, разные виды деревообделочных и т.д., развиты более или менее равномерно повсеместно»²⁷. Однако, большинство из этих промыслов, как упоминалось выше, имели чисто местный характер и служили для производства товаров каждого дня спроса. Предполагалось, что строительство новой железнодорожной линии и облегчение транспортной ситуации в регионе будет большим стимулом для развития кустарной промышленности.

Нерехтские промыслы и ремёсла

Разнообразные крестьянские ремёсла и промыслы зафиксированы в 1920-е годы и в юго-западном Нерехтском уезде. К ним относились рыболовство, лесные промыслы, извозный промысел, включающий в себя добычание



Сплав леса на белянах. Конец XIX века.

и перевозку булыжника, ткацкий промысел, обработка шерсти, обработка твёрдых продуктов животного происхождения (выделка овчин, шорно-седельное производство), салотопенное производство, древodelные промыслы (производство сельскохозяйственного инвентаря, токарное дело, плетение корзин), обработка металла, производство строительного кирпича, гончарное производство, маслобойное производство, кустарное производ-

ство одежды и обуви, кустарное производство ювелирных изделий (в первую очередь относящееся к упомянутой выше Сидоровской волости Нерехтского уезда), строительные промыслы и другие²⁸.

Чтобы наглядно представить положение кустарных промыслов в Нерехтском уезде к 1925 году по сравнению с предшествующими годами, обратимся к следующей таблице (Таблица 2).

Таблица 2. Положение промыслов в Нерехтском уезде в 1917-1925 годах

	1917 год	1920 год	1923 год	1925 год
Число хозяйств с промыслами	5 658	2 409	2 313	4 121
Процент хозяйств с промыслами от общего числа хозяйств в уезде	43 %	17,6 %	16,2 %	27 %
Сумма неземледельческого заработка	-	-	210 633	515 725

Из представленных данных видно, что промысловая деятельность, подорванная Первой мировой войной, революцией и гражданской войной, к 1925 году начала постепенно возрождаться, хотя и небольшими темпами.

Рассмотрим несколько видов кустарных промыслов. Получивших своё развитие в Нерехтском уезде.

Плетение корзин. Данным видом хозяйственной деятельности в Нерехтском уезде Костромской губернии было занято население двух селений (д. Трубинка и д. Дедюхово) Светочегорского района Сидоровской волости. Общее количество занятых в производстве на 1925 год составляло 82 человека, на юге уезда – в деревнях Есюнино и Метлинское Аминевского района Арменской волости до 80 человек, на северо-западе уезда – в Никольском и Новленском районах. Около 10 человек (д. Большие Выходы). Промысел являлся сезонным.

Заготовка сырья (нарезка ивовых прутьев) производилась осенью, в течении зимних месяцев плелись корзины. «Прут заготавливали на зиму всей деревней, в основном мужчины.

Называли «дубцы» или «тальник». Когда опадали листья, и прекращалось сокодвижение, прут становился прочным и неломким, тогда и приступали к сбору. Прут заготавливали большими пучками высотой по 2 м. На всю зиму заготавливали 50-100 пучков. За прутом ходили вплоть до Нерехты, так как сырья было необходимо очень много. В деревне плели в каждом доме²⁹. Заработка составлял приблизительно 80 копеек в день, соответственно за зиму – по 30-50 рублей. Корзины сбывались через скупщиков в Иваново и Москву в довольно значительном количестве³⁰.

Обработка металла. По переписи 1920 года в уезде было зарегистрировано 68 кузниц. К 1925 году их количество не превышало 55 хозяйств, имеющих кузнецов. Они были распространены по всему уезду, так как этот промысел являлся одним из необходимых для местного населения. Работы, проводимые кузнецами – подковка лошадей и ремонт сельскохозяйственного инвентаря. Заработка составлял примерно 100-300 рублей в год³¹.

Гончарное производство. По данным Костромского научного общества по изучению

местного края, до 1919 года в Нерехтском уезде было много кустарей-горшечников, но к 1925 году они встречались единицами. Наибольшее количество гончаров работало в деревне Локтево Новленского района Тетеринской волости, где гончарным производством занималось несколько хозяйств общим количеством около 10 человек. Наличие там большего количества гончаров-производителей, чем где бы то ни было в уезде, объяснялось наличием сырья для производства – глины. Двое из производителей торговали на местном базаре в г. Нерехта горшками, имея 1500 рублей товарооборота в год. В годы хозяйственного кризиса горшечники торговали своим товаром по деревням, обменивая свою продукцию на сельскохозяйственные товары и товары первой необходимости. Доход среднего гончара в месяц составлял приблизительно 75 рублей, что в крестьянском хозяйстве имело огромное значение³².

Ювелирный промысел, существовавший в Нерехтском уезде в его восточной стороне (несколько селений Сидоровской волости, по берегам Волги, напротив с. Красное), также переживал упадок. По переписи 1920 года кустарей-серебряников было зарегистрировано около 200 человек, за 1925 год количество рабочих уменьшилось до 140 человек³³. В 1920 году в селе Сидоровское была организована Сидоровская кустарная артель. Её организаторами были кустари, вернувшиеся с войны. Количество работников в артели насчитывалось около 450 человек. Сырьё получали из Москвы, а продукция расходилась по кооперативам. В 1922-1923 годах изделия, производимые Сидоровской кустарной артелью, еженедельно вывозились в Москву для продажи. Однако, с введение новой экономической политики, стало возрождаться частное производство и артель стала уменьшаться. К 1925 году кооперированных кустарей-серебряников было лишь около 30%, а в артели числилось лишь около 45 человек. При этом, из-за отсутствия серебра, производились изделия из бронзы³⁴.

Нерехтские кустарные ремёсла и промыслы развивались неравномерно. Частично



Семейный промысел – плетение корзин. Начало XX века.



Небольшое ножевое заведение. Начало XX века.



Витье веревок. Начало XX века.

это зависело от природных условий (произрастание ивняка по берегам рек, месторождения глины, подходящей для изготовления керамической посуды). В целом же в Нерехтском уезде Костромской губернии сохраняется тенденция развития традиционных промыслов как вспомогательных занятий при земледельческом сельском хозяйстве. Об этом свидетельствует и практика натурального обмена продукции.

Таким образом, изучив данные по некоторым уездам Костромской губернии, мы видим, что крестьянские народные ремёсла и промыслы в первые годы советской власти продолжали развиваться. Первая мировая война, революция и гражданская война оказали отрицательное влияние на земледелие губернии и сельское хозяйство в целом. В сложившейся ситуации кустарные промыслы и ремёсла являлись

хорошим подспорьем в хозяйственной жизни крестьян. Дороговизна заводской продукции давала стимул развитию мелкой крестьянской промышленности в связи с тем, что аналогичные товары кустарного производства стоили в разы меньше. Так же стоит отметить, что практически для всех исследуемых уездов губернии в обозначенный период характерно увеличение доли натурального обмена продуктов кустарной промышленности на предметы первой хозяйственной необходимости, что говорит об экономическом кризисе послевоенной деревни и сельского хозяйства.

Хуже в Костромской губернии в первые послереволюционные годы дело обстояло с кооперативными объединениями кустарей. Как упоминалось выше, на 1919 год была зафиксирована лишь одна артель – красносельская артель ювелиров, тоже переживающая экономический спад по сравнению с довоенным периодом.



Игрушечный промысел. Начало XX века.

Примечания

1. Собрание узаконений Рабоче-Крестьянского правительства РСФСР. – 1919. – № 14. – С. 140.
2. ГАНИКО. Ф. 1. Оп. 1. Д. 524. Л. 96-97
3. ГАКО. Ф. 838. Оп. 1. Д. 210. КНО.
4. Назаретский В. Красносельские кустарные промыслы. // Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 123.
5. В. Назаретский. Красносельские кустарные промыслы. // Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 123.
6. В. Назаретский. Красносельские кустарные промыслы. // Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 123.
7. В. Назаретский. Красносельские кустарные промыслы. // Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 124.
8. Вальмус С.Г., Правдин И.Ф. Материалы по обследованию Галичского озера / Труды Галичского отделения КНО. Выпуск 2. – Галич, 1923. С. 35.
9. Вальмус С.Г., Правдин И.Ф. Материалы по обследованию Галичского озера / Труды Галичского отделения КНО. Выпуск 2. – Галич, 1923. С. 33.
10. Вальмус С.Г., Правдин И.Ф. Материалы по обследованию Галичского озера / Труды Галичского отделения КНО. Выпуск 2. – Галич, 1923. С. 33.
11. Вальмус С.Г., Правдин И.Ф. Материалы по обследованию Галичского озера / Труды Галичского отделения КНО. Выпуск 2. – Галич, 1923. – С. 35.
12. Казаринов Л. Отхожие промыслы Чухломского уезда. // Труды Чухломского отделения Костромского научного общества. Выпуск 2. – Чухлома, 1926. – С. 17.
13. Шумский И. Отхожие промыслы Солигаличского уезда. // Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 121.



Заготовка капусты на зиму. Начало XX века.

14 Шумский И. Отхожие промыслы Солигаличского уезда. / Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 121.

15 Шумский И. Отхожие промыслы Солигаличского уезда. / Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 121.

16 Резолюции, принятые на 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. / Костромской край в докладах 1-й Костромской Губернской Конференции по изучению производительных сил края. – Кострома, 1924. – С. 178.

17 Антифеев В. Известняки (Известковые промыслы). / Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества, выпуск IV. Экономический сборник. – Солигалич, 1925. – С. 22.

18 Антифеев В. Известняки (Известковые промыслы). / Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества, выпуск IV. Экономический сборник. – Солигалич, 1925. – С. 24-25.

19 Антифеев В. Известняки (Известковые промыслы). / Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества, выпуск IV. Экономический сборник. – Солигалич, 1925. – С. 26.

20 Козырев Я. Гончарное производство. / Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества, выпуск IV. Экономический сборник. – Солигалич, 1925. – С. 32.

21 Козырев Я. Гончарное производство. / Труды Солигаличского отделения Костромского научного общества, выпуск IV. Экономический сборник. – Солигалич, 1925. – С. 32-34.

22 И.И. Никонов, А.В. Гусев. Возрождение и развитие кустарных промыслов Кологривского уезда Костромской губернии в 20-е годы XX века // Научные труды молодых учёных КГТУ. Выпуск 2. – Кострома, 2007. – С. 20.

23 И.И. Никонов, А.В. Гусев. Возрождение и развитие кустарных промыслов Кологривского уезда Костромской губернии в 20-е годы XX века // Научные труды молодых учёных КГТУ. Выпуск 2. – Кострома, 2007. – С. 21.

24 Кооперация Костромской губернии к десятилетию Октября (Сборник материалов). – Кострома, 1927. – С. 121-129.

25 Экономическая записка проектируемой линии Филино-Кострома-Галич-Чухлома-с. Архангельское, с ветвью Чухлома-Солигалич. // Труды Костром-

ского научного общества по изучению местного края. Выпуск XXXIX. Второй экономический сборник. – Кострома, 1926-1927. – С. 27-28.

26 Экономическая записка проектируемой линии Филино-Кострома-Галич-Чухлома-с. Архангельское, с ветвью Чухлома-Солигалич. // Труды Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск XXXIX. Второй экономический сборник. – Кострома, 1926-1927. – С. 27.

27 Экономическая записка проектируемой линии Филино-Кострома-Галич-Чухлома-с. Архангельское, с ветвью Чухлома-Солигалич. // Труды Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск XXXIX. Второй экономический сборник. – Кострома, 1926-1927. – С. 27.

28 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927.

29 Новиков Е.А. Повседневная жизнь поволжской деревни. // Художественно-этнографический альманах «Костромская слобода». – Кострома: Издательский проект Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода», 2016. № 2. – С. 21-27.

30 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927. – С. 179-180.

31 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927. – С. 179-180.

32 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927. – С. 181.

33 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927. – С. 185.

34 Мешалин И.В. Экономическое описание Нерехтского уезда Костромской губернии. // Труды Нерехтского отделения Костромского научного общества по изучению местного края. Выпуск 1. – Нерехта, 1927. – С. 190-191.

О.А. ЗАБОТКИНА,
преподаватель русского языка
Дарэмского университета (Англия),
член Союза журналистов России

ХОЗЯЙСТВО ВЕСТИ – НЕ МОШНОЙ ТРЯСТИ

Так говорили костромские крестьяне. Они знали: для того, чтобы жить достойно (пусть даже совсем небогато), надо много трудиться и душой, и физически.

Мой дедушка Сергей Никанорович Заботкин родился в 1883 году. Когда ему было шесть лет, его мать, Василиса Ивановна, умерла при очередных родах. Так маленький Серёжа и его четыре сестры остались сиротами. Их отец, Никанор Иванович, вторично не женился, и жил впоследствии при семье сына. Он был трудолюбивым хлебопашцем и пока имел силу, ходил на лесной отхожий промысел. Про Никанора Ивановича рассказывают, что был он общительным, компанейским человеком. Однажды, когда в церкви шла пасхальная служба, они с товарищем решили выпить дома. Сидят за столом, христосуются, а в это время раздаётся глухой взрыв: в шкафу четверть с вином взорвалась. Их потом назидали, что вас Бог наказал за непосещение церкви в такое время.

Отроком Сергея отправили в Питер работать мальчиком при трактире. Эта работа хорошо описана В. Гиляровским в широко известной книге «Москва и москвичи». Работа была очень тяжёлая: «Сколько часов работали половые, носясь по залам, с кухни на кухню, иногда находящуюся внизу, а зал – в третьем этаже, и учесть нельзя».

В некоторых трактирах работали чуть не по шестнадцать часов в сутки. А в праздничные дни к вечеру трактир сплошь набит пьяными – места нет. И лавирует половой между пьяными столами, вывёртываясь и изгибаясь, жонглируя над головой высоко поднятым подносом на ладони, и на подносе иногда два и семь –



Сергей Заботкин (крайний справа)
в годы Первой мировой войны.

то есть два чайника с кипятком и семь приборов». Когда Сергей вырос из мальчиков, он вернулся в родительский дом. Двадцати одного года женился на девятнадцатилетней красавице Матрёне Лобашёвой. Поначалу жили в маленьком доме вместе с отцом и четырьмя сёстрами Сергея. До войны у Матрёны и Сергея родились четыре сына.

С началом Первой мировой Сергея призвали на войну. Отвоевал – вернулся домой. В 1919 году родился пятый ребёнок – и опять сын. Наконец в 1921 – девочка, дочь Мария, она была любимицей отца до конца его дней. Алёша, родившийся в 1923 году, был последним среди выживших детей Заботкиных – это мой отец.

Наверное, трудно придумать испытание более тяжёлое, чем похороны собственного ребёнка. Из одиннадцати детей шесть умерли в младенческие или детские годы. Больше всего потрясла Сергея смерть одиннадцатилетнего Коли, который умер от воспаления лёгких (тогда практически неизлечимой болезни), а заболел, потому что разгорячённый после игр с друзьями напился из ведра воды, только что принесённой с колодца.

Сергей Никанорович долго и безутешно пласал. Пласал до тех пор, пока «однажды ночью не пришёл сам Коля». Постучали в калитку. На стук вышел дед Никанор: «Кто стучит?» В ответ – плач Коли. У деда мороз по коже. Он сделал внушение Сергею: «Ты залил его слезами, не даёшь ему покоя. Надо не плакать, а молиться о его душе». После этого Сергей стал плакать реже и тише, потом надолго замолчал. И медленно отходил от горя.

Семья Сергея и Матрёны Заботкиных была патриархальная, в ней чтили и соблюдали прежние традиции. Отца звали на старинный манер: тятя. Его младший сын Алексей, мой отец, вспоминает, что тятя слыл человеком степенным, придерживающимся определённых манер. Он никогда не выходил на люди небрежно одетым, непричёсанным. Да и не только на улице, а и в лесу, и дома всегда чувствовалась в нём какая-то подтянутость. И шла эта подобранность изнутри. Он любил во всём порядок. Его правило: каждой вещи – своё место. Он знал, когда и какую надо делать работу. Сколько надо иметь в закроме и в ларях хлеба, чтобы хватило до нового урожая. Хотя знание это не спасало от нехватки, но меры к пополнению запасов принимались загодя. Подсчитав, сколько не хватит, распоряжался о сушке картошки на муку, чтобы добавлять её в хлебы. Правда, и эта мера не всегда была спасительной (бывали годы, когда всего не хватало).

Амбар в поле, сарай, овин и ладонь на гумне; погреб, прикрытия около дома, въезд – съезд, сам дом – всё и всегда содержалось в порядке. Инвентарь, обозные принадлежности, плуг, соха, борона – всё по сезону было готово

к работе. По окончании приводилось в порядок и складывалось на соответствующие места. Дом кругом был обсажен деревьями: берёзы, рябины, черёмуха, тополь. Под окном – палисадник. В заулке – запас дров из нескольких поленниц, сложенных ровно, как под линейку.

Мой отец, Алексей Сергеевич Заботкин, в мемуарных записках о своём детстве и юности, замечает: «До сих пор с благовением вспоминаю об этом крестьянском небогатом, но отдающем хорошим порядком хозяйстве. У нас постоянно были лошадь с жеребёнком, корова с тёлочкой или бычком, овцы, куры. Поросят дважды заводили, но не прижились почему-то, гуси тоже.

Не захотев научиться у дедушки плести лапти, тятя позднее, когда нужда заставила, освоил это ремесло на свой манер – по типу шотландцев. И сколько же пар износил только один я таких лаптей!»

Костромская земля – скучная на урожайность, трудно прокормиться только земледелием, но обильные леса давали крестьянам возможность заработать на отхожем промысле. Сергей Никанорович, так же, как и его отец, Никанор Иванович, был землепашец, но оба работали на лесозаготовках и лесосплаве. Сергей был хорошим плотником: сколько он сделал телег для колхоза.

Были зимы, когда Сергей Никанорович работал в лесу, оставаясь жить дома. Уезжал в лес очень рано (чтобы к рассвету быть на месте), а возвращался затемно. Папа вспоминает: «Возьмёт с собой горбушку хлеба за пазуху и... привезёт обратно замёрзшую (морозные у нас зимы были), подаст мне как самому маленькому в семье: «Лёлька, вот тебе лисичка гостинчик прислала!» Уезжал без завтрака: печь-то ещё не топлена. И работал целый день, голодный, на таком морозе!»

Однажды рано, до рассвета, Никанор с Сергеем поехали за лесом. Едут, вдруг лошадь остановилась. Они понукают, а лошадь ни с места. Глянули, а впереди – стая волков (в ту зиму было нашествие сибирских гривастых волков). Сидят по обе стороны дороги, а в сере-

дине волчица: период волчьих свадеб. Потянул Сергей за вожжку, лошадь вмиг обернулась кругом и помчались назад. Счастье, что волчица не двинулась с места – не уйти бы им. Вновь поехали, когда уже рассвело.

Обычно зимой уходил Сергей на отхожий промысел – заготавливать лес. Промысел же состоял в том, что вместе со своей лошадью в полном снаряжении лесоруба надо было ехать километров за 50 (чаще под Буй) на постой, и там, остановившись у кого-нибудь на квартире (не бесплатно), заготавливать лес и вывозить его в полой (низина, полое место, где весной при бурном таянии снега вода скапливается и поднимает этот лес), чтобы затем по реке сплавлять его в Кострому.

Мой отец в своих воспоминаниях довольно подробно описывает сложный процесс заготовки леса: надо было иметь не только физическую силу, но и сноровку.

Это была работа артельная. Лес связывали в двухъярусные плоты витвинами (длинными ветками, скрученными, или перевитыми так, что они становились мягкими). После того, как вода в реке Костроме входила в берега, плоты выпускали в реку, а ниже по течению их «хватали», крепили к сваям («бабам» – толстым кряжам, врытым в землю у берега), где сгруппировав и выждав нужный момент (когда у Исад река в берега войдёт) – отпускали.

Деревенские ребятишки всегда бегали на реку смотреть на сплав: эта трудная работа являла собой поистине захватывающее зрелище. Ледоход только прошёл, и высокие берега реки едва вмещают воду. Течение быстрое: плот несёт со скоростью около 30 километров в час. Ещё сильнее несёт его, если он на середине реки. На подступах к месту «временной стоянки» плот надо «оседлать». Для этого двое рабочих (один – хваталь, другой – вёсельщик) в лодке на полном ходу подруливают к плоту. Хваталь выскакивает из лодки на плот, держа в руках запор (деревянный кругляш 1,5 м длиной и сантиметров 8–10 в диаметре), за который привязан один конец снасти. Другой конец привязан к свае, а сама снасть сложена в бабину на дне



Алексей Заботкин в конце 1930-х годов.

лодки так, что по мере отплытия от берега она произвольно раскручивается. Вскочив на плот, хваталь умело орудует запором, и плот начинает стравливаться: по инерции его тянет вперёд, а снасть, сдерживая эту тягу, прижимает его к берегу до тех пор, пока он не окажется в нужном месте. Здесь его закрепляют, а снасть готовят для очередного рейса.

Во время этой операции нужна большая ловкость, быстрота реакции и слаженность между хваталем и вёсельщиком. Чуть прозевал – плот проскочил. А если зазевался, и сам в реке окажешься. Хорошо, если закончится одним только приёмом в холодной ванне (хотя и от неё хорошего мало: вода-то ледяная!). Бывало и хуже. Например, в послевоенные годы сыну Сергея Василию, который был вёсельщиком, топором глубоко разрезало ногу от седалища

до подколенной части. Вовремя не вывел лодку из-под натяжения – потянуло самого и протянуло по топору, который в это время оказался остриём кверху. Бывало, и гибли на сплаву...

На сплаве Сергей бывал каждую весну, с разницей той, что иногда до Исад, а когда и до Костромы. В последнем случае больше зарабатывал, но если надо спешить к посевным работам – приходилось поступаться заработком.

Однажды пришлось вернуться с полпути из-за маленького Саши, упавшего в чугун с кипятком и получившего сильные ожоги: думали, не выживет. Стоя на лавке в кухне, потянулся за блинами, которые лежали на полке. Сорвался – и прямо в чугун, стоявший

на полу. Мать его только что из печи вынула, а сама продолжала работать у шестка... Вот ведь какой полазай! Нет бы, спросить у матери, она подала бы – и ешь на здоровье... Но ничего... обошлось без серьёзных последствий.

До 1930 года Заботкины жили, как и все селяне, единолично. Потом коллективизация. Всё хозяйство в основном перешло в колхоз: лошадь со всей упряжью, телегой, санями и выездными санками, тёлка (корову оставили), весь сельскохозяйственный инвентарь и постройки: амбар, сарай, овин с ладонью и всеми атрибутами, гумно. На дворе осталась только корова да куры. Жизнь в колхозе была не менее трудная, чем в единоличном хозяйстве. Впрочем, это совсем другая история...



Сергей Никанорович и Матрёна Николаевна Заботкины с дочкой Марией и внучкой Верой.
Колесово. 1950-е годы.



Этнография детства

Л.В. МОСКАЛЁВА, главный хранитель
Музея-заповедника «Костромская слобода»

КРЕСТИНЫ В КРЕСТЬЯНСКОЙ СЕМЬЕ

Конец XIX – первая треть XX веков

ВXIX – I трети XX столетия дети составляли значительную часть населения сел и деревень Костромского края. Они являлись и являются надеждой и будущим народа. Все, что касается детства: подготовка к рождению, рождение, крестины, пестование младенца, обряды первого года жизни, обряды, фиксировавшие переход из одной возрастной группы к другой, детский фольклор, приобщение к труду, формирование нравственных понятий – все это вызывает живейший интерес. Опыт по воспитанию детей, накопленный за столетия – народная педагогика – привлекал внимание исследователей с середины XIX века, когда впервые в научной и общественной среде появился интерес к жизни народа.

В 1847 году была опубликована программа Русского Географического Общества, имевшая целью всестороннее исследование жизни и быта крестьян, включая и вопросы детства. В 1887 г была разработана и издана подобная программа Обществом Любителей Естествознания, Антропологии и Этнографии.

В период с 1897 по 1901 годы в различных губерниях Российской империи, в том числе и Костромской, собирались сведения о жизни русского крестьянства по анкетам «Этнографического Бюро» князя В.Н. Тенишева, архивы которого хранятся в Российском Государственном Этнографическом музее и большей частью опубликованы.

В начале XX века этнограф В. Харузина, разработала программу для собирания сведений о родильной и крестильной обрядности, об участии детей в религиозно-обрядовой жизни. Крупицы сведений по вопросам детства приводятся в труде «Быт русского народа» середины XIX в. этнографа А.А. Терещенко. В 1884 г. выходит монография Е.А. Покровского, обобщившего обширный материал по периоду раннего детства; Г. Попова (доктора медицины) опубликовавшего работу по материалам архива «Этнографического бюро» В.Н. Тенишева по теме «народная медицина», включая сведения по лечению детских болезней. Все эти исследования были вызваны общим направлением развития научной и общественной мысли – вниманием к народной культуре и ее изучению. В этот период был собран обширный фактический материал, представляющий большую научную ценность и для современных исследователей. Работа по этой тематике продолжилась и в советское время. В 1920-е гг. Г.С. Виноградов выделил вопросы детства в отдельный раздел этнографии: детская этнография...»¹. О.И. Кашица собрала материалы по детскому фольклору, Н.Д. Бартрам по детской игрушке. Интерес к культуре детства поддерживался и на протяжении всего XX века, а особенно его II половины. Исследователи А.К. Байбурина, А.Л. Топоркова, Т.А. Листовой, М.М. Громыко, А.Ф. Некрылова и другие посвятили свои работы отдельным вопросам этой многогранной темы. Глубоко и всесторонне раскрыла тему жизни детей русской деревни второй половины XIX – начала XX веков известный этнограф И.И. Шангина. Первый год жизни ребенка был насыщен различными обрядовыми действиями, основной целью которых являлось наделение лучшей долей, раскрытие физических и умственных способностей, закрепление перехода одного этапа развития к другому и т.п. Все они не сохранились до нашего времени, но отдельные фрагменты их бытовали в народной среде еще в начале XX века. Сегодня эти обряды интересны тем, что раскрывают перед нами мир наших предков, их мировоззрение и мироощущение. В предлагаемой вашему вниманию

статье представлен обряд крестины, бытавший в крестьянских семьях Костромской губернии во II половине XIX – I трети XX веков по случаю Крещения ребенка. (Крещение – главный обряд в жизни ребенка). Для православного человека, крещение – это рождение собственно человека «по образу и подобию Божию». Крещение включало младенца полноправным членом в православный христианский мир. В конце XIX века, в селениях на территории Костромской губернии всех младенцев крестили обязательно. Судя по имеющимся сведениям, в это время уже не существовало строгих церковных норм по времени крещения младенцев; считалось необходимым окрестить ребенка не позднее сорокового дня после рождения. Родители старались, как только родится ребенок, его сразу окрестить. Обычно крестили через два дня (Нейский р). «Ребеночка крестили на третий день» (Макарьевский р)² «Детей обычно крестили в первые две недели после рождения. При крещении ребенок получал имя святого. Обычно его выбирали по святым. Большим счастье считалось, чтобы ребенок с крестным был тезкой. И тогда их оберегал один Ангел-хранитель» (Нейский р)³. «Крестили ребенка в течении месяца после рождения. Некоторые крестили в церкви, а некоторые дома» (Шарьинский р)⁴. Архивные источники указывают на распространение в этот период в уездах губернии крещения младенца на дому. «Крещение совершается у бедных в храме, а у достаточных – на дому» – сообщает корреспондент из Галичского уезда, собиравший в начале XX в. материалы для «Этнографического бюро» В.Н. Тенишева⁵. По сведениям из Юрьевецкого уезда на другой день после рождения призывали на дом священника с причтом для совершения над младенцем таинства Крещения⁶. Повсеместно было распространено, что если младенец «болезненный да слабый родился, так сразу же и крестили туточка – дома, в избе. За батюшкой посыпали, ковда сильно плох был»⁷. «В крайних случаях, если младенец находится в опасном положении, бывает, после рождения бабушка крестит новорожденного троекратным

погружением в воды ...и надевает крест. Если новорожденный доживет до утра, то везут в церковь, священник совершает таинство и огласительные молитвы без погружения в воду»⁸. Важным шагом в подготовке к Крещению был выбор крестных родителей – кумовьев. Они становились духовными родителями ребенка. Кумовьев подбирали тщательно; ими могли быть родные брат и сестра, что способствовало продлению века ребенка; близкие родственники или хорошие знакомые, желательно молодые и с достатком – что должно было наделить этими качествами крестника, все это подтверждают архивные и экспедиционные материалы. При крещении ребенок получал вторых родителей – духовных. Крестные считались самой близкой родней и называли их кумовьями. «Крестных выбирали загодя. Старались выбрать людей побогаче, или соседей, но чтобы они были хорошими людьми. Ведь, если, что случится с настоящими родителями, они должны будут заменить родителей и дать своим крестникам хорошее образование, воспитать их, научить всему хорошему... должны помогать им, заботиться как о родных ... если кто-то из крестных знал какое-либо ремесло, то должны были обучить своих крестников этому ремеслу... Своими крестными было принято гордиться»⁹. «Не так важно было положение крестных и их обеспеченность, как важны их здоровье и молодость. Верили, что крестные передают своим крестникам силы и здоровье...»¹⁰. «Крестных выбирали тщательно, таких, чтобы могли поставить ребенка на ноги»¹¹. «Крестные отвечают за то, чтобы крестник стал добрым христианином. Должны учить его. Крестные заменяли родителей, если крестник оставался сиротой. Крестник относился к ним с таким же уважение, как к матери и отцу, слушался их советов ... А дети кумовьев считались родными сестрами и братьями»¹². Крестные «считались даже ближе родителей, их особо почитали и уважали. К себе на свадьбу потом звали, они сидели рядом с молодыми, а потом уже родители сидели ...»¹³. В крестьянской среде было распространено убеждение, о том, что почетно быть крестным у «нагуленного ребенка», считали, что его крестному будет

сопутствовать удача и счастье. «При незаконнорожденных бывает кум и кума. От кума внебрачное дитя называется вместо родного отца «по изотчеству»¹⁴. В Костромской губернии в конце XIX – I половине XX веков крестники называли своих крестных – «кока» – «кокамама» и «кока-папа»¹⁵. «Пойди, введи младенца в православную веру», обычно с такими словами обращался отец ребенка к будущим кумовьям. Приглашенные в крестные редко отказывались от такой чести, несмотря на всю ответственность нового звания. По установившейся традиции (сведения из разных уездов губернии) кум покупал ребенку крестик, оплачивал церковные расходы, одаривал деньгами повитуху, платком родильнице. Кума должна была принести на крестины ситцу или холста аршина 3-4 «на ризки», чтобы на них принять ребенка из купели; дарила крестнику крестильную рубашку; полотенце батюшке – вытирать руки после погружения младенца в купель. По обычаю «подкрестешную» (так называли крестильную) рубашку хранили и берегли. Полотенце, которым вытирали ребенка в церкви, тоже берегли. «Как пойдут крестить, брали с собой рубашечку, крестик, гайтанчик, поясок и полотенце (священнику руки утирать), его оставляли в церкви. Все бельце брали новенькое и надевали на младенца. Дома, это бельце, как пройдут крестины, снимали, складывали осторожно и убирали. Бельце это должно храниться и передаваться по наследству в чистоте»¹⁶. Путь в церковь рассматривался как важная и ответственная дорога. Для её благополучного преодоления повитуха выносила из дома новорожденного, передавала куму и говорила: «Бери некрещеного, а привези посвященного», затем брала три ломтя посоленного хлеба и подносила его ко рту ребенка матери и отца. После Крещения два ломтя оставляли в церкви, а третий привозили домой, и прятали за икону»¹⁷. По окончании чина Крещения в церкви, всех присутствующих приглашали на праздничный обед – крестины, количество гостей и праздничный стол которого зависели от достатка семьи. Но, как правило, во всех селениях губернии обязательно в этот день

собирались близкие родственники, чтобы пожелать новорожденному долгой счастливой жизни и поздравить родителей. Об этом свидетельствуют архивные и полевые материалы: «после крещения восприемники направлялись в дом крестника, где им предлагалось угощение, состоящее из каши и водки» (Кологривский, Макарьевский, Ветлужский уезды)¹⁸. «После крестин родители собирали обед, называли – «крестины». Хозяйке дома кто-нибудь помогал готовить и собирать стол, так как женщина была еще очень слаба» (Нейский район)¹⁹. «За столом пили чай, могли выпить немного вина. На стол собирали, у кого, что есть» (Нейский р)²⁰. «... После крещения собирали стол: легкое винцо, каши, чай» (Поназыревский р)²¹. «Крестины проводились очень скромно, потому что жили бедно, приносили, кто что может: рубашечку, конфеты, пекли пироги. Всё праздновалось за столом» (Шарьинский р)²². «После крестин устраивали чаепитие, пекли ржаные пироги, а кто был побогаче, устраивали застолье, куда приглашались близкие родственники, соседи. С этого дня крестные роднились с семьей крестника..» (Парfenьевский р)²³. В 40-е, 50-е годы XX в. во многих селах церкви были закрыты, «детей крестили на дому бабки-повитухи. Было принято (источники фиксируют различные уезды Костромской области), если бабушки-повитухи крестили, то крестины дома не устраивали – «столы не собирали». (Шарьинский р)²⁴. Архивные материалы Никольской волости Вологодской губернии (по границе с Костромской) указывают на празднование в семье крестин только мальчика, что подтверждают имеющиеся сведения о предпочтении рождения мальчика в крестьянской семье в XIX в. (на мальчика давался земельный надел и он становился помощником отцу в работах). После крестин мальчика обычно бывает целое семейное празднество. «Собираются родственники, преимущественно недавно поженившиеся. Когда идут на праздник, то говорят, что идут «с пупком». Непреременная обязанность родственников – гостей, принести с собой по корзине пирогов, мяса, братину пива, бутылку вина и рюмку. Каждый

гость входит в дом, наливает рюмку вина, подносит эту рюмку рожанице и говорит: «Дай Бог, вспомить, вскормить, на коня посадить, свадьбу спрavitь, да под венец поставить ...». После того, как рожаница пригубливает (отвечает вина), остатки вина выливают в рожок младенцу. Когда собираются все родственники, из принесенной провизии приготавляется обильный обед, во время которого не перестают переходить в круговую братыня с пивом и вином. Развязываются языки гостей, начинается разговор с шутками и прибаутками. Рядом с пирующими лежит на «середи» рожаница с младенцем²⁵. Празднование крестин – это ряд обрядов, исполняемых в семье по случаю Крещения младенца. Основное действие происходило во время застолья, участниками которого были родственники, родители, соседи иногда деревенские дети. Главная роль отводилась крестным родителям и повивальной бабке. Древний смысл обеда – ритуальное включение новорожденного в коллектив, выделение для него части жизненной силы и энергии, которой, по народным представлениям, обладал родственный коллектив. Обрядность крестинного обеда была насыщена различными магическими действиями и приговорами, цель которых – обеспечение благополучной жизни и здоровья ребенку. Внесение ребенка в дом по приезде из церкви, рассматривалось как его первое посещение и сопровождалось различными обрядами. На порог дома могли положить топор, ключи (железные предметы считались оберегами от порчи), через которые необходимо было перешагнуть крестным с ребенком. Иногда к порогу прикладывали и самого новорожденного. Крестный отец вносил в дом мальчика, крестная мать девочку. Затем они прикладывали ребенка к печи и подносили к Красному углу, приобщая, таким образом, к домашнему очагу и святому углу с иконами и только потом, передавали дитя родителям со словами: «Вы нам вручали дитя молитвенное, примите же окрещенное». Куму и куму усаживали за стол на почетное место в Красном углу, а окрещенного младенца клади на расстеленную шерстью вверх шубу, чем выражали ему

пожелания богатства – «богатеть душевно и вещественно»²⁶. В некоторых местностях укладывали на шубу с приговором: «Господи, благослови! Сколько на шубе волосков, столько бы моему крестнику прожить счастливых годков». В Костромском крае крестильная трапеза несколько упрощена, не насыщена яркими действиями, однако в немногословных описаниях крестин упоминаются основные обряды, бытавшие на территории северной и центральной России: обряд «бабья каша» с одариванием младенца, «осеребрения рюмочки»- благодарения повитухи, а так же и обряды пожелания ребенку здоровья, благополучия, достатка. Было принято, идя на крестины, родильнице приносить по кружке разваренной сухой малины, подслащенной сахаром или медом, лавочные сласти, а «на зубок» младенцу – по большому круглому пирогу²⁷. В Ветлужском

уезде приносили обычно «пирогов, говядины, лепешек и разных сладостей лавочных и яиц от родственников и близких соседей, знакомых»²⁸. Традиции крестинного обеда имели незначительные отличия в разных местностях Костромской губернии. На стол обычно подавалось угощение по достатку хозяев. Но везде обязательно главное блюдо на столе – каша из пшена и других круп иногда с медом, получившая название «бабья каша». Она подавалась на стол в горшке, покрытом полотенцем или на блюде. Все гости должны были после кушанья каши положить в то же блюдо деньги, предназначавшиеся ребенку на покупку свеч под венец, на свадьбу, на именины, «на зубок», и, иногда, повитухе в благодарность за труд и усердие. В Галичском уезде «Всякий гость, евши кашу, обязан «одарить» новорожденного; дарят серебро, которое кладется в ту же тарелку, где была



Праздничный стол в крестьянской избе. Крестины. Дом Лоховой. 2018 год.

каша²⁹. В Нерехтском уезде на крестины готовилась каша и присутствующие после кушанья клали деньги в то же блюдо на имя новорожденного и повитухи³⁰. В Кологривском уезде на крестины ставили крестинную кашу, чтобы новорожденному клали на нее денег на рубашку, чтобы он был живуч, был умный и богатый; кашей угожали восприемников, которые клали деньги ребенку «на зубок»; иногда деньги клали на имя повитухи, на свадьбу и на именини ребенка. На дно блюда, в котором была каша, крестные отец и мать в виде пожелания своему крестнику богатеть и духовно и вещественно клали деньги по своему усердию и состоянию³¹. В Чухломском у «на крезвины» угожение делали. Гостей обычно было немного: крестный, крестная и родители. Угощения большого не было «бывало только кашку сварят и пирожок. Кашка бывает ячневая и пшеничная, хорошо намазанная маслом»³² Обряд с кашей на крестинах и именинах зафиксирован во всех уездах Костромской губернии. Сохранился этот обряд очень устойчиво вплоть до начала XX в. Н.Ф. Сумцов, ученый-этнограф конца XIX–начала XX вв., указывал на древнее языческое происхождение обряда, когда каша являлась благодарственным приношением покровителям брака и деторождения. Первоначальный смысл обрядастерся из народной памяти, однако кашу продолжали по традиции варить, как пожелание благополучия, достатка и здоровья. По обычаю, (зафиксировано в Юрьевецком и Нерехтском уездах), в начале крестинного обеда, отца новорожденного отсыпали вон, а кума и другие женщины, клали ему в ложку «горчицы, перца, соли, хрена, уксуса, обсыпали все толченым сахаром; затем, призвавши хозяина, давали ему все это съесть, в ознаменование того, что и он претерпевал на родинах нечто болезненное, а не одна родильница страдала». В источниках встречаются и приговоры, произносимые повитухой при угожении отца: «Ешь, отец-родитель, ешь, да будь пожеланней к своему сыну (или дочке). Как тебе солено, так и жене твоей было солено рожать». Родителей поздравляли с приобщением ребенка к православной церкви, желали

им «вспоить, всормить и на коня посадить» новорожденного сына; «вспоить, всормить и до свадьбы дожить», новорожденной дочке. Чествовали крестных родителей, сидевших на почетном месте, под иконами. В Юрьевецком уезде было принято поверх блюда с кашей класть пирог. Кум и кума делили этот пирог пополам, и кому больше достанется, тот, значит, больше потрудится в научении крестника христианским добродетелям³³. В Галичском уезде в конце крестинного обеда по традиции «серебрили» чарки. Повитуха брала тарелку, на которую поставлены чарки с вином и просила каждого гостя «обмыть новорожденному ножки» и «осеребрить» рюмочку. Это означало – выпить рюмку водки или вина и опустить в нее серебряную монету (или несколько копеек). Эти деньги идут в пользу повитухи. Гости дарят и роженице: «кума большей частью ситцу на платье, а кум – деньги. Соседи и знакомые приносят роженице что-нибудь из съестного»³⁴. Крестинный обед включал различные магические приемы, призванные обеспечить рост новорожденного; они были связаны с движением вверх: подкидывание ложки с кашей, поднятие горшка с кашей вверх, подпрыгиванием отца и т. д. В просмотренных архивных и экспедиционных материалах подробных описаний этих обрядов и указаний на их бытование на территории Костромской губернии не удалось выявить, но можно предполагать, что они также бытовали. Только после Крещения по церковному обряду священник надевал на ребенка крестик и рубашку. До Крещения, как бы далеко оно не было отложено, младенец не имел никакой одежды, кроме пеленок, что подтверждают сведения из Варнавинского, Ветлужского уездов. «Подкрестешную» рубашечку шили по особому, она «должна была быть не распашная, а такая, чтобы через голову батюшко вместе с крестиком одевал. Рубашонку шили из льна; кроили два квадрата, рукава делали тоже прямые, а под мышки пришивали клинышки, чтобы не тянуло»³⁵. Рубашку украшали вышивкой, кружевом. Девочке надевали на голову платочек, мальчику – чепчик. В фондах Костромского музея-заповедника хранится

праздничная, возможно, крестильная одежда младенца начала XX в.: платочек-наголовник, свивальник, пеленка-простынка. Платочек в виде прямоугольника, выполненного из хлопчатобумажного тонкого фабричного полотна белого цвета. По центру расположен шитый цветочный орнамент, исполненный крестом хлопчатобумажными нитями красного и черного цветов, в характерной гамме и узоре начала XX века. Свивальник – широкая (10-12 см) лента длиной около 2-х метров, из льняного отбеленного домотканого полотна, украшенная вышивкой в технике «счетной глади» также в красно-черной гамме. На пеленке – простынке, в которой приносили младенца в церковь двусторонним швом выполнен орнамент, составленный из геометризованных птиц, символического дерева жизни, ромбов с продленными сторонами, вероятно, фрагментов древнего орнамента-оберега, обеспечивавшего младенцу благополучие и здоровье, наделявшего долей дожить до зрелых лет, создать семью и продолжить свой род. Праздничная одежда шилась из нового, а в будни ребенок носил рубашку, завертывался в пеленки, из старой одежды родителей: рубах и сарафанов. «Новое детям

шили только для церкви. А каждодневно использовали пеленки из старых рубах, у которых обрезали рукава. «В обносках дитя лучше растет», считали в народе. «Пеленки делали детям из старых отцовских рубах. Рукава оторвешь, вот и пеленка. Завернешь и совьешь уивальником. Уивальники шили из холста, прострачивали его, что бы под спинкой было плотно. Заворачивали в старье»³⁶. Только после Крещения младенца можно было укладывать и укачивать в колыбели. «Вываживали детонек в зыбках. Их называли по-разному даже в пределах одного уезда: люлька, зыбка, зыбы, зыбыльня. «Клали дитя в зыбку первый раз со молитвой: «Господи, благослови Христос, нашего (имя)»³⁷. В Костромской губернии бытовали различные виды колыбелей. «Зыбки в нашей окрестности изготавливали разные, кто из чего умел и у кого какой материал имелся. Кто умел плести, тот плел зыбку из ивовых прутьев. Другой хозяин мог отколоть тонкую щепу из осины, которую потом парил и потом уже из мягкой щепы гнула каркас и шивал лыком с одной или двух сторон. А еще были лубяные зыбки, изготовленные из липовой коры. Какой высоты нужна была зыбка, такую



Зыбка с пологом. Экспозиция «Крестьянское детство». Дом Лоховой. 2018 год.

липу спиливали, с нее снимали кору, эту кору парили и гнули каркас зыбки. Дно из досочек стелили. Зыбку вешали на шест»³⁸. Наиболее распространены были лубяная зыбка и люлька, которые подвешивались на очепе (гибкой жерди), реже на пружине. В основном, зыбки были сделаны из луба, выгнуты овалом, с одной стороны поуже, с другой – пошире. Места крепления проколоты и связаны веревками из лыка. К зыбке тоже веревками из лыка крепились два обруча из черемухи, их называли переколодки. На них на дно люльки клади тонкие дощечки. Вверху к обручам привязывали веревки. Кто побогаче, люльку вешали на пружину, привинченную к потолку. Люлька представляла собой прямоугольную деревянную раму с невысокими бортами, дном служил слабо натянутый холст. В металлические кольца, ввинченные в углы, продерживалась веревка для подвешивания к очепу. Очеп – жердь, чаще березовая, длинной около двух с половиной саженей, называлась «зыбельня», «очеп», «оцеп» вставлялась в кольцо, ввернутое в матицу. Один конец его упирался в потолок, другой держал подвязанную к нему колыбель. К зыбке привязывали еще одну веревку, что бы качать ее ногой и освободить руки. Так можно было выполнять две работы: баюкать ребенка и делать что-нибудь руками (шить, вязать, и т.д.). Для удобства люльку вешали около кровати матери. Качание колыбели производилось вертикально: вверх-вниз. Укачивание сопровождалось пением колыбельных песен. В зыбку клади холщовый матрасик, его набивали овсяной соломой или сеном «...соломку немного помнут и кладут». Ткань для матрасика хорошенко прокатают вальком и прогладят утюгом, холст мягким становится. Подушку набивали пером, одеяльце шили из лоскутов. Для защиты от мух, комаров, света, «сглаза» на люльку вешали полог. Он мог быть разным: у кого накинута просто тряпка, у кого материна юбка из ситца или домотканая, цветные или белые, отделанные кружевом. В некоторых домах над люлькой подвешивали колокольчики»³⁹. Колыбель, как первый дом ребенка, требовала соблюдения многочисленных предосторожностей.

в обращении с ней: ее обязательно кропили святой водой, в первый раз ребенка клали с особой молитвой. На стенке зыбки в изголовье часто вырезали или рисовали крест. Над головой у ребеночка вешали крестик, которым его крестили в церкви. Крестик там находился все время, что ребенок спал в зыбке. На ребенке крестик не оставляли, так как он мог обмотать им шею. Над колыбелькой вешали игрушки: «кругляпушки», шарики из тряпок, обшитые разноцветными лоскутками, бусы из пустых яичных скорлуп, выкрашенных цветными кусочками ткани в яркие цвета. «В зыбку клади кусочек угля от сглаза, денежку к богатству, несколько зерен к сытости»⁴⁰. Старались не качать пустую люльку «иначе маленький будет беспокоен».

Таким образом, только после крещения ребенок получал свое место в избе – люльку и одежду человека – рубаху. Крещение являлось важным этапом социализации младенца, введением его в структуру семейно-родственных отношений и в культурное пространство в целом, а в народе считали, что с этого дня начинается его человеческая судьба. Духовное рождение считалось святым и важнее физического, поэтому дни рождения, как правило, не отмечались, а именины, по возможности, и не во всех селениях и семьях губернииправлялись, указание на это встречается в различных источниках. В Шарьинском районе д. Конево именины раньше не признавались, т. к. не было свободного времени и достатка, а в Чухломском уезде каждый годправлялись день Ангела. Когда ребенку исполнялся именинный годок, его одевали во все лучшее, носили в церковь на литургию и брали благословение у священника. В этот день приходили родные. Центром именинного обеда, как и на крестинах, была каша. На бытование этого обычая в различных уездах Костромской губернии в начале XX в. указывают различные источники: публикации начала XX века, анкеты Костромской губернской научной архивной комиссии (КГУАК) и Костромского научного общества по изучению местного края (КНОИМК), материалы экспедиций Костромского музея-заповедника.

В Кологривском уезде на именины членов семьи варили кашу. Не сварить каши, значит не желать здоровья имениннику. Гости в кашу клади деньги⁴¹. В Макарьевском уезде обрядовой пиццей являлись каша и белый пирог, за которым именинника дарили деньгами, вещами и другими подарками⁴². В Нерехтском уезде, в середине XIX века, в день именин из дома именинника посыпали к родственникам большие пироги, а тех, кто разносил пироги, дарили деньгами. В деревнях кроме пирога от именинника носили блюдо каши. Во время пира крестьяне ставили на стол блюдо каши, в которую каждый из гостей втыкал деньги для именинника. Некоторые, перекрестившись, над головой именинника разламывали пирог, при этом все поздравляли именинника⁴³. «Только для своих собирали столы, когда год ребенку исполнится (в годину). Обязательно пирог с рыбой пекли»⁴⁴. По сведениям из пограничных с Вожомским уездом селений Вологодской губ., именины

справлялись не каждым мужичком, а преимущественно мужичками зажиточными. «К именинам варят пиво от 10 до 40 ведер, покупают ведро вина; пекут крупинчатые пироги, сладкие – с изюмом, соленые – с рыбой. Если именины в скромный день пришлось отправлять, то колют и жарят с молоком и яйцами поросенка... Приглашенные являются около 10 часов утра. Вошедши в избу, они истово крестятся на иконы и поздравляют именинника «с ангелом», а его домашних и родню «с именинником». Пиршество именинное по большей части продолжается только один день. Гости расходятся утром на другой день, вставши рано и позавтракав по деревенскому обычаю»⁴⁵. В Макарьевском уезде в начале XX века во многих семьях именины отмечать было не принято.⁴⁶ Чем ранее датированы источники, тем более указаний на празднование именин в семье. «Празднование крестин ребенка в семье» представлено музейными средствами в архитектурно-этнографи-

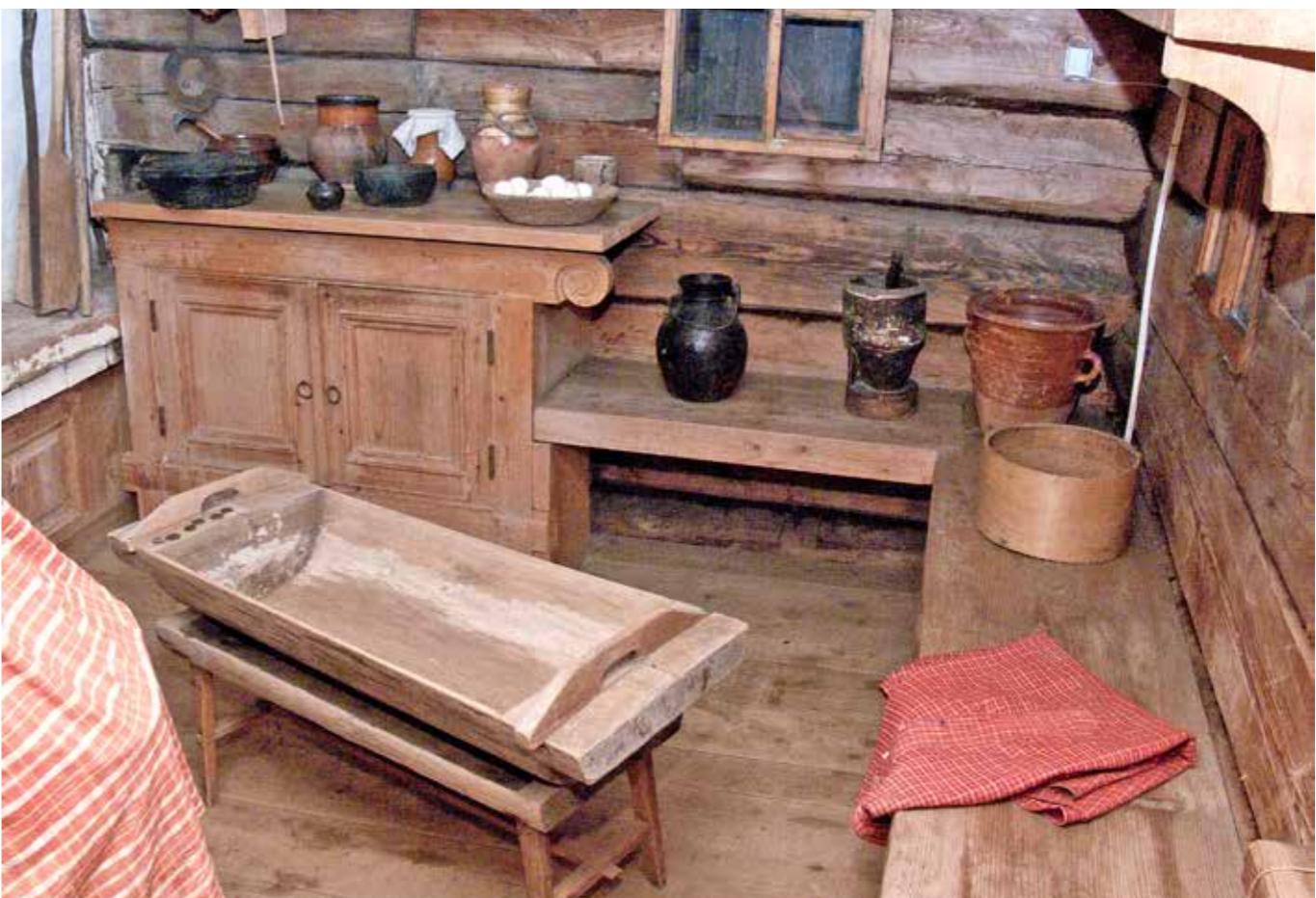


Фрагмент экспозиции «Крестьянское детство». Дом Лоховой. 2018 год.

фическом музее «Костромская слобода», расположенному в заречном районе города. Экспозиция «Крестьянское детство» размещена в доме Аксиньи Лоховой середины XX в. из деревни Вашино, Юрьевецкого уезда, входившего в начале XX века в состав Костромской губернии. В горнице дома показан основной экспозиционный комплекс – «Крестьяне», вокруг которого формируются все остальные (предметы младенческого быта, игрушки, одежда). Подлинные экспонаты из фондов музея-заповедника позволяют погрузиться в атмосферу семейного праздника начала XX века, прикоснуться к народной культуре, постараться понять мировосприятие людей ушедшей эпохи.

Примечания

1. Архив ОДНТ. Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В. Нейский район. Мир детства и традиционная культура. 2003, информант Михалева Е.Г. 1918 г., с. Солтаново.
2. Архив ОДНТ. Н-330 Разова Н.Н. Макарьевский район. Радость жизни и воля Божия. 2003, информант Потапова Г.П. , 1918 г.р., д. Б. Рымы.
3. Архив ОДНТ. Н-328 Спорохова Г.В., Михалева И.В., там же, информант Смирнова Н.Ф., 1928 г.р., пос. Абросимово.
4. Архив ОДНТ. Н-327. Ступникова М.Л. Этнография детства. Г. Шарьи. 2003, информант Смирнова А.И. 1909 г.р., п. Шекшема.
5. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В. Н. Тенишева. Т. 1. Костромская и Тверская губернии. – СПб., 2004, с. 251.
6. Этнографические очерки священника с. Георгиевского при р. Лухе И. Иванова. Крестьяне. «Родина» 1892, № 8.
7. Архив ОДНТ. Н-330 Разова Н.Н. , там же, информант Потапова Г.П. 1915 г.р., д. Б. Рымы.
8. О Вохомских землях конца XIX в. Материалы «Этнографического бюро» В.Н. Тенишева. – Кострома, 2015, с. 325.
9. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И. В., там же, информант Зеленцова К.И., 1913 г.р., пос. Абросимово.
10. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В., там же, информант Смирнова Н.Ф., 1928 г.р., пос. Абросимово.
11. Архив ОДНТ. Н-327. Ступникова М.Л., там же, информант Афонасьева А. А., 1918 г.р., п. Варакинский.
12. Архив ОДНТ. Н-333. Переломова В. Н. Нейский район. Этнография детства. 2003 г., информант Крепышева А. С. 1918 г.р., д. Починок.
13. Архив ОДНТ. Н-330 Разова Н. Н. , там же, информант Потапова Г. П. 1915 г.р., д. Б. Рымы.
14. Дементьев Д. И. Петушкинская летопись. Рукопись. 1913. с.116-117 КГИАХМЗ КОК 24660
15. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Указ. соч. с. 252.
16. Архив ОДНТ. Н-330 Разова Н. Н., там же, информант Потапова Г. П. 1915 г.р., д. Б.Рымы.
17. Науменко Г.М. Этнография детства. – М.: Белодворье, 1998. с. 78.
18. Нефедов Ф.Д. Этнографические наблюдения на пути по Волге и ее притокам. Известия Императорского Общества Любителей Естествознания Антропологии Этнографии, т. 28, 1887.
19. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В., там же, информант Третьякова А. С. 1917 г.р., с. Солтаново.
20. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И. В., там же, информант Наплавкова З. С., 1925 г.р., с. Солтаново.
21. Архив ОДНТ. Н-314. Подшивалова А.В. Родины. Крестьяне. п. Поназырево. 2003, информант Мяткова К.П., 1921 г. р., д. Мундырь.
22. Архив ОДНТ. Н-327. Ступникова М.Л., там же, информант Соколова А. И., 1908 г.р., с. Рождественское.
23. Архив ОДНТ. Н-319. Корнилова Е.Н. с. Парфеньево. Мир детства в традиционной культуре. 2003, информант Смирнова М. Н., 1915 г. р. , с. Матвеево.
24. Архив ОДНТ. Н-327. Ступникова М.Л., там же, информант Воиновой Л.И. 1926 г.р., с. Печеникино.
25. О Вохомских землях конца XIX в. Материалы «Этнографического бюро» В.Н. Тенишева. – Кострома, 2015, с. 400.
26. Этнографические очерки священника с. Георгиевского при р. Лухе И. Иванова. Крестьяне. «Родина» 1892, № 8.
27. Этнографические очерки священника с. Георгиевского при р. Лухе И. Иванова. Крестьяне. «Родина» 1892, № 8.
28. Дементьев Д.И. Петушкинская летопись. Рукопись. 1913. с.116-117. КГИАХМЗ КОК 24660.
29. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы., с. 252.
30. КГИАХМЗ. ФОНД «Документы». Ответы на анкету КГУАК 1909 г. «Одежда, обувь, украшения, пища». Нерехтский у.
31. Этнографические очерки священника с. Георгиевского при р. Лухе И. Иванова. Крестьяне. «Родина» 1892, № 8.
32. Чухломской фольклор. – М., 2012, Т.1, с. 79.
33. Этнографические очерки священника с. Георгиевского при р. Лухе И. Иванова. Крестьяне. «Родина» 1892, № 8.
34. Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы., с. 252, 235.
35. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В., там же, информант Шулепова Н. А. 1938 г.р., д. Боярское.
36. Архив ОДНТ. Н-333. Переломова В.Н., информант Павлова Г.А., 1928 г. р., д. Папино, Сизовой А.С., 1918 г. р., д. Починок.
37. Архив ОДНТ. Н-330 Разова Н.Н., там же, информант Нефедова З.М. , 1932 г. р., д. Хмельничное.
38. Архив ОДНТ. Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В., информант Шубин А. И., 1927 г. р., д. Большая Липовица.
39. Архив ОДНТ Н-328. Спорохова Г.В., Михалева И.В., информант Наплавков З.С., 1925 г.р., с. Солтаново.



Подготовка к купанию ребёнка. Фрагмент экспозиции в доме Лоховой. 2018 год.

НАРОДНЫЕ СЕМЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ И ФОЛЬКЛОРНОЕ НАСЛЕДИЕ КОСТРОМСКОГО КРАЯ

Областной дистанционный этнографический конкурс Музея-заповедника «Костромская слобода»

О.Ю. Большакова, библиотекарь Межевской ЦБС

КАЛЕНДАРНО-ОБРЯДОВЫЕ ПРАЗДНИКИ НА МЕЖЕ

ИЛЬИНСКАЯ

Из воспоминаний уроженца деревни Атлевица Суворова Игоря Ивановича:

В деревне Атлевица был праздник Ильин день. Этот праздник в честь святого Ильи пророка. Празднование приходилось на второе августа, когда заканчивалось сенокошение и ещё не начиналась жатва. Перед праздником в доме всё прибиралось, чистилось и вымывалось до блеска. Отец загодя гнал самогонку, мать готовила пиво.

Помню, накануне праздника меня заставляли чистить большой медный самовар. Я брал его за ручки с кем-либо и шёл на реку. На плоту переплывали на другой берег, где был небольшой песчаный пляжик. Самовар надирали до блеска мелким речным песком, после чего в него можно было смотреться, как в зеркало. В нём смешно искались отражённые наши рожицы. Вечером все домочадцы ходили париться в баню. Второго августа с утра шли в часовню на молебствие. Часовня находилась недалеко от деревни в поле между нашей деревней и Губиным. Наша часовня была кирпичная, под четырёхскатной крышей с медным крестом наверху. Внутри находились иконы с изображением разных святых.

Например, мне запомнилась большая икона, где был нарисован Илья пророк. Он сидит на колеснице, запряжённой тройкой огненных коней. Кони мчатся поверх облаков, от колёс и копыт вместе с дождём на землю посыпаются гром и молнии. Напротив входа — икона с изо-



История нашего Межевского района живет не только в памятниках архитектуры, предметах старины, но и в легендах и сказаниях, песнях и рассказах, обычаях и обрядах, которые передаются из поколения в поколение, уходя корнями в глубокую древность. В них накрепко переплелись язычество и христианство: в традиционные народные праздники влились церковные обряды, а христианские — неизменно несли на себе печать народных верований и представлений, примет и суеверий. В каждой деревне был свой праздник. Его иногда праздновали два и даже три дня.

брожением Иисуса Христа. На молебствие приходило много народа: Ильинскую праздновали в четырёх деревнях.

Мужчины и взрослые парни были обуты в сапоги, смазанные накануне дёгтем. В юфтовые сапоги заправлены чёрные или синие штаны, разноцветные рубахи навыпуск, подпоясаны ремнём или поясом с кистями. Большинство штанов и рубах — домотканые.

Женщины и девушки в новых ситцевых кофтах с юбкой или платьях. На ногах — высокие ботинки со множеством пуговок или туфли, начищенные ваксой. Пожилые крестьянки поверх юбки спереди ещё одевали фартук.

Ребята — деревенские мальчики и девочки, приходили в часовню в новых домотканых рубашках и платьицах и, как правило, босые. А если у кого из ребятишек на ногах была обувка, то стоял он с опущенной головой, разглядывая свои необычные ноги. Все ждут приезда попов. Вот, наконец, они приезжают, степенно сходят с тарантаса, заходят в часовню и начинается молебствие.

В молитвах у Бога просят хорошего урожая, ясной погоды, здоровой скотины и прощего в этом духе. После окончания все спешат поскорее разойтись по домам. Августовское солнце поднялось уже высоко и начинает уже

припекать. На синем небе — отдельные мазки белых облаков. Возможно к вечеру соберётся дождь, а всего скорее гроза, которая в Ильин день — обычное явление. Недаром Илья пророк называется громовержцем. В деревню съезжаются гости. На тарантасах и телегах они лихо подъезжают к тому или иному дому. Распраягают лошадей и заходят в дом. Гости здороваются с хозяевами и садятся на лавки. Отец приносит из снеговой ямы четверть холодного домашнего пива, наливает в кружку и подносит по очереди каждому гостю. А тем временем мать с помощью сестёр на стол ставит разные закуски: ветчину и сыр — собственного приготовления, горчицу и хрен. На тарелках различные мучные изделия: пирожки — наливочки, пирожки — загибыши, пироги — ягодники. На отдельной тарелке — главное печево любого праздника — стопка пряжеников. В вазах ставится мёд, дешёвые в бумажках конфеты и сахар, наколотый из сине-белой головки специальными щипчиками. В молочнике — топлёное молоко, покрытое коричневой пенкой.

Когда отец вносит и ставит на стол шипящий самовар, гостей приглашают к столу. Мать садится возле самовара разливать чай. Отец наливает из графина очищенную на углях самогонку и по очереди подаёт гостям. Первый стакан обычно гости выпивают до дна, кра-



Река Межа.

кают и спешат закусить, как говорится, чем Бог послал. Захмелевшие гости ведут разговор о погоде, об урожае, продналоге и.... о политике. Ведь уже слышно, что где-то организуются комуны, колхозы и совхозы. Потом поют песни. Пение песен в праздники для подвыпившего крестьянина было своеобразной эмоциональной разрядкой после ежедневного тяжёлого труда. Гости выходят на улицу и пляшут под гармошку, которую привозил с собою зять из д. Дубовихи. Все гости – наши родственники близкие и дальние. За разговорами, песнями, плясками быстро идёт время, и вот уже стол накрыт для обеда. Гости снова садятся за стол.

В обед на первое подаются: квас со студенью, мясные щи, лапша свиная, а напоследок из первых блюд подаётся царевник. Так называли у нас праздничный суп из мелкорубленой курицы, заправленный яйцами и потрохами. Все эти первые блюда подаются на стол поочереди в общей миске, и гости хлебают из неё деревянными ложками. На второе – ставится на стол тушёная картошка с мясом в большой глиняной миске. На третье блюдо – кисель овсяный с молоком или суслом. Перед каждым блюдом гостей обносят стопкой вина.

Едят и пьют по праздникам очень много. Ведь русский человек любит и выпить, и закусить, и повеселиться. Гуляют до позднего вечера. Спившиеся уходят спать сами, или

их уводят спать на сарай, где на свежем сене устроены постели: толстый слой сена покрыт холщёвыми простынями и положены подушки.

На следующий день праздника с утра мужчины на опохмёлку первым делом пьют пиво, потом садятся завтракать, где выпивают по первой стопке и обильно закусывают. Женщины, которые мало употребляют спиртного за завтраком, пьют чай с пирогами. После нескольких стопок вина – громче разговоры и опять песни. Сколько же я их слыхал в детстве? Припомню здесь только те, которые теперь давно позабыты: «Когда имел златые горы», «Хазбулат удалой», «Судьба играет человеком», «Оля любила реку», «О чём дева плачешь» и другие. В последних двух песнях говорится, как «крестьянского сына» отправляют на войну и как его убивают. Эти песни о Первой мировой войне. Их обычно запевал мой отец, участник тех событий. Гости разъезжаются на второй день праздника к вечеру с песнями и под гармонь, с собой обязательно везут гостинец – пирожки, пряженки, конфеты для тех, кто домовничает. Я хорошо помню, отец с матерью приезжая из гостей, всегда привозили гостинцы, кусок пирога или пряженки. И какие они были вкусные, в отличие от грубой повседневной пищи! Но не все гости уезжали на второй день, некоторые оставались и на третий, допивали самогонку и доедали пироги.



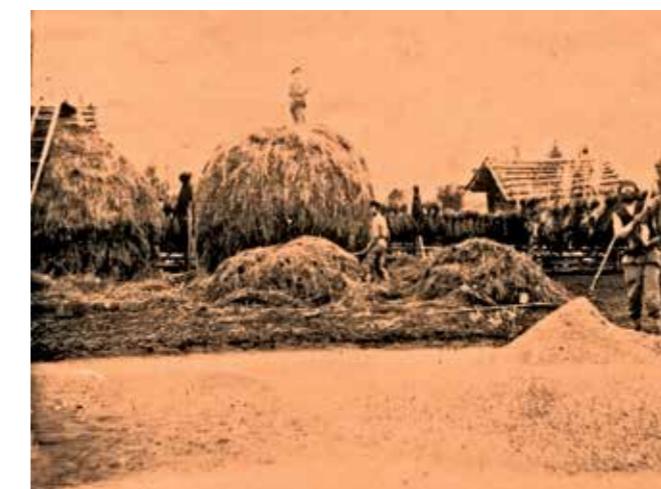
Праздничные крестьянские застолья и народные гуляния.



Мать была на них не довольна и потихоньку ругала отца, который из деликатности сидел с ними за столом. Если это были близкие родственники – зятья, их заставляли после завтрака работать по хозяйству, например, сметать сено в стог.

Помимо гостей – родственников были ещё и гости – молодёжь. Это знакомые товарищи и подруги моих старших братьев и сестёр, которые приходили на праздник из других деревень. Они не гостили в каком-либо доме. Брат, гуляя в деревне, приглашал знакомых ребят отобедать к себе домой. Мать, увидав в окно, что сын ведёт ватагу ребят к дому, быстро собирала на стол. За столом брат потчевал их самогонкой и предлагал закуски. Подобным же образом и сестра приводила обедать своих знакомых. Обычай этот среди молодёжи мотивировался тем, что всегда можно пойти на праздник в любую деревню, где есть знакомые ребята или девчата – голодным не будешь.

Молодёжь гуляет где-либо в центре деревни, собравшись в круг, или в избе, если дождливая погода. Гармонист играет на гармони (обычно двухрядке) кадриль, парни с девушками пляшут. Наша «межевская кадриль» (говорили кадрели), это сложный танец, состоящий из многих фигур. В танце участвуют две пары парней и девушек. После очередной фигуры парень или девушка, приплясывая, поёт частушки. Причём



Межевской район. 1960-е – 1970-е годы.

частушки стараются спеть все новые и оригинальные, нередко собственного сочинения...

С горы на гору гоняла
Серого утёночка,
Со сна подушку целовала
Думала милёночка

Танец продолжается минут двадцать, тридцать. Потом начинают кадриль следующие пары. И так, продолжается, пока не устанет гармонист. Но вот парни встают и ватагой, человек 10-20, а то и больше, идут вдоль деревни из конца в конец. Впереди гармонист играет на мотив так называемой «Сормовской». Ребята дружно поют частушки.

Сормовскую заиграем,
Сормовскую запоём,
Девки делайте беседу,
А то во Губино уйдём!

Мы, малыши, бежим за ними, на ходу подтягивая спадающие штанишки. Это гуляние местное, чисто межевское. Мотив и темп исполнения одинаков во всех деревнях нашего района. Обычно возникает другая ватага, идущая навстречу первой, также под гармошку, поющая задорные частушки. При столкновении может возникнуть драка, если парни из разных деревень соперничают. В драке в ход пускают не только кулаки, но и колья из плетней,



а то и ножи. Бывали драки и со смертельным исходом. Молодёжь гуляет днём, вечером и всю ночь. Затихает гульня только перед рассветом. Поздно вечером иногда подходят одиночные парни под окна домов и выпрашивают у хозяек кусок пирога. Это обычно парни из далёкой деревни, не имеющие знакомых в нашей деревне, которые бы их накормили. На этот случай мать всегда пекла пироги и пряденики похуже, чтобы подкормить одиноких гуляк и подать милостыню нищим.

После праздника у меня остаётся яркое воспоминание о нём и много бумажек фантиков от конфет, которые я насобирал по деревне. Братья и сёстры грустят, что праздник прошёл так скоро, а мать рада, что праздник, наконец, позади, ведь ей столько было забот и хлопот до и во время праздника».

БОГОЛЮБСКАЯ

Из воспоминаний уроженца деревни Атепевица Суворова Игоря Ивановича:

«Кроме Ильинской в нашей деревне праздновали Боголюбскую. Боголюбская – однодневный «коровий» праздник, который праздновался в первой половине июня до начала сенокоса. Коровым его называли потому, что во время этого праздника святали всю скотину. Рано утром за окопицей деревни устраивался шатёр из полотнищ, которые собирали со всей деревни. В шатёр устанавливали взятые из часовни иконы, а кругом его втыкали маленькие берёзовые деревца с только что распустившимися листочками. Привозили попа нашего прихода, который в шатре служил молебен, чтобы лето было хорошее и урожайное. Затем мимо шатра прогоняли всю деревенскую скотину, а поп кропил её святой водой.

Помню, как мычали коровы, блеяли овцы, шарахаясь в сторону, когда мы, мальчишки, старались прогнать их мимо праздничной толпы, а поп на спины брызгал водой. В руке у попа кропило с блестящей медной ручкой. Волосы кисти длинные, чёрные, вероятно, сделаны из конского хвоста. После этого все крестьяне во главе с попом шли вокруг деревни,

освящая огороды, гумна и дворы. Многие хозяева сделали прокосы в своих огородах, чтобы толпа не примяла траву. К полудню в каждый дом приходили и приезжали гости. Молодёжь, с нашей и других деревень, собиралась к вечеру и гуляла до утра с песнями, плясками, а иногда и с драками».

МАСЛЕНИЦА

«Из зимних праздников мне больше всех запомнилась Масленица. Она бывает в конце зимы с качелями, с катанием на лошадях. Помнится, в избе отец завешивал качель. От потолка свешивались две веревочные петли, на которые ложилась доска. Я садился на середину доски, а на концы становились Аркашка с Валюнькой и раскачивались до тех пор, пока их головы не будут касаться потолка.

В Масленицу мама пекла очень вкусные блины. Мы их ели, макая в сметану или топленое коровье масло. А всего лучше любили есть блины, начиненные картошкой с яйцами. В обед, сидя за столом, отец на деревянном лотке измельчал круто сваренные яйца и высыпал в плошку с картошкой. Помню, мама берет тонкий блин, в поперечнике чуть меньше аршина, складывает его вчетверо и накладывает деревянной ложкой начинку, которую обильно смазывает растопленным маслом, макая в него куриное перышко. Затем блин с двух концов заворачивает наподобие того, как заворачивается в конверт младенец, и подает мне в руки. Держи в ладонях такой блин-конверт, откусываешь его сверху, а снизу между пальцев просачивается масло. До чего же вкусны приготовленные таким образом блины!

В Масленицу обычно приезжал в гости наш старший зять, который всегда хвастал, что его лошадь Тамарка лучше нашей Дружинки. Я рад его приезду, так как можно было поиграть и покачаться на качелях с меньшим меня по возрасту их сыном. Перед наступлением Масленицы в нашей деревне навешивалась качель. В центре деревни, там, где разветвляются дороги в трех направлениях, ещё летом вкапывают два высоких столба, которые связывались верёй.

Чтобы стояли более устойчиво, вокруг их вбивались колья, которые зимой несколько раз для прочности поливались водой. Накануне Масленицы мой старший брат с товарищами залазили на столбы и привязывали веревки для качели. Чтобы веревки не перетирались в местах трения о столбы, их обматывали тряпками.

Эти качели были хорошо видны из нашего окошка. Помню незабываемую картину этого праздника: умеренно-морозный день, ярко светит солнце, ослепительно белеет снег, а на нем вокруг качели множество народа. Бабы и девки в ярких с кистями платках. Из-под шуб и полу-шубков видны длинные цветастые сарафаны и валенки. На молодых мужчинах и парнях полу-шубки из красного и черного «дела», на ногах чёсанки с галошами. На некоторых парнях модные шапки-кубанки, пошитые из меха выхухоля.

Со смехом, шутками толкают девок, иногда заваливая их в снег, но и девки не хотят уступать; схватив парня, который поплошё, затащивают в сугроб и засыпают снегом с головы до ног. А на качели – очередь. Вот садится молодая вдова. Мужик, взяв за сиденье, делает первую раскачку. Парни дружно за четыре конца веревок раскачивают её все сильнее и выше. Сначала баба визжит от удовольствия, потом закрывает от страха глаза и кричит: «Хватит раскачивать – упаду!» Парни не слушают её, баба забывает поджимать ноги, юбка надувается парусом, видны раскрасневшиеся икры ног. Народ хохочет.

Во время качания иногда «давали киселя». Что это означало? В момент, когда качель находится в верхней точке и на мгновение останавливается, резко дергают за две веревки, качель слабнет и сидящие на ней падают по наклонной прямой вниз. Его сильно встряхивают и хорошо, если он усидит на ней. Нередко после дачи такого «киселя» человек падал на утоптанный снег или в лучшем случае удерживался на одних руках, иногда сиденье из-под него выскользывало. Обычно «давали киселя» только подвыпившие ребята друг другу и при небольшой раскачке.

Крестьянские семьи в 1926-1927 годах не голодовали, по крайней мере у нас в районе. Поэтому праздники устраивали веселые и с русским размахом. В Масленицу, по традиции, катались на лошадях, которые были в каждом крестьянском дворе. Катание на лошадях – это своеобразное соревнование: у какого крестьянина лошадь бегает быстрее, лучше упряжь, краше сани. Лошадь была основой всего хозяйства. За ней крестьянин ходил как за малым ребенком, холил её и гордился ею.

У нас было две лошади: Карюха и Дружинка. Карюха была рабочей, а Дружинка – выездной. Утром в Масляное воскресенье Дружинку запрягают в выездные сани, которые отличались от обычных тем, что были разукрашены, как хохломские ложки. На задней стенке у них были нарисованы синие, красные, золотистые и серебряные цветы. На полозьях они имели подреза, предохраняющие на поворотах от заноса. Сбруя на лошади – праздничная, с начищеннымными бляхами. Дуга с серебряным орнаментом и с подвешенным колокольчиком. На груди – ширкуны, ременной ошейник, на котором также колокольчики крошечных размеров в виде шариков. Дружинка нетерпеливо перебирает ногами.

На сиденье саней садятся вышедшие из избы брат с сестрой. Они едут в Георгий кататься. Отец в последний раз оправляет сбрую и говорит: «Ну, с Богом!». Дружинка с места берет рысью. Мать вслед из окошка крестит детей рукою. В волость, по случаю Масленицы, съезжалось много народа. Все на разукрашенных лошадях с колокольцами, запряженных в нарядные ткани. Стариков мало – все больше молодежь.

Каких-то правил заезда на лошадях не было, ибо никто этим не руководил. Были давние традиции, следуя которым молодые люди, приехав в центр, мчались из конца в конец села со скоростью, на которую способна лошадь. По сторонам дороги стояло много народа, смотрели, кто быстрее промчится, чей экипаж лучше, какой седок красивей. А седок, это обычно парень – жених, сидел в санях, выставив правую ногу

в чёсанке, которой поддерживал сани от опрокидывания на поворотах. Проехав несколько раз один, он лихо останавливал лошадь возле публики, приглашал прокатиться лузгающую семечки знакомую девушку.

Это был красочный праздник, когда десятки разукрашенных экипажей, звеня бубенцами, проносились мимо публики, поднимая заснеженную пыль в морозном воздухе. Накатавшись досыта и изрядно измучав лошадь, молодые люди разъезжаются по деревням. Дома их поджидает праздничный обед и расспросы родителей о том, как покатались.

На другой день Масленицы у нас в Ателе-вице так же катались на лошадях, и не только деревенские, но и приезжие парни из близлежащих деревень: Губина, Поломы, Дубовихи. Ещё одно непременное развлечение устраивалось в Масленицу – это катание на санках с горы. В селе Георгиевском катание устраивалось с горы «монастырки».

Это было веселое зрелище, когда взрослые люди садились в сани и катались с песнями, шутками, словно мальчишки. У нас, в Ателе-вице такого катания на Масленицу не устраивалось, так как горок в деревне нет. Масленицу праздновали три дня. В последний день к вечеру развесивали качель. С дворов сносили в общую кучу солому, и когда стемнеет, поджигали. Это был костёр, на котором «сжигали зиму» и приветствовали приход весны. Возле костра молодежь пела песни:

*Вот и Масленка проходит,
Настает Великий пост.
Сидит кошка на окошке,
Умывает себе хвост.*

Из воспоминаний Муравьевой Марии Александровны, 1939 г.р., с. Георгиевское:

«В Масленицу пели:
Наша Масленица годовая,
Она – гостыушка дорогая.
Она пешей к нам не бывает,
Всё на конниках разъезжает.

*Чтобы конники были вороные,
А слуги-то были молодые.*

*Масленица – блиноеда,
Масленица – жироеда,
Масленица – оберуха,
Масленица – обмануха.*

*Обманула – провела,
До поста нас довела,
Дала редьки хвост
На великий пост.*

*Мы её поели,
Брюхи заболели.*

Перед Пасхой мама варила гороховый кисель, а бабушка наряжалась медведем (одевала вывернутый наизнанку тулуп), вставала на четвереньки и рычала. Я выходила из дома с блюдом и приговаривала: «Медведь, медведь, иди кисель есть». Бабушка, переодетая в медведя, подходила ко мне и делала вид, как будто ест. Также в этот праздник пекли кресты, а мы, дети, ходили и пели:

*Великое говенье переломилося,
Под гору скатилося,
Кресье-середокресье,
Половину говинья отжили,
Другую-то не дожили,
Трецт да ломится,
Под гору катится,
Полотенцем завивается,
Кто не даст Креста,
Тот не верует в Христа.*

В Вербное воскресенье, за неделю до Пасхи, больно хлестали ветками вербы друг друга, приговаривая:

*Верба, катися, молися,
До красных яиц,
До пресного молочка (т.е. свежего),
Да и до кадненъкого (т.е. кислого).
Вербохлест, вербохлест, бей до слез!*

БЕСЕДЫ

Из воспоминаний уроженца деревни Ателе-вица Суворова Игоря Ивановича:

«Летом беседы, сбитни проходили на улице, а зимой в домах. Беседы устраивали одни девушки. Для этого в начале зимы все деревенские девчата собирались и бросали жребий, согласно которого каждая из них обязана в течение недели представить свою избу для беседы.

В доме, где будет беседа, освобождается большая комната, вдоль стен ставятся скамейки, под потолком подвешивается керосиновая лампа. Если комната в доме мала, то девушка обязана нанять большую в другом доме. Помню, прежде, чем пойти в беседу, сестра прихорашивалась и одевала праздничную одежду.

Мать заставляла сестру привязать к пряже побольше кудель, чтобы работы хватило на весь вечер. До прихода парней все девушки стараются напрясть как можно больше, ведь надо отчитаться перед родителями, а то назавтра могут не отпустить в беседу. Но постепенно, сходятся парни, и как только приходит гармонист, девушки забрасывают пряхи на полати и начинаются танцы.

Танец у нас был один – «Межевская кадриль». В танце участвуют два парня и две девушки. Во время кадрили поются частушки.



Гармонисты на деревенских беседах. Межевской район. Начало 1960-х годов.

А в последние годы, перед войной, появился танец – кадриль, так называемая «Шанская». В отличие от нашей кадрили в ней может танцевать не две, а три, четыре или более пар. Пары становятся в круг, парень против девушки. Напевая частушки и приплясывая парень с девушкой меняются местами. Когда все пары поменяются, движутся по кругу. Вот образец частушки, с которой начинается танец:

*Вот и Шанско взыграли,
Девушки пошли плясать.
Я на первой приговорочке
Не знаю что сказать.*

В перерыве между кадрилями один из парней, который побоевее, начинает рассаживать парней с девушками по парам. Подходит к парню и говорит: «Кого берешь?» Парень должен назвать девушку, которая ему нравится. Разводящий берет эту девушку за руку и сажает рядом с ним на лавку. Каждый парень получает в беседе себе в пару девушку.

Последним парням обычно достаются девушки похуже, которых они не желают иметь себе в пару. Поэтому минут через 20-30 после очередной кадрили этот же парень, начиная с другого конца беседы, спрашивает, доволен ли парень девушкой? Если ему девушка не нравится, он говорит: «Меняю». И указывает на парня, с которым он желает поменяться девушкой.



ками. Бывает, что одну и ту же девушку выменивают три и более парней. Обмен продолжается до трех раз, после чего девушку выводят на середину беседы и спрашивают: «К кому идешь?». Она называет парня, который ей больше нравится, и садится возле него. Парень, к которому девушка не пошла, считается, что он от неё «получил кожу». Об этом громко объявляет разводящий, и все в беседе хлопают в ладоши.

Если же оба парня девушке не нравятся, и она не хочет называть ни того, ни другого, разводящий бьет её ремнем по мягкому месту до тех пор, пока она не назовет одного из парней или вырвётся и убежит из беседы. Обычно тот парень, которого выбрала девушка, уходит с ней в «Барабу», чтобы целоваться в темной комнате не стесняясь посторонних глаз. Обмен девушками происходит сначала полуслыша-полусерьезно, со смехом и шутками. Но под конец размена девушка может и заплакать, когда её начинают бить ремнем, сначала легонько, а потом и сильно. А каково той девушке, которую все время променивают? Да и парню, вероятно, не очень приятно, когда девушка, которую он выменивал, предпочла ему другого.

Часто на почве ревности между парнями во время беседы или после её окончания возникали драки. Этот дикий обычай существовал в деревнях вплоть до войны. После войны в деревнях почти не осталось молодежи, а которая подрастала, должна была учиться в школе. Естественно, времени на беседу не было. Проходили зимние беседы – «сбитни», куда сходилась молодежь из нескольких деревень. Сбитень проходил раз-два в неделю в разных деревнях.

Извещение об этом передавались из деревни в деревню запиской или устно. Собирались 2-3 беседы: младшая (12-14 лет), средняя (14-16), старшая (остальная молодежь). Иногда в беседы приходили посмотреть родители, особенно молодые, которые не забыли свою молодость, а заодно понаблюдать, с кем гуляет их сын или дочь».

ФРОЛОВСКАЯ

Из воспоминаний уроженки деревни Фадеиха Виноградовой Анастасии Петровны:

«В деревне Фадеиха праздновали Фроловскую 29, 30, 31 августа. К празднику готовились заранее с особой тщательностью: мыли дом, выметали улицу, готовили специальные праздничные блюда к приезду гостей. На праздничный стол подавались такие блюда, как квас со студнем, лапша молочная, пироги, пряженцы. Вино в магазине не покупали, а гнали сами. На каждый праздник старались, чтобы была какая-нибудь обновка. Молодёжь на праздники собиралась у кого-либо и устраивали танцы, игры, песни, звучала гармонь, танцевали кадриль, низовенку. В доме, где будет беседа, освобождается большая комната, вдоль стен ставятся скамейки.

По будням в нашей семье готовились простые блюда: квас, на второе заваруха, кисель гороховый с льняным маслом. Днём работали на полях, на пашне, на сенокосе, а по вечерам пряли, вышивали, ткали, вязали. Раньше почти не было девушек, которые не умели вышивать. С малых лет начинали учиться этому. Вышивали рубахи, пояса, юбки, сарафаны, покрывала. Я сама вышила себе в приданое 3 покрывала, 2 матраса, полог, салфетки, простыни. Рисунки вышивали разные, выходило очень красиво, у каждой вещи был свой рисунок».

Из воспоминаний Крепышевой Таисии Владимировны, 1936 г.р., уроженки д. Портюг Никольского сельского совета Межевского района:

«В нашей деревне отмечался праздник Фрола (31 августа). В комнате наливали уборку: меняли занавески, примывались. Готовились, припасались. Еду повкуснее берегли до праздника. Я, маленькая, покусала как-то масло сливочное, так меня так нашпарили! Мы жили без отца, он ушел на фронт и 1942 году пропал без вести, жили трудно. Помогала крёска с д. Петровки, то бидон масла растильного пошлет, то песочку. Мама приготовит на праздник пироги, пряженцы, пиво варили,

на праздник зарежут овечку, будет и холодец. Курицы были, а значит, были и яйца. В печке стоит суп, картошка с мясом. После обеда являются гости, дальние и близкие родственники из д. Родино, д. Петровка. После застолья, где пели песни, вели разговоры о своих родных, о нелегкой жизни, все выходили на улицу и шли к «пожарке». Сходились все деревенские, вставали в круг, и гармонист начинал играть: «Семеновну», «Барыню», «Низовенку», ходили кадрили, «Шансового», русского плясали, частушки пели – весело было, на всю деревню песни пели. Я-то была очень голосиста.

Муж мой, Крепышев Николай Николаевич, родом был с дер. Слободское Никольского сельского совета. Их праздник – Госпожинская (21 сентября). В этот день у нас была свадьба. Родители жили по тем меркам богато, у них были и мать, и отец. Отец промышлял охотой, а значит и закуски на столе поболе. Богатый стол – больше гостей. Черевник – суп из курицы варили, ставят в печку курицу, когда она сварится, её истягают тяпкой, зальют сырьими яйцами, без картошки. Если нет курицы, можно варить из потрохов свиных или говяжьих, тоже яйцами заливали. Мед свой был, свои ульи. Чаем с медом всегда напоят. На праздники приходила Нюра Егерева со своей тальянкой, завернутой в платок, чтобы не испачкать, не испортить. Под тальянку плясали и песни пели».

ИВАНОВ ДЕНЬ. ЗАГОВЕНЬЕ

Из воспоминаний Крутниковой Галины Германовны и Головановых Ангелины Ивановны и Алексея Ивановича:

«Иванов день праздновали в деревне Лобачиха 7 июля. Когда-то это была большая и очень красивая и чистая деревня, утопала в зелени летом, у каждого дома колодец-«журавль». У деревни текла речушка, тоже называлась Лобачиха. Туда ребятишки бегали купаться в жару и ловить хариуса, царскую рыбку. В центре деревни стояли лавки, место отдыха молодежи, а в праздники здесь собирались все жители. В этот день ко многим в деревне приезжали

гости: родные и близкие. А массовые гуляния устраивала в основном молодежь, собиралась не только местная, но и из близлежащих населенных пунктов: деревни Колодезная, Середня, Вавилово, Липово. В Липово было очень много гармонистов, на гуляния они были нарасхват. А самыми бойкими считались девушки из Вавилова. Кадриль хорошо ходили Вавиловские, Середневские и Колодезненские. Ходили одинаково, что жили в Николе, в Зяблухе, в Лобачихе. Плясали Сармака, Низовенку.

Праздник Заговенье пришёл к нам из глубокой древности, он приходится на Петров пост. Отмечался во всех деревнях на 7 день после Троицы. С этого дня начинался пост Петра и Павла и длился он до 12 июля. Во время поста солили рыбу, но не ели, также не ели мяса, яиц и молока. Все эти продукты заготавливали для сенокосной поры, вот потому и праздник назывался «Заговенье». После Заговенья, в первое воскресенье, очищали картофель и начинали косить траву. А в сам праздник жители сел и деревень ходили в церковь, затем гуляли, веселились где-нибудь на излюбленном месте на лужайке за околицей. В Заговенье катали по земле яйца шаром».

ЕГОРЬЕВ ДЕНЬ

«Особенно готовилась Лобачиха к встрече гостей на Егорьев день. Гуляли тихо, без драк, не как в Середней. Под гармошку плясали «Елецкого», «Семеновну», водили кадриль. Парни из соседских деревень пели частушки про лобачихских девчонок. Вот эта обидная:

Лобачихские девчонки -
Черепицы битые.
А Вавиловские девчата -
Яблочки налитые,
А вот эти завидные.

В Лобачиху-то, деревнюшку,
Ходил, буду ходить,
Лобачихскую гармошку
Любил, буду любить.



По деревне идут ряженые. 1960-е годы.



Народные гуляния в деревне. 1970-е годы.



На широкой масленице. 1970-е годы.

Заиграли «сормака»,
Я запел «походную».
В Лобачихе у Костюхи
Взял Галину модную.

(Записано Е.Возовой, библиотекарем Первомайской сельской библиотеки).

Из воспоминаний Овчинниковой Татьяны Алексеевны, уроженки с. Георгиевское, 1942 года рождения:

«На Егория в с. Никола скотину на пастбище выгоняли вербой, срезанной и освященной на Вербное воскресенье и приговаривали: «Христос с тобой! Егорий Храбрый, прими мою животину на все полное лето и спаси её!» Егорий венчий считался праздником пастухов. Перед выходом в поле сельчане окатывали пастуха водой. А на первом привале его и подпасков ожидало угощение, приготовленное крестьянином вскладчину. Пастух защищал стадо от хищников, а Егорий – от порчи. В ночь на Егорьев день, по народному поверью, на луга выходили ведьмы.

Чтобы стадо не расходилось и не блуждало летом, пастух обходил его со свечой, с которой стоял Светлую Заутреню. Затем часть свечи задевалась в берестяной рожок, на звук которого после этого действия скот сходится быстрее и охотнее, а хищные звери убегают прочь.

До нашего времени обычаев дошло немного, отдельные хозяйки в ночь с 5 по 6 мая берут икону, свечу, хлеб с солью, обходят скотный двор со словами: «Святой Егорий – батюшка, сдаем на руки тебе свою скотинушку и просим тебя – сохрани её от зверя лютого, от человека лихого».

В эту же ночь ходят по селу ряженые. На подносе икона, свеча, постукивают палочками в окно и под эту дробь поют:

Мы ранешенько вставали,
Белы лица умывали.
В поле ходили, кресты становили,
К дому подходили, хозяина будили....

Ряженым подают деньги, которые затем те относят в церковь, а яйца, или если еще что подадут, собирают в одном доме и устраивают гулянье.

Из воспоминаний Сусловой Лидии Николаевны, уроженки деревни Заводское:

«Праздник Егорьев день отмечали в деревне Заводское. На Егорьев день пели:

Хозяин (хозяюшка),
Встань, пробудися,
Егорию поклонися!
Батюшко Егорий,
Спаси нашу скотинку
И всю животинку.
Матушка-скотинка,
Наесса, напьесса,
Домой поплететса.
Волку, медведю -
Пень да колода,
За море дорога.
Вынеси, хозяин,
Богу на свечку,
А нам по яичку!

Если хохея не подадут ничего, то пели:

Кто не даст яица,
Всю скотину со двора
Под медведюшка!

Вторая песня была такая:

Хозяин (хозяюшка),
Встань, пробудися,
Егорию поклонися!
Батюшко Егорий,
Спаси нашу скотинку,
И всю животинку!
В поле и за полем,
В лесе и за лесом,
За лесом-лесами,
За крутыми горами.
Матушке-скотинке,
Всей животинке –

Травка муравка,
Зелененький лужок.
Скотинке наесся,
Водички напится,
Домой приплетси.
Лютому зверю –
Пень да колода.
Петушок – топчися,
Курочки – несися,
Хозяюшка – добрися.
Богу на свечку,
Нам по яичку,
А Егорию святыму -
Три червонца серебром.

Если подадут, то пели:

Спасибо, тетка,
Тебе за подаянье!
Дай Бог подольше пожить,
Добра побольше нажить:
Денег мешок
Да белья коробок,
20 телушек, всё годовушек,
10 быков, всё годовиков да полуторников.

Если не подадут, то пели:

Не спасибо тебе, тетка,
На плохом подаяньи,
Ни кола, ни двора,
Нет ни курочки пера!
Одна была корова,
И та не здорова.
Одна была овца,
И та яловица.
Хозяйка-дьяволица,
Дай вам Бог
Тараканов да клопов!
Вшей да мышей,
Тараканов из ушей!

Люди обычно подавали яйца, деньги. Деньги носили в церковь и покупали на них свечей, а яйцами разговаривались на другой день. Их пекли в печке, делали яичницу».

КАК НОВЫЙ ГОД СПРАВЛЯЛИ

Из воспоминаний Овчинниковой Татьяны Алексеевны, уроженки с. Георгиевское, 1942 года рождения:

«Несмотря на тяжелую жизнь, люди умели отдыхать, снимать стресс после трудоемкой работы. Разрядка была нужна людям. Обычно перед божественными праздниками люди ходили молиться в церковь, а уж после – праздничный стол. Гуляния в деревнях обычно происходили в центре на пятаке, возле магазина. Какие-то праздники отмечали только в кругу семьи, а бывало, на улице собирали общий стол. Из дома принесем кто что может, и пойдет гульба.

Пойду плясать,
Дома нечего кусать.
Сухари да корки,
На ногах опорки.

Пляски, кадрили тоже требовали большого пространства, так что на улице удобнее. Если дома, то обычно собирались у вдов, за определенную мзду.

Новый годправляли, даже в трудные годы, родители обязательно уж ёлочку наряжат. А игрушки делали сами, своими руками: фонарики из бумаги, фигурки животных. На Святки молодежь гадала, гадания передавалось из поколения в поколение, завораживались, подслушивали под окнами, встречали прохожих по имени, какое имя у мужчины встречного, так будут звать и мужа. Папа рассказывал, что они в детстве гадали тоже много. Один раз девушки ночью заперлись в тёмной бане и стали гадать. Парни залезли на крышу бани, и один в трубу спустил ноги, ну, девки его и ошпарили кипятком».

Из воспоминаний Муравьевой Марии Александровны, 1939 г.р., с. Георгиевское:

«В Рождество, собирались с робятами и специально подслушивали под окнами, кто, чего скажет, хулиганили – запирали те дома, где живут молодые робята, толкали поленицы, в колодцы сбрасывали бревна, сани закатывали на крыши домов. В трубу могли засунуть веник,

утром хозяйка будет печь затоплять, весь дым в избу пойдет. Вот так и веселились.

Сеем, веем, посеаем,
С Новым годом поздравляем!
На телят, на жеребят
И на маленьких ребят
Как бы нам колядок
На недель с десяток.
С Новым годом!
Со всем родом!
Чтоб здоровы были,
Да много лет жили.
Ой, колыда, колыда!

С девушками гадали ночью у кого-то в избе. Помню, в 12 часов ночи я съедала целую луковицу и говорила: «Суженый, ряженый, солоно-горько наелась, принеси мне попить», – и ложилась спать, и должен присниться суженый».

КУЗЬМОВСКАЯ

Из воспоминаний Вахлаковой Евдокии Макаровны, уроженки деревни Козлиха:

«Праздник Кузьмовская отмечался 14 июля. Существует такая легенда. Когда-то, очень давно в деревне была страшная болезнь, от которой перевелись все копытные животные (коровы, лошади, овцы). В Кузьмовскую был такой обряд, приносить в жертву какую-либо живность (телят, овец). Обычно 13 июля продавались две скотины. Тот, кто покупал, тот и отдавал животное, обычно это были яловые овцы.

14 июля в красной часовне (была еще белая) служили молебен. Скот в этот день не выгоняли до 12 часов. После службы священник кропил водой в воротах скот. А затем все шли в поле с иконами, где тоже служили молебен. Затем священник служил молебен на дворе у тех, кто заказывал. А потом освящал суп и кашу.

В центре деревни была яма. Там разводили костер и готовили суп с мясом из овцы и кашу. Каждый приносил 1 стакан овсяной крупы и кринку молока. Здесь же были сделаны столы, положены бревна для того, чтобы сидеть. Чужие шли с ложками. Сначала кормили нищих и тех, кто пришел из других деревень. А затем садились

свои деревенские. Гуляли в Кузьмовскую один день. Одевали все самое хорошее. Священника угождали отдельно, обычно в доме. Специально для него деревенские ребята ловили рыбу».

ВЕДЕНЬЕВСКАЯ

Из воспоминаний Плюсниной Екатерины Васильевны, уроженки д. Павловское Межевского района, 1930 года рождения:

«В нашей деревне отмечали Веденьевскую (4 декабря). Наша деревня находилась в 7 км от д. Родино. Не только гуляли деревня, каждой уж в своем доме отмечал. Супу наварят, пряжья напекут, пироги, драники из картошки. Сахар шипчиками кололи, норма – сколько дадут, конфет не было, меду много было. У каждого свои родственники приезжали. Семьи-то раньше большие были, не как сейчас. На всю деревню одна гармонь была у дяди Евсея. Залезет он в праздник на крышу и заиграет на всю деревню. Ой, как играл!

Одежду-то портняжную носили, домотканую, к празднику одевали что покрасивше. Молодежь на беседы ходила. Беседы держали девки по очереди, сначала у одной – неделю, потом у другой. Молодежь кадрели ходила, плясали. Родители не ругали, посидят часиков до 12 и по домам. Из других деревень тоже приходили робяты. И мы ходили в Ивановское – 1,5 км, Борисово – 3 км, Филино – 4 км. Вина мало пили, вороськи гнали самогон».

В ПРАЗДНИКИ

Вспоминает Скворцова Мария Ивановна, 1927 г.р., жительница с. Никола Межевского района:

«Традиционным в с. Никола было проводить ярмарки: летнюю и зимнюю. На ярмарку съезжалось очень много народа, приезжали даже татары. В эти дни было трудно перейти дорогу, так как было очень много конных повозок. Торговля располагалась в центре на месте сквера, которого тогда еще не было. Торговали всем, начиная от безделушек, посуды, ситцев, кончая санями, телегами. Молодые парни любили пошаливать: могли побить глиняные горшки,



Праздники на Меже. 1970-е годы.



Деревенские забавы. 1960-е годы.



Катания на масленицу. 1970-е годы.

сташить безделушку. В праздники в доме наводился порядок, топились бани. Даже хлеб в праздники пекли по-особому. Из ячменной муки пекли и пекут ясный хлеб – праздничный. Этот хлеб творят на воде, на пивном меду до густой сметаны. Ставят на ночь в теплое место.

Утром загущивают, но тесто делают пожиже, чем на ржаной хлеб. Добавляют сдобу: масло, молоко, соль. Ставят квашонку в тепло, ненадолго, пока не подойдет тесто. Затем тесто выкладывают в сковородки, сверху кладут любую крупу, разведенную на сметане. Как только тесто в сковороде подойдет, ставят в печь.

На праздники, когда еще была открыта церковь, всегда проходила служба, очень красиво били колокола. Но самой большой была служба на Пасху. Батюшка – в красивом одеянии. Потом совершался крестный ход. После крестного хода святали куличи, пасхи, яйца. Дома устраивали праздничный обед. Было принято, чтобы первым в семье христосовался отец, потом христосовались и остальные члены семьи, только потом приступали к трапезе.

Вся работа в этот день откладывалась на потом, кроме ухода за скотом. К вечеру у кого-нибудь дома собирались несколько семей, пели, плясали, играли в карты...».



Гостевание в праздничный день.
С открытки начала XX века.

Информанты

1. Веденьевская – записано в с. Никола Межевского района от Плюсниной Екатерины Васильевны, 1930 г.р., родилась в д. Павловское Межевского района

2. Воздвиженская – записано в с. Георгиевском от Муравьевой Марии Александровны, 1939 г.р., родившейся в д. Большое Михалёво Межевского района.

3. Егорьев день – записано в д. Заводское Межевского района от Сусловой Лидии Николаевны, 1927 г.р., родилась в д. Чесноково Межевского района. Запись сделана 8.07.1990 г. библиотекарем Заводского КБ Шмелевой Л.Л.

4. Заговенье – записано в п. Первомайский Межевского района от Голубцовой Натальи Ивановны, 1928 г.р., родилась в д. Старое Межевского района. Запись сделана 10.06.1995 г. директором Первомайского ДК Покровской А.Н.

5. Иванов день – записано в п. Первомайский Межевского района от Сашиной Пии Константиновны, 1926 г.р. родом из д. Лобачиха Межевского района. Запись сделана 11.08.1995 г. директором Первомайского ДК Покровской А.Н.

6. Конейская – записано в д. Заводское Межевского района от Турановой Марии Григорьевны, 1919 г.р., родилась в д. Морозов Починок Межевского района. Запись сделана 5.09.1991 г. библиотекарем Заводского КБ Шмелевой Л.Л.

7. Кузьмовская – записано в д. Козлиха Межевского района от Вахлаковой Евдокии Макаровны, 1913 г.р., родилась в д. Козлиха Межевского района. Запись сделана 15.08.1992 г. библиотекарем Козлихского КБ Курашовой Л.Б.

8. Успенская – записано в д. Заводское Межевского района от Шмелевой Александры Зиновьевны, 1923 г.р., родилась в д. Уханово Межевского района. Запись сделана 10.07.1990 г. библиотекарем Заводского КБ Шмелевой Л.Л.

9. Фроловская – записано в д. Фадеиха Межевского района от Виноградовой Анастасии Петровны, 1923 г.р., родилась в д. Фадеиха Межевского района.

10. Фролы – записано в с. Никола Межевского района от Крепышевой Таисы Владимировны, 1936 г.р., родилась в д. Портюг Никольского сельсовета Межевского района.

Список использованной литературы

1. Возова Е.Д. Жила-была деревня Лобачиха // Новая жизнь, 1 июля 2004.

2. Живем и помним: обычаи, обряды, быт Межевских деревень / Архив Заводского КДК. – д. Заводское.

3. Монахов Р. История деревни Тихоново // Новая жизнь, 13 апреля, 1999.

4. Народные церковные праздники, обряды, традиционная кухня, одежда Межевского района / тематическая папка Георгиевского КДК. – с. Георгиевское



ОБЛАСТНОЙ ДИСТАНЦИОННЫЙ ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ КОНКУРС МУЗЕЯ-ЗАПОВЕДНИКА «КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА»

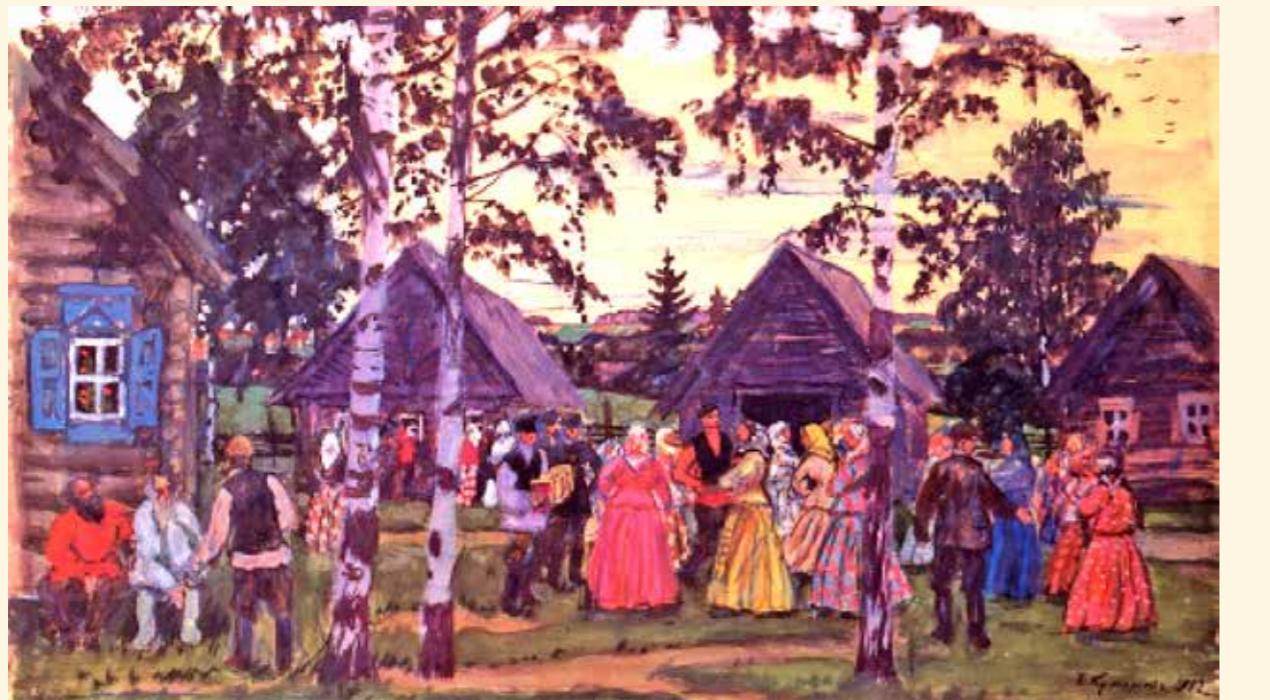
Н.Н.РАЗОВА, специалист по фольклору Макарьевского районного Центра досуга

ЖИВИ, НАША СТАРИНА

Самоцветы устного народного творчества

Богат наш макарьевский народ своими семейными традициями, золотым кладезем которых является устное народное творчество. Потому как через язык поговорок, песен, речений проявляются самые разные и удивительные картины жизни и быта русской деревни, самой её глубинки. Особенно неповторимо красочна и богата речь в деревнях Тимошинского, Нежитинского и Горчухинского поселений. Много бытует в Макарьевском районе самобытных сказок, легенд, пословиц, загадок, народных примет, богат детский фольклор и другие жанры.

Главная цель собранного материала – сохранение и возрождение традиционной народной культуры, изучение этнографии сел и деревень нашего Макарьевского района и реализация потребности в знании первоисточников народной культуры, включая диалекты крестьянской речи.



Как ране-то жили

Как ране-то жили? Хорошо-охонько, да дружно жили. У всех товда семьи-то большие были, со стариками жили да деток кара-ван. Старики родителей крепко держалися. «Без Бога не до порога». Не как топеря, прытко слушали родителей да почитали их. Боялись прытко тягеньки. Чаво он скажет, то и делали. Безо родительского благословеня не куды, даже за порок ни шагу. Да и замуж выходили с родительского благословения.

Сначала девочка гуляет с парнем. Оне друк другу нравятся – любят друк друга. Девочка дарит ему што небуть, например, свяжёт кисет, али платочек вышьет. И товда ужо парень сказывает родителям: «Дорогия мои родители тяя и мама! Я хочу женитца, благословите миня в добрый путь – «за сватаньем пойдем», да не просто просил, а нальды в ноги упадёт к родителям-ту. Родители благословят, и тута опосля парень засылаёт к невесте сватовъёв. Сватовъя обычно бывали ближния родственники жониха: родители, крёсная мать, тётки, а ковда и соседей брали.

За сватаньем

Сваты берут с собою чаво небуть: закуски, вина и пироги, и идут свататься. А это мать жониха и отец жониха, сват и сваха. Подходят к дому стучатся и спрашивают: «Можно ли нам зайти в дом?» Им запрещают. Сваты заходят в дом и встают у самова порога, здороваютца и зачинают разговор. Зачинает разговор-от крёсная мать жониха.

Сваты:

– Здравствуйте хозяин, да хозяюшка!

Хозяева:

– Здравствуйте, гости дорогия! Зачем пожаловали? (родители невесты).

Сваты:

– Мы слышали, чу што у вас ярушецка продаётся?

Хозяева:

– Да, продаётся! Дак токо понравитца ли она вам?

До этих слов сваты стоят у самоё двери, не переходя через «матицу» потолка, и токмо после слов «понравитца ли», сватовъя имут переходить через «матицу» и проходят в куть.

Мать жениха:

– А у нас ёсь баращёк молодой, дак нельзя ли паре их вмесътё соединить?

Хозяева:

– Коли дело так, мы щас и попробуем.

Хозяева приглашают сватовъёв ко столу. Все садятся и обговаривают дело, сидя за столом.

Вот так у нас в Кондратове ходили за сватаньем, и ужо на другой динь знала вся деривня, што такую-то девицу вчерась просватали. А потом ужо бывают говоры, пропой, и обязательно молодые венчалися в церкови.

Передо самоёт свадьбой-то обязательно водили невесту в баню последний разок подруженьки парить веницком. Мылися в баньке дефки вместе с нею, это как бы прощалися с ея девиществом, парили невесту вёником и приговаривали такия вот слова:

*Мойся хохов, промывайся хохов,
Завтре хохов посадят на ков.*

А потом ужо на другоёт динь и свадебка. Сойдутся молодые и живут со свекровкой да свёкором. Бывало, жили по нескольку семий в одной избе, пока не отделятся старшиё-то братья».

Поверья, пословицы и поговорки

Много бытовало мудреных пословиц, поговорок и поверий про молодых да про семейную жизнь, што вспомню, то и выдам.

Поверья

Три года про молодых говорят, до тех пор их судят да рядят.

Пока три пары лаптей не износятся, все судить имут.

Чу, пока оне не притрутца друк ко дружке. Да, чу, семь годков семейная-то жизнь шаткая. Коли семь ту годов уладятца да утихомирятся, товда и жить будут.

Пословицы и поговорки

Коли надели хомут на шею, дак и тяни ёво всю жизнь.

Ни кола, ни двора и мякинья голова.

Чёт бы бычок не скакал, а телёноцек-то наш.

Мужицок-от не соломки пучок.

Я-то я, да голова-то не моя.

Без году недиля живут.

Как год, так и Федот.

Не кручиньца, молодец, коли завтре под венец.

Нашой-то Маша нету краше.

Голь на выдумку мудра.

Щто стар, щто мал – всё одно.

Каждая копейка рупь бережот.

Кабы знал, где упадешь, дак соломки бы подослал.

И на старуху бывает проруха.

Выпил-ту на грош, а шуму-ту – на полтинник.

Ай-да путо, в лапотки обуто.

Записано в 2010 году от Фоминой Александры Дмитриевны, 1927 г.р., уроженки и жительницы деревни Кондратово Нежитинского сельского поселения.

Пословицы

Хомут надели на шею, и носи ево топеря.

Пьяница проспится, а дурак никогда.

Записано в 2011 г. со слов Деминой О.С., город Макарьев.

Взял пилу деревянную, топеря пили всю жизнь.

Дом собакой пахнет.

Гусь свинье не товарищ.

По чужим-то басням, как Егор с маслом.

Ничего не понимает, а Сударыню поет.

На язык-от хоть замок вешай.

Записано у Калиничевой Г. М., д. Половчиново, Унженское поселение Макарьевского района.

Не далеко и ходила, на печи заблудилася.

Горбатова могила исправит.

Закаивалась ворона говно клевать.

Если лен доле, волокна будет боле.

Сложа руки, снопа не обмолотишь.

Записано у Скоробогатовой А., город Макарьев

Собака лает, ветер несет.
Не положа, не ищут.
Косой в доме, лешего не надо.
Осина, не горит без керосина.
Масла нет и брюха нет.

Записано в 2011г. у Комаровой С.Н., село Красногорье Макарьевского района.

Не гребешок голову чешет, а времечко.

Записано в 2011 году со слов Кузьминой А.Г., город Макарьев.

Прибыли в семье

Обычай. «Мама наносила нас пятерых. Бедно жили. Помню, как тятя покойной, как стали отделяться от родителей, купили нам дом «зavalюху», крыща была соломенна, да вон напилили мытесу-то, да и покрылися. Так вот начинали жить, в тесноте да не в обиде. Работали да деток рожали.

Я рожала каждова робёнка дома, на кровати. Роды принимала старуха «повитуха». Променя топили баню, водили в баню опосля родофф сразу и парили, чтобы все оцистился, чтобы не болеть. Ковда рожали, «повитуха» принимала роды и приговаривала: «Господи! Распростай грешну душу, да вынь безгрешную».



Каждой роженице-то, сразу как распрастаётся, соседи, либо родня, несли «зубок» – яицницу хлебать да молока. Поздравляли со прибылью в семье. Так положено было, такой обычай был в нашей деревни изо старины, для её здоровья».

Записано у Барановой Анны Захаровны, 1915 г. р., коренной жительницы деревни Большие Рымы Макарьевского района.

«Рожали с баушкой «повитухой». За ёй посылали как «закорочанит» у рожениницы-то брюхо, так и побегут звать повитуху. Рожали у пеци, на полу, постилют каку простиныю льняну да соломки бросят. Читали «Живяя помоши». Помоют да попарят робеноцка и на пеци кладут. Пройдет динька два али три и потом окрестят. У нас церковь-то рядом была, да носили в церковь робеноцка-то крестить».

Записано у Потаповой Веры Петровны, 1933 г.р., уроженка деревни Б. Рымы Юрьевского сельского поселения Макарьевского района.

Колыбельные

Особо почитали в семьях бабушку, «баушку» и звали баушку – «папой». Баушка правила всем домом, водилась с детками, а у ково не было баушки, няньчили деток сами дети, которые были постарше.

Как народитца младенец-от, так и в зыбку кладут спать, а сами все на полу спали, на подстиле. Набыют из соломы постилю, товда вить не было кроватий. Вышивали на очап зыбку по середине избы, чтобы каждой мог покачать иё. Укладывали детей под баюканьё. Пели колыбельные песни.

Колыбельные песни сами собой передавались изо уст в уста. Пели песни и детки, что поболе, ужо сами себе подмурлыкивали.

*Баю-баюшки-баю, нет ли местечка в раю,
Нет ли местечка в раю, хоть на самом
на краю,
Хоть на самом на краю, про боярынью мою,
Про боярынью мою, да,
про Галинушку.*

И вот исцё и таку пели:

*Бай-бай, бай-бай, бай-бай, бай,
Спи-ко, глазки закрывай.
Села баба на барана, поскакала по горам.
– Какой седня динь?
– Вознесеньев динь.
Вознеси бабу на елку, на еловый прут,
А тебе, мил Коле-еньке, уснуть.*

Записано со слов Барановой Анны Захаровны, 1923 г.р., коренной жительницы деревни Малые Рымы.

«Пугали деток Бабой-ёжкой. Ковда сильно заряфкают маленькие-то в зыбке, хлеба в марлю нажуёшь ржанова да в ротот и сунешь. А ужо коли не спокойной робенок, дак ботали в зыбке прытко. Ужо до тово доботаешь, зыбку робенок-от нальды подскакиваёт, ковда кацаешь. Пели колыбельные, ковда укачивали:

*Баю-баю-баенъки,
Купим Ване валенки,
Не велики, не малы,
Вокурат Ване ладны.*

Али вот так пели:

*Баю-баю-баенъки,
Купим Ване валенки,
Не велики, не малы,
Вокурат Ване ладны,
Бегать по завалинке
Купим новы валенки.*

*Кач, кач, кач, кач,
На березе сидит грач,
А второ-ет на ели,
Кричит Наде не реви.*

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г.р., д. Малые Рымы Макарьевского района.

*Люли, люли, люленъки,
Прилетали гуленъки.
Сели гули на кровать,*

*Стали гули ворковать,
Чем нам детоньку питать,
Сахарком али медком,
Али булочки с чайком,
Али кашки с молочком.*

*Лелю, лелю, лелю, лелю
Напихать бы в попу хмелю,
Чтобы крепче спалось,
Веселей вставалося.*

*Баю, баю, баю, бай,
Собачка серая, не лай,
Ты полезь-ко на сарай,
Коням сена надавай,
Кони сено не едят,
Все на Ванечку глядят.*

*О-о-о-о-о-о!
Спи, хорошее мое.
Баю, баю, баю, бай!
Ясны глазки закрывай.
О-о-о-о-о!
Спи-ко, дитятко мое.*

Записано в 2011 году со слов Деминой О.С., город Макарьев.



Народные прибаутки для детей

Когда детки малыя нацинали ходить, им приговаривали:

«Дыба-дыб-дыбок – Коле маленьку годок!» Ставили одновно на ношки. Крестили передо им три раза, и робёнок делал первыя шагии. Волосики постригали у робёноцка в годок, и нохти обрезали к годику, а до толя обкусывали. Я вата свои волосы храню для подошки в гроб».

Записано со слов Барановой Анны Захаровны, 1923 г.р., коренной жительницы деревни Малые Рымы.

Когда робёнок нацинал ходить пели:

Ай, топы, топы, топы,
Приходили к нам попы,
Приходили нацевать,
Нащу Галенъку кацать.

Когда робёноцек вставал на ножки сам, приговаривали:

Ах, дыбок-дыбок-дыбок,
Скоро Сашеньке годок!

Коли робёнок обожжетца али обваритца, чтобы не разболелся, приговаривали:

В землю огонь, и на воду огонь,
Огонь, на огонь, чтоб не раздувало.

Потом брали сырную картошку с ножа, разрезали пополам и клали на обожжённое место.

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г.р., д. Малые Рымы Макарьевского района.

Когда робёноцек потягивалца. приговаривали:

Потягушеньки да золотушеньки,
Расти Мишенька большой.

А потом спеленаешь да и брякнешь в зыбку.

Когда мыли в бане и окачивали водой, приговаривали:

С гуся вода, а с Нади худеба,
Вода – вниз, а Надя – кверху.

На каменку плескали воды 3 раза, перекрещивали, щтобы не болела, росла большая, да жонихи любили.

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г.р., деревня Малые Рымы Макарьевского района.

Когда отнимали ребенка от груди матери, приговаривали:

Идет коза рогатая за малыми робятами,
Кто титъку сосет, того козочка
забодает, забодает.

Поднимали два пальца кверху, показывали рога, а затем рогами припугивали ребенка, слегка касаясь его грудоньки, как бы бодая его. Еще мазали грудь перцем и сажой, показывали ребёнку и приговаривали:

Тъфу, титъка – кака,
тъфу титъка – кака.

Ой, боюсь, боюсь: там рёка живет.

Записано в 2013 году со слов Новиковой Зои Ивановны, 1927 г.р., коренной жительницы г. Макарьева.



Игры

Что в горбу?

Играли в неё с малышами от 1 до 5 лет так. Клали ребеночка на животик, забавляя, его гладили по спинке да постукивали и приговаривали:

Что в горбу? (Он отвечал: «Денежки»).
Кто наклал? (Ребенок: «Дедушка»).
Чем он клал? (Ребенок: «Ооловничком»).
Каким? (Он отвечал: «Золотым»).

После этих слов похлапывали ребёночка по жопке и приговаривали:

Не ешь золотым,
Не ешь золотым, не ешь золотым!
А ешь серебряным!

Баушка-ушка, выпей воду из ушка

Играли в эту игру летом на песке, когда ходили купаться. Бывало, накупаясь да нанырявшись, до посинения. Вылезешь из воды, а в уши-то воды нальётся полнёхонько, аж глохнешь. Вот мы играли в эту игру. Прыгали друк коло дружки на одной ножке, сунув в ухо палец, трясли себя за ухо, и кричали:

Баушка-ушка, ушка,
Вылей воду из ушка,
Пожалей мои ушка!

Бывало прыгаешь, прыгаешь, кричишь, кричишь, тут вода-то и выльётся. А потом радовались и кричали: «Слава Богу! Слава Богу! Слава Богу!»

Записано в 2013 году со слов Новиковой Зои Ивановны, 1927 г.р., коренной жительницы города Макарьева

Играли с робеноцком, миловалися, ковда он спокойно не сидел на месте, а нацинал капризицать: «Ой, укушу, укушу. За цаво укусить: за носик соплистой, головку костистую, жопку говнистую? Сицас за ухо укушу. С жопки дрисливо, а с головы костиво. Ушко откушу, откушу. Брали в рот ушко робёночка и нежно покусывали. Он всегда смиялся и переставал капризицать.

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г.р., д. Малые Рымы Макарьевского района.

Косой дождь

Играют дети 12-15 лет в деревне, на реке и на задворках. Все вместе встают в круг, берутся за руки и кружатся, сначала в одну сторону, затем в другую сторону. Играют до тех пор, пока не закружится голова. (Играют в игру летом).

Записано в 2012 году у Сигаловой З.Н., д. Колбино Н. Нейского поселения.

В цыгана

Играют в эту игру подростки на масленой неделе и весной, когда стает снег. Все играющие вставали в тесный круг, как бы образуя «цыганский табор». Выбирали главного «цыгана». Он вставал в середину круга и расхаживался по кругу, выбирая себе из играющих цыганку, коня вороного, сбрую и карету золотую. А все остальные играющие брались за руки, ходили по кругу и пели:

Все цыгане в таборе гуляют,
Чик-мок, труля-ля, в таборе гуляют,
Чик-мок, труля-ля, в таборе гуляют.

Один цыган не пьет, не играет,
Чик-мок, чик-мок, не пьет, не играет,
Чик-мок, чик-мок, не пьет, не играет.

Он себе цыганку выбирает,
Чик-мок, чик-мок, цыганку выбирает,
Чик-мок, чик-мок, цыганку выбирает.

Еще выбирает коня воронова,
Чик-мок, чик-мок, коня воронова,
Чик-мок, коня воронова.

Еще выбирает сбрую золотую,
Чик-мок, чик-мок, сбрую золотую.
Чик-мок, чик-мок, сбрую золотую.

Еще выбирает карету золотую.
Чик-мок, карету золотую,
Чик-мок, карету золотую.

Сядем мы в карету, поедем мы кататься,
Чик-мок, чик-мок, поедем мы кататься,
Чик-мок, чик-мок, поедем мы кататься.

На последних словах цыган с цыганкою садятся в «золотую карету» и едут, пока не «развалится» карета.



Молитва за детей

Молились за детей своих постоянно: утром, днем, вечером и даже ночью вот так:

Господи! Сохрани детей моих (имена)
Во дни, в ночи, во всякой минуте
От пули, от бури, от холода и от голода,
От ядовитых змей, от лихих людей.
Осени Ты их, Мать Присвятая
Богородица,
Крестом Животворящим Святым.
Прикрой Ты их Пречистым Покровом,
Нетленной ризой. И сохрани везде.
(Аминь – 3 раза)

Записано со слов Клешкиной Антонины Степановны, 1912 г. р., коренной жительницы деревни Заречье Усть-Нейского сельского поселения, ранее Юркинского поселения.

Сказка

Жили были Дед да Баба,
Ели кашу с молоком.
Рассердился Дед на Бабу,
Бум по пузу кулаком.
А из пузы два арбуза
Покатились в овраг.

Жил в овраге крокодил,
Он их мигом проглотил.
Вот и сказочке конец,
Тот, кто слушал, молодец!
Записано со слов Куревиной М.А., 1930 г. р., город Макарьев.

Докучные сказки

Когда робёнок долго не засыпал, рассказывали докучные сказки.

Жил-был мужицёк, накосил сенца стожок.
Поставил середь польца.
Не нацать ли сказоцку с конца...

Вот и твердиць робёнку-ту, до тех пор, покудова не уйметца да не заснет».

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г. р., деревня Малые Рымы Макарьевского района.

Жила-была бабка у маленькой речки,
Захотелось бабке выкупаться в речке,
Купила мыло, купила мочало,
Не начать ли вам сказочку с начала.

Записано в 2011 г. у Новиковой Е.В. в г. Макарьеве.

Жил-был бывалко, наклал в шабалку,
Покатился под горку и наклал с кокорку.

Записано в 2011 г. у Деминой О.С. в г. Макарьеве.

Загадки

Овца сера да овца бела,
Да овца на овцу глядела,
Да овца яркина мать.

(Две овцы)

Черный кот Матренку трет,
Матренка хохочет, опять ёво хочет.
(Сковородка с подмазом)

Записано в 2010 году от Фоминой Александры Дмитриевны, 1927 г. р., уроженки и жительницы деревни Кондратово Нежитинского сельского поселения.

Была собака, ощенилась,
Принесла трёх щенков.
Три, Катри, Матри.
Котора – была мать?
(Котора)

Сидели мыши на полу,
А пол был из ели.
На чем они сидели?
(На полу из ели)

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934 г. р., деревня Малые Рымы Макарьевского района.

Две молочных фабрики, газовый завод, шерстяная фабрика, свой водопровод. Кто это такой?

(Женщина)

Шла баба с тестом, упала мягким местом, чем ты думаешь?

(Головой)

На небе есть, на земле нет, у бабы две, у девки негде, у кобылы посередине?
(Буква Б)

Кто-то сидели и что-то ели,
Если бы они имели то, что ели,
То не были бы тем, кем на самом деле.
(Бабы ели яйца)

Старая бабища по лавкам свищет?
(Мочалка)

От чего и почему собака лает на луну?
(От земли по воздуху)

Мать бела, дочь красна, сын под небеса ушел. Что это такое? (Печь, огонь, дым)

Записано в 2010-2012 годы со слов Новиковой З.И., город Макарьев.

Нескладушки

На углу стоит аптека.
Поцелуй кобыле хвост.

Жив-здоров, лежу в больнице,
Сыт по горло, жрать хочу,
Хоть кобылу проглочу!

Шито-крыто на корыте,
По стене медведь ползет.

Сидит мышь на печи,
Хрупает сухарики.
Ну, кому какое дело,
Что она голодная.

На дворе стоит корова,
Она семечки грызет,
А теленок с чемоданом
На экскурсию идет.

Я пойду да утоплюся в муравьище на бору,
А кому какое дело,
только брызги полетят.

Записано в 2010 году со слов Скороходовой А.Г., город Макарьев.



Обзывалки

Петъка дурак,
Покатился в овраг,
А в овраге-то гомно,
Петъка шлепнулся в него.

Сонте, Конъте, Колобку
И Кусъкому сопляку,
Мишке Брышову,
Куреве благому.

Записано в 2011 году от Новиковой З.И., город
Макарьев.

Нинка-кричка молочинка,
Жарена капустка,
Съела мышку без хвоста
И сказала вкусно.

Райка – дура, в лес подула,
На березу лазала,
Себе жопу распорола,
Мазию помазала.

Записано в 2011 году от Чулаевой Н.Е., село Н.
Макарово Макарьевского района.

Дети сами дразнили друк дружку:
Афанас – кислый квас, кислая капуста,
Съел ворону без хвоста,
и сказал, что вкусно.

Володей без костей, полна жопа гвоздей.

Записано со слов Лаптевой Тамары Ивановны, 1934
г.р., д. Малые Рымы Макарьевского района.

Заклички

Ястreb, ястreb, кругом, кругом,
Убирайся к чёрту в угол.
Ястreb, ястreb, колесом,
Твои дети за лесом.
Маслом макают, тебя не дожидают.

Дождик, дождик, помочи,
Чтобы травушке расти.
Дождик, дождик доле,
Пшеницы поболе
Дождик, дождик пуще,
Дам тебе гущи.

Записано со слов Махориной З.И., д. Ильинское Кня-
жевского сельского поселения Макарьевского района.

Читалки

Жала торба с высокого горба,
В этой торбе хлеб пшеница,
Кто желает с кем поделиться,
Выходи поскорей,
Не задерживай добрых людей.

Вышел немец из тумана,
Вынул ножик из кармана:
– Буду резать, буду бить,
Все равно тебе водить.

Записано в 2011 году со слов Деминой О.С., город
Макарьев.

Этака, мэтака, чутака, мэ,
Набель, фабель, гуманэ,
Экс, пэкс, пуля, пук – набэ

Записано в 2011 году со слов Разовой Н.Н., город
Макарьев.

Главной целью собранного материала было
и остается сохранение и возрождение тра-
диционной культуры нашего Макарьевского
района: надо знакомить детей, молодежь с
самобытным устным народным творчеством,
семейными традициями наших предков; вос-
питывать на переданном нам в наследство
фольклорном материале.

Важно с раннего детства приви-
вать любовь, доброту души, веру в Бога,
в благородство и уважение к нашим предкам,
к нашей истинно русской культуре.

СЛОВАРЬ ОТДЕЛЬНЫХ СЛОВ И ТЕРМИНОВ

из народной речи жителей Макарьевского района

Запон – фартук.

Очап – толстая, большая, длинная жердь метра 2 длиной, на которой качали зыбку.

Свиальник – тоненький поясок в виде ленты, которой запелёнивали ребёнка.

Хвалъба – восхваление себя.

Парея – женщина, которая парила в бане от болезней.

Окстись – окрестить, придать вере христианской.

Повитуха – женщина, знахарка.

На ходу – когда женщина рожала ребёнка.

Окологоток – ржаной большой сноп, который оставался после обдергивания ржи.

Кладъ – домашние продукты, которые возили продавать на базар.

Качек – зыбка, так называлась в деревнях Нежитинского сельского поселения.

Плетенка – люлька, сделанная из прутьев.

Вычурь – вырезка-рисунок, резьба из дерева.

Распростається – освободится.

Колыхалось – качалось.

Сиделки – стул к столу для маленького ребёнка.

Солодище – густая масса, сваренная из зерен ржи.

Закарачунит – заболит.

Упечь – кухня.

Варега – рёва.

Подашка – подушка.

Зарявкают – заплачут, закричат.

Брякнешь – положишь.

Имут – будут.

Чарь – царь.

Ковда – когда.

Коли – тогда.



Река Унжа.



**ОБЛАСТНОЙ ДИСТАНЦИОННЫЙ ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ КОНКУРС
МУЗЕЯ-ЗАПОВЕДНИКА «КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА»**

Н.А. АЛАДЬИНА,
библиотекарь Сидоровской сельской библиотеки

ТРАДИЦИИ НАРОДНОЙ КУХНИ В БУДНИ И ПРАЗДНИКИ

Застольные обычаи

Помню, за стол садились всегда вместе – завтрак, обед и ужин. Если кто прогулял трапезу, то всё, - тятя к столу не подпустит до следующей. Авторитет отца в семье был непреклонен...

Разносолов нам никто не готовил: 1-е, 2-е, 3-е не подавали. Всё было в печи: суп, тушёная картошка. А если не было мяса – постная похлебка, которую мы, кстати сказать, уплетали за милую душу. Хорошо помню обеды, когда за столом, по возможности, собиралась вся семья. Главным на столе был суп из русской печки, сваренный в огромном чугунке, потому что и вечером иногда приходилось есть его же.



Домашнее масло

Из воспоминаний моей мамы, А.А. Ивишиной, 1922 г.р., д. Яковлево Кологривского района:

«Яйца свои, мясо своё, молоко, творог делали, масло. Сметанки-то в банку 3-х литровую насыпали, да не за один раз. Теперь пахтать (взбивать) надо. Пахтаю, пахтаю большой мутовкой. Как от стенок-то станет отставать – готово, значит. Хорошо его промыть надо холодной водой. Вот тебе и масло сливочное. В таком виде, конечно, не сохранишь. Надо его в печи стопить. Стопится, а потом в банки перелить. Оно застынет и долго хранится. Вку-у-сное! А ребятишки, помню, маргарином магазинным кусок хлеба намажут и на улицу. Видать, маргарин-то тогда съедобный был».

Крошёнка

«Суп мама накладывала в одно большое блюдо. Все хлебали из одного блюда. В супе, конечно же, было мясо, но его никто не поддавал до особого сигнала. Когда бульон был почти весь съеден, папа ложкой стучал о край блюда – можно брать мясо. Очень было вкусно, когда в общее блюдо с супом мама положит чёрных сухариков. Но перед этим спросит: «Будете крошёнку?». Только в русской печи получаются такие румяные и рассыпчатые сухарики! Отец любил крошёнку, и мама старалась ему потрафить (угодить)».

Гороховый суп

«Ещё папа очень любил гороховый суп. И мама часто варила его для отца. Хотя варкой это, наверное, назвать нельзя. Утром мама заливалась в чугунке сухой горох кипятком и оставляла в истопленной печи на весь день. Больше туда ничего не добавлялось. Скорее всего это получалась гороховая каша – густая, разваренная. Папа очень любил это блюдо, ел его и теплым, и холодным, с добавлением растительного масла. Мы, дети, воротили нос от такого едва».

Овсяный кисель

А.А. Ивишина: «Очень хозяин мой кисель любил. Я часто его делала. Надо намолоть из овса муки. Жернова-то раньше в каждом доме были. В кастрюльку налить воды тёплой и, размешивая, всыпать муку. Поставить в тепло. Ну, где тепло? На русской печи. Ночь там кастрюля стоит. Утром хорошо перемешать. Поджечь лучину, пока не будет на конце огарыша (угля). Огарыш стряхнут в кастрюлю. Это для пущего закиса. Подождать минут пять. Процедить через сито, убрать комки, угли, мякину от муки. Получается белая вода. Вылить её в чугун и варить в печи. Как закипит, вынуть, перемешать и опять в печь. Держать до загустения. Вынуть из печи и разлить по блюдам. Как остынет, можно есть. К киселю добавляли масло льняное, коровье, позднее – растительное. Если очень густо получилось, можно отбавить в другое блюдо, налить молоко и хлебать».

Луковник



«А ёщё, помню, покойный луковик любил. В небольшой чугунок я начищала лук. Заливала водой, добавляла сахар и утром, как пропотитя печь, ставила чугунок в печь. К обеду готово едево. А лучше, если в обед вынуть из печи, а есть его вечером, чтобы холодным было. Лук горечь теряет, получается сладким».

Пареная галань

А ребятишки очень любили пареную галань. Начищу вечером большой чугунок – утром-то недосуг (некогда), залью водой, а утром в печь, как пропотитя. Вечером достану, ребятишки тут как тут. Галань становится мягкая, сочная, сладкая. А что останется – на противне высушу. Вместо конфет ребятишки таскали».

Мясное

«Помню, какой радостью, своего рода праздником для всей деревни было, когда наступила пора резать скот на мясо. Сколько хлопот! Надо найти человека, который это умеет делать, подготовить воду – горячую, дрова, чтобы разжечь костёр. Он требовался, чтобы опалить тушу поросёнка. Тут только успевай поворачивайся! Несколько мужчин держат тушу над костром (маме всегда удавалось выкармливать огромных поросят – годовиков), поворачивают её с боку на бок, чтобы не сгорела сильно. В это же время надо поливать тушу горячей водой и скоблить окомёлком (венник-голик), чтобы отлетела щетина, а шкура была прожаренной. Пока мужчины на улице разделяли тушу, мама в доме из потрохов (печень, сердце, лёгкое) готовит солянку – «мужикам на закуску».

А.А. Ивишина: «При резке скота почти ничего не выбрасывалось, только, может, тонкие кишки, которые трудно чистить. А так

я всё вычищала, промывала. Для этого ходили даже на речку на колоду, потому, что воды требовалось очень много. Часть требухи я мелко рубила с луком и пекла пироги. Хозяин мой называл их «кишочки»: «Испеки-ко, матка, кишочки». А оставшуюся часть требухи утром укладывала в большой чугунок, ложила туда и ливера, солила и ставила в печь до вечера. А вечером около этого чугунка собирались все. Младшие, помню, из-за почек скорились – кому достанутся. А какой я студень делала! Одно-то мясо! Хозяин любил квас с ним хлебать. В блюдо студня отложит и квасу полёт, и больше ничего. Да с ржаным хлебушком! Квас-то я тоже сама делала. Все время у меня банка с квасом готовым стояла. Летом жажду утоляли, а зимой тоже иногда наворачивало. Никаких особых секретов в его приготовлении у меня нет. Черный хлеб и вода. Поставлю на залавок (большая полка вдоль стены) и стоит, готовится».

Я была маленькой и старалась избегать подобных мероприятий. Мне всех было очень жалко. Зная, как может визжать поросёнок, убегала и затыкала уши. А когда резали телёнка, слёзы всякий раз лились рекой. Но, тем не менее, мясо ела с удовольствием. Только один раз, когда вынужденно пришлось зарезать корову – рыжую красавицу Милёнку, я не притронулась ни к чему. Считала это предательством. Я её пасла, кормила, доила, она брала хлеб из моей руки, ходила за мной следом. И вдруг есть своего друга! Я не могла себе этого позволить».

Как резали сало

«Долгими зимними вечерами (а скотину резали зимой или поздней осенью) делали котлеты и всей семьёй лепили пельмени – большие, толстые, вырезая тесто кружкой. Папа был ответственным за переработку сала. Сало он резал на мелкие брускочки и складывал в большую кастрюлю. Попадали туда и кусочки мяса и свиной шкурки. Утром мама ставила кастрюлю в истопленную печь, а вечером вынимала. Рас-топленное сало сливали в банки, оно застыпало и хранилось очень долго. А мы «урчали» над

шкварками (у нас они называются отопками). Какая вкуснятина, когда попадается на зубок сухая шкурка! Хрустит! Отопки добавляли в картошку, макароны».

Лесные припасы

Мы жили небогато, всё добывали своим трудом. Помню, под прирубом (холодная пристройка к дому) на земляном полу стояли бочки с припасами: с капустой, грибами, мочёной брусникой. Папа очень любил ходить в лес, особенно по грибы. Говорил: «Мне в лесу легче дышится». У него была астма. Ах, какие места он знал! Нанашивал не одну бочку грибов. В наших краях знают толк в грибах. Белые груди и волнишки приносил папа из леса. Это соленья. Грибы перебирали, очищали от хвоинок, листочеков, аккуратно укладывали в эмалированные вёдра или банки и заливали холодной водой. Дня три грибы мокли. Потом мама их тщательно промывала, добавляла соль, чеснок, перемешивала, выкладывала в какую-либо ёмкость, сверху ложила гнёт. Считается, что грибы должны солиться 40 дней. Неправда! Мы наши грибы ели дня через 3-4. Солонина у мамы получалась очень вкусная. С солёными грибами даже суп варили.

Приносил папа из леса и белые, подосиновики, чилики (так у нас называют подберёзовики). Мама сушила их в печи и складывала в котомочки. Это запасы на суп и икру. Пока папа собирал грибы, он находил и ягодные места. На следующий день брал с собой нас с мамой. Показывал место, а сам уходил дальше. Пока мы с мамой набирали свою посудину, он возвращался с полной своей да ещё и грибов найдёт.

Сколько мы нанашивали черники, малины, брусники! Мама варила варенье, сушила. Сущеная черника шла в пироги, а малина – для лечения зимой. А бруснику замачивали. Если небольшая посудина, добавляли сахар. А если замачивали в бочке, то сахар добавляли перед тем, как есть. Позднее обязанность обеспечивать семью ягодами легла на меня. Большой радостью было сходить с подружками в лес, вернуться с полными бидонами и гордо пройти

по деревне, а грибы солить я у мамы научилась. Всякий раз, приходя в лес, я говорю: «Здравствуй, батюшка! Чем ты порадуешь нас сегодня?» А уходя с полными корзинками лесных даров, не забываю сказать: «Спасибо тебе, батюшка-лес! Оставайся с Богом»...

Зимой насчёт пропитания было легче. Запасов делалось много, а в прирубе лежала туша мороженого мяса и стояла бочка солёного. Летом же была тяжелая работа, и почти все зимние запасы приедались.



Толкач

Очень нам нравилась картошка с солониной. Я и сейчас иногда балую своих домашних этим блюдом. Готовится обыкновенное пюре (в наших краях толкач), добавляются мелко порезанные солёные грибы, всё перемешивается. А если добавить сметанки – за уши не оттащишь.

Куриная лапша

А.А. Ившина: «У нас 31 августа годовой праздник – Флоры. Ой, как весело гуляли! В каждом доме гости, гармошка, пироги. Все готовились к празднику заранее.

Примерно за 3-4 дня до праздника ходили в лес за свежей брусникой. Перебирали её, и она дозревала где-нибудь в тёмном месте. Это начинка для пирогов – «брюсничников». В нашу деревню на праздник очень любил приходить мой брат Николай (который на войне был). Любил пироги мои и лапшу, которую я готовила только в этот праздник. Лапшу делала сама. Натирала на тёрке картошку, на тёртую массу промывала, процеживала через сито. На дно оседала белая масса, после её высыхания получалась крахмал. Добавляла в него яйца, молоко, соль и пекла блины. А потом из блинов строгала лапшу. Для лапши обязательно на кануне праздника рубили курицу. Утром всё в чугун и в печь. Получалась очень вкусная наваристая домашняя куриная лапша».

Хвалёное пиво

«Но особенно все любили и хвалили моё пиво. Готовилось оно так: надо замочить рожь, чтобы она размокла. После этого положить её в мешок и в тепло убрать. На печь, например. Рожь прорастает. Вынуть её из мешка, разбратать и положить под гнёт. Рожь становится коричневой и сладкой. Это солод. Его сами ели и детям давали. Солод надо высушить в печи на противнях. А как высохнет, размолоть на жерновах. В корчагу наливали воду, добавляли солод. В корчаге у самого дна есть отверстие, которое закрывали деревянной пробкой. Утром корчагу ставили в истопленную печь. Пиво варилось. Вечером корчагу доставали, открывали отверстие. Через него стекала жидкость, а гуща оставалась в корчаге. Её потом отдавали скоту. Пиво остывало. Если надо, чтобы пиво было хмельное, добавляли хмельевые шишки (позднее дрожжи). А в сусло добавляли сахар. Этот напиток пили на празднике женщины. Помню, раньше сахар был в больших кусках – грудках.

Позднее солод заменили сушёной свеклой. Свёклу парили в чугунке в печи, перемешивали с мукой, выкладывали на противень и сушили. Потом складывали в мешочки, так и хранили. Ребятишки очень любили её грызть, потом и внуки. Свекла сладкая, получалось вкусно».

Ландорики и пироги «тоненькие»

Утром встанем – гора блинов на столе, да таких тонких и прозрачных, что див даёшься – как можно испечь такие. На другой день – лепёшки с салом (папа называл их ландориками). А какими пирогами только она нас только не баловала! С ягодами, с капустой, с луком, с картошкой, закрытые, открытые. Пышки, замешанные на сале, сметане, яйцах, таяли во рту. Особенно мой сынишка любил пирожки в бабушкином исполнении, называемые «тоненькие». Пироги довольно трудоёмкие. Чтобы их испечь, мама поднималась очень рано. Позднее я стала подниматься

ей на помощь, чтобы побаловать наших любимых мужчин. Нужно было сварить картошку, размять, остудить, сдобрить её яицами, сметаной. Замесить тесто на колобки. Тесто мама замешивала на кефире (по-нашему ссыдиши), добавляла яйца, растопленное сало, от чего колобки получались мягкими и рассыпчатыми. Колобки раскатывала и выкладывала на них ровным слоем картошку. Выпекала в печи на противнях. Перед употреблением с чаем или молоком сверху на пирожок можно посыпать вареное яичко. Иногда мама заменяла картошку творогом. Если картофельная начинка оставалась, её мама разбивала молоком и ставила в печь. Надо вовремя вынуть, а то корочка станет слишком чёрной. В такие дни на обед была картофница. Я не помню, чтобы в наших краях пекли на Пасху куличи. И вот праздничными пирогами считались такие пирожки тоненькие, т.к. пеклись они не часто из-за трудности приготовления. Знаю, что в Сибири пирожки с картошкой наверху называют шанежки. У нас не бывает такое название. Тоненькие и тоненекие. Папа был у нас с юмором и почему-то называл их «тошнотики», хотя очень их любил. Мама обижалась. Я сейчас хоть и не часто, но балую своих домашних такими пирожками.



Бабий кут дома М.К. Липатова.
Фрагмент экспозиции музея-заповедника.

Кологривские пряженники

Научилась я у мамыпечь и наши кологривские пряженники. Это опарные, своего рода, пирожки без начинки. Если на другие пироги опару мама ставила на ночь, то с пряженниками она занималась днём. Ставила опару, месила тесто сдобное, пышное, разламывала его на небольшие колобки, а колобки потом формировала в продолговатые лепёшки. Они немного полежат, поднимутся – можно начинать печь. А вот процедура печенья вызывала большой интерес (позднее особенно у моего мужа). Пока готовится тесто, готовит лучину: аккуратные сухие короткие полотенца она ножом-тесаком расщепляла на лучину. На шесток русской печи ставит таган – трёхногое сооружение, под него кладёт лучину и поджигает её. Сверху на таган ставится сковорода, наливается масло, разогревается – можно приступать к выпечке. Почему не на электрической плитке? Может быть, в целях экономии, а может, так было заведено издавна, когда ещё и электричества-то не было. Моему мужу очень нравилось помогать маме: щепал лучину, подкладывал её в костерок, а потом и пёк пряженники. Сейчас, когда мы приезжаем к маме, этим занимается только он. Но не на шестке, а в огороде. Знаю, что в центральной усадьбе нашего Ильинского поселения ежегодно в день села проходит конкурс на лучшую выпечку пряженников. Бессменной победительницей конкурса становится мамина троюродная сестра тетя Галя.

Заваруха

Помню, как удивило моего мужа блюдо «заваруха», а мне оно нравилось с детства. И потом, когда я со своей семьёй приезжала к родителям, мама готовила его для меня. Как всегда готовится это блюдо в печи. В чугунке кипит вода, в неё опускаем раскалённый докрасна камень, и постоянно помешивая, медленно всыпаем муку. Масса заварится. Выложить на сковородку, разровнять и сдобрить отопками (шкварками). Мы любили это блюдо. Всё утопает в сальце, сверху шкварочки, в которых можно найти и шкурку, и кусочки мяса. Муж не мог понять, зачем нужен камень. Мама объясняла: « Для пущего завара».

Секреты деревенского хлеба

Пока были силы, мама сама пекла хлеб в русской печке. Когда хлеб был дешев и доступен, покупали по 6-8 буханок и, чего греха таить, кормили им скотину. Так делали все. Во времена, когда дефицитом стали даже соль и спички, люди стали запасать продукты впрок. Муку покупала мешками – белую, черную. Из белой муки высшего сорта пекли пироги. Из черной – хлеб. Ещё мама подкупала белую муку I сорта, которую добавляла в ржаную муку, чтобы хлеб был повкуснее и побелее. Где-то достала форму для выпечки хлеба, и получался замечательный хлеб в буханках. Мама вынимала из печи пышные, горячие, ароматные буханки ржаного и белого хлеба, заботливо укрывая их полотенцем, и они «отходили».

Мама пекла хлеб на всех: на семью дочери, на семью сына, на свою семью, угожала соседей – москвичей. Работа эта была приятная, но трудоёмкая. Теста приходилось вымешивать полное эмалированное ведро. Мама перестала печь хлеб, когда не смогла уже повернуть в тесте большущую деревянную мутовку, сделанную папой.

Хлеб в деревне пекли в каждом доме. Ах, этот запах свежеиспеченного хлеба по утрам! Его невозможно забыть. По утрам хлебный дух стоял по всей деревне. И в близлежащих деревнях тоже. Сейчас от этого отошли. Семьи поразъехались, да и дефицита хлеба нет. В магазине большой выбор хлеба: черный, белый, батоны, булки, плюшки, пироги. Но запах пирогов и хлеба, испеченных мамиными руками, я помню до сих пор.

Маме 90 лет, и я стараюсь побаловать её блюдами того времени. Овсяный кисель, луковник, гороховая каша, заваруха, пареная репа, свекла... Простые русские кушанья. Готовили их, так как понимали пользу и толк в этой простой крестьянской еде.

Запись и воспоминания Н.А. Аладьиной, 1964 г.р. и Ившиной А.А., 1922 г.р. , д. Яковлево Кологривского района.

В. М. ПЕСТОВА, заведующая сектором традиционного народного творчества Дома культуры Вохомского района

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ ВОХОМСКОГО КРАЯ

Центральная улица села Вохмы в праздничный день. Конец XIX – начало XX вв.

Среди рецептов приготовления традиционных вохомских напитков встречаются порой уникальные и забытые. Эти рассказы о способах приготовления по старинным рецептам медовухи, кваса, пива, лесных чаев и напитков из ягод, действительно полезных для здоровья, а также слабоалкогольных напитков, записаны у старожилов сел и деревень Вохомского района.



Вохма. Пивных дел мастера. 1960-е годы.



Пивовар Г.Н. Кузнецов и его правнучка за работой. Сер. 1950-х годов.

Наиболее распространенными напитками в нашей местности с XII по XX вв. являются пиво и квас.

Пиво варили на все общественные празднества – это престольные праздники, мольбы, братчины, никольщины (никольщины), игрища, а также на свадьбы, проводы в армию, на дожинки и на помочи.

Записано Пестовой В. М. в д. Питер Вохомского района от Тюляндинои Валентины Андреевны, 1929 г. р.

«Большие праздники у нас Троица, Заговинье, Тихонов день.

В Тихонов день с шести сельсоветов приходили гулять. Вот пиво и варили к Тихонову дню. Ведра два, может, и три пива. Гости придут со всей округи, вся родня. Так ште бы ста-нут обедать, дак угостить».

Мольба

Записано в д. Ерусалим Вохомского района от Подобиной Любови Михайловны, 1922 г. р. Запись в 2015 г. Исаковой Е. А.

«Мольбу проводили в Ильин день. Для этого варили пиво, сообща накрывали столы, из домов приносили лучшие съестные припасы. У кого ульи, те приносили мед. Накрывали столы.

Ставили с приходу столы для нищих. С утра в деревню приглашали священника. Из церкви в Лапшино приносили большие иконы, на них кидали полотенца и с молитвами обходили деревню три раза. Потом шли и молились в полях: на озимом, яровом, на паровом.

Ребятишки старались сесть по дороге шествия, и иконы проносили над их головами.

Когда моление заканчивалось, ближе к вечеру, усаживались за столы и начиналось пиршество, его называли «братчина». Нищих и всех приходящих угождали за специальными столами. Детей усаживали за столы после взрослых, покормят и отправляют на улицу. Ночь гуляют, а утром на работу».

БРАТЧИНА

До 1932 года братчины в деревнях Вохомского района устраивали на Масленицу, а в некоторых местах после молебна. В колхозное время с 1932 года мольбы уже не было, церкви закрыли. Масленицу в складчину еще отмечали, но уже не всю неделю, а 2 – 3 дня. После уборки урожая на 7 ноября были колхозные «братчины». Были они и на 1 мая, в некоторых колхозах на Новый год.

Записано в д. Лапшино Вохомского района от Исаковой Евдокии Анатольевны, 1950 г. р. Запись в сентябре 2015 г. Пестовой В. М.

«Жители деревни умели не только хорошо работать, но и хорошо отдыхать. С особым трепетом в деревне отмечали престольные праздники. Любимыми праздниками были Масленица, Пасха, Троица, Егорьев день и другие.

В Масленицу в деревне обязательно делали ледяную горку, с которой катались не только дети, но и молодежь. Молодежь, кто постарше, катались на лошадях.

Во время праздников устраивали братчины – коллективное пиршество. В доколхозное время их устраивали на масленичной неделе и осенью к дожинкам. С 30-х годов XX века братчины устраивали к Октябрьским праздникам. Деревня была большой, и в давние времена устраивали до 3 братчин: верхняя, нижняя



Братчина. Жительницы д. Выползово исполняют хоровод «Озеро-озерко». 1960-е годы.

и средняя. Колхоз выделял на каждого работающего по 10 фунтов ржи (сыпь), из нее делали солод, из которого варили пиво. Главным пивоваром был Петр Алексеевич Басалаев. Колхоз давал бесплатно мясо, масло, яйца, муку. Из всего этого женщины готовили в русской печи закуски: картошка с мясом, суп, холодец, каши. Пекли хлеб, пироги-рыбники. Из дома приносили грибы, ягоды, соленья.

Женщины распределяли, кто когда будет угощать, и готовить закуску, ведь пиршество длилось от 3 до 5 дней. Начиналось застолье с выступления члена правления колхоза, который рассказывал об успехах и недоработках, о прибыли колхоза, произносил тост и начинался праздник.

На таких праздниках было очень весело. Пели песни, плясали «Барыню», «Русского», «Цыганочку», «Семёновну», «Общую», водили хороводы «Озерко-озёрко», «Сашенька-Машенька», «Калинин мост» и другие. Ещё пели припевки, играли, шутили, ходили в гости в другую братчину.

Последний раз братчину пили в 1977 году в доме Краева Алексея Сафоновича. Знаменитый пивовар в д. Выползово – Басалаев Петр Алексеевич, в д. Копотово – Гончаров Федор. Их было немного, их ценили и уважали. Пивовар был первым гостем. Ему первому подносили чашу с пивом, его славили в песнях:

У нас чары озорные,
Пивовары молодые,
Пиво с медом варено,
Да со патокою, с винной ягодою.

Про них пели частушки:
Пиво пьяное, румяное
Пивовар нам наварил.
Потихонечко веселочкой
Помешивал ходил.

Искусные пивовары есть и сейчас. На Громове – Коряковцев Николай Михайлович. Он варил пиво на свадьбу моей дочери в 2000 году».

Корчажное пиво

«Пиво не квас, как Бог даст»

Записано в д. Сосновка Вохомского района от Шадриной Валентины Васильевны, 1948 г. р. Родом из д. Алексино Сосновского сельсовета. Запись сделана 17 августа 2015 г. Пестовой В. М.

«Варили пиво тщанное на проводы в армию,



на игрища, на свадьбу знатные пивовары. Это Герасимов Илья Матвеевич и мой отец Афанасов Василий Васильевич, у которого и я научилась варить пиво.

Солод делают так: рожь мочат полторы суток, ростят двое суток и солодят двое суток. Затем разносят по печам. А после этого, когда солод будет готов, его мелют.

Пиво делаю так: замешиваю, ставлю в печь солод на кипятке на крутом, в чугунах или в корчагах. Затем стоит часов 8–10. После этого вынимаю и уношу в баню, там у меня специально кадца. В эту кадцу я выкладывают этот солод (кашу эту), заливаю готовой кипяченой вересковой водой. Перемешиваю веселком, сажу пожог и закрываю одеялом или чем теплым укутываю. И оставляю отстаиваться сусло часов на 8, на 10.

После этого сусло счерпываю в котел. Затем на ведро сусла 1,5 горсти хмеля грамм, 700 песку. И парю. Парить надо часа полтора, на медленном огне, до тех пор пока (смотреть надо) хмель оседает на дно и подернется сверху пленкой. Когда сусло испарилось, вычерпываю, остужаю до парного молока. Когда осту-

жается сусло, я готовлю мастер, в небольшой посудине. Туда литра два – три этого же сусла с хмелем и примерно литр мелу.

Затем, когда уже мастер подойдет, я это все вместе спорамливаю, выливаю верней в кадцу и сусло, и мастер. Укутываю сверху и завязываю веревкой и оставляю ходить в прохладном месте на трое суток.

После этого смотрю, открываю кадцу и смотрю, отвожу рукой немножко хмель, если лицо показывает, отражение лица это в кадце, значит пиво готово. Процеживаю через решето. И разливаю его по лагунчикам. И большие, и маленькие. И потом уже спускаю в подполье.

Про пиво много частушек сочиняли:

Ой, какое пиво пьяное
Хозяин наварил,
Потихонечку веселочкой
Помешивал ходил.

Пьем пивцо
И не моршимся,
Плясать пойдем,
Порастопоршимся».



Записано в д. Киричата Вожомского района от Усковой Антониды Лазаревны, 1935 г. р. Запись сделана заведующей Андриановским к/б Трофимовой О. Ю. 20 мая 2015 г.

«Нужно: 3 кг солода, 1кг песка, горсть хмеля, стакан мелу, 15 литров воды – выход ведро пива.

Основная составляющая часть – это солод. Солод делался из свежей отборной ржи. Её замачивали в воде на сутки, затем выкладывали на решето, чтобы сбежала вода. Дальше рожь укладывали кучкой на «постилаху», прикрывая материалом и слегка утрамбовывая. Так рожь лежала, пока не даст ростки. Нужно было следить, чтобы не переросла, а то уйдёт вся сила. Проросшую рожь раскладывали по большой печи тонким слоем, периодически помешивая,

чтобы рожь сохла равномерно. Высушенную рожь мололи на ручных жерновах. Мололи на запас. Молотый солод был сладкий на вкус. Хранили на печи, чтобы не отсырел.

Чтобы сварить корчажное пиво, солод заливали водой (на треть объема) в чугунах и ставили в хорошо прогорелую русскую печь на день томиться. В маленьком чугуне парили хмель. Перед тем, как достать разопревший солод из печи, кипятили воду. Горячий солод выкладывали в кадку. В кадке почти у самого дна было сделано отверстие, в которое вставлялся деревянный гвоздь. Вокруг гвоздя сворачивался жгут из соломы, который плотно прилегал к гвоздю (чтобы сусло сцеживалось чище). Так же у отверстия ставили стоя дальнюю ржаную солому. В кадку выкладывали горячий солод и заливали кипятком, тщательно перемешивали, чтобы вода стала насыщенной. Затем отпускали разогретые в русской печи специальные камни. Закрывали крышкой и ждали, когда сусло постынет. Раньше сусло было любимым напитком у детей. Готовое сусло было сладкое на вкус.

Пока остывает сусло, готовят мастер. В мастер входило по 0,5 стакана сусла и сцеженной хмельной воды, 1 стакан мелу, 3 столовые ложки песка, иногда добавляли 1 столовую ложку муки. Все это перемешивали и ставили в теплое место, пока не поднимется. Мастер должен быть теплым, но не горячим.

Теплое сусло из кадки через отверстие сливают в лагун, солома не даёт выбегать дробинам. (На оставшихся дробинах делали квас, залив теплой водой.) В лагун выливают теплую хмельную воду, добавляют песок, готовый мастер и закрывают плотно деревянной пробкой. Лагун ставили на лавку ходить на 3-4 дня. Периодически слушали, как ходит, слышно было шипение. Как все стихнет, пиво выходило.

Через отверстие пиво сливали в лагун, пиво готово. После слияния пива на дне лагуна оставались дробины, это был мел. На мелу пекли хлеб. Также использовали его в маленьких дозах в качестве лекарства против чирьев.

Также варили пиво тшанное в больших котлах прямо на улице. Хорошие пивовары цени-

лись, привозили из соседних колхозов. До 6 пудов были котлы. Был даже такой случай, в котел упал человек и чуть не сварился, хорошо сразу вытащили. В таких котлах варили на большие праздники; майские, октябрьские, Николин день, свадьбы, проводы. Гуляли по 3 дня всей деревней, пока все пиво не выпьют.

Бабы домой сходят, скотину управляют, снова гуляют. Хороводы водили с песнями, песни пели длинные, жизненные, плясали. Играли в ручеек, номера гоняли».

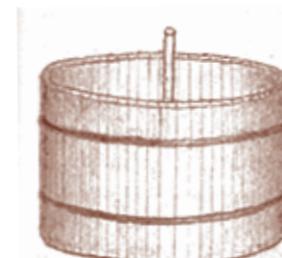
ПИВО ТШАННОЕ

«Пьем пивцо как суслико»

Записано в д. Сосновка Вожомского района от Шадриной Валентины Васильевны, 1948 г. р. Родом из д. Алексино Сосновского сельсовета. Запись сделана 17 августа 2015 г. Пестовой В. М.

«При изготовлении пива использовали тшан (большая деревянная кадка со штырем в середине), лоханку (деревянное корыто, которое ставили под тшан, и в него спускали сусло), медные котлы (в них варили сусло с хмелем, иногда добавляли песок), лагуны (в них хранили пиво). Варили пиво в течение 5-6 дней.

Работа эта очень трудоемкая. Сначала кипятили воду в котлах, добавляли вереск, затем в тшане растирали солод, закрывали его часов на 10 одеялами, чтобы усолодел, потом разводили горячей вересковой водой (на 1 пуд 4,5 ведра воды), отстаивалось 10-12 часов, затем потихоньку открывали штырь у лоханки, спускали сусло. Сусло из лоханки выливали в котел, потом



Тшан



Лагун 4-х вёдерный



Лаговка 1-но вёдерная



Братина 2-х вёдерная

парили с хмелем и песком на медленном огне 2-3 часа. Дальше делали мастер (в дружбе добавляли мел (закваску), ставили в теплое место до образования пены), выливали в остуженное сусло, закрывали плотно, завязывали веревками.

Пиво должно ходить не менее 3 суток. Затем разливали в лагуны, процеживая через решето».

Записано в д. Латшино Вожомского района от Исакова Анатолия Анисимовича, 1947 г. р. Запись 2015 года Исаковой Е. А.

«Пиво варили в каждой деревне. Этим занимались специальные люди. Их звали пивовары. Хороших пивоваров было немного. Место, где варили пиво, называлось «поварня». Это место обычно было там, где рядом была вода, сарай, где можно поставить посуду для брожения пива и вдали от построек в целях пожарной безопасности. Сначала свозили необходимую посуду, готовили дрова, камни, место для кипячения воды. Его делали следующим образом: в землю вкапывали столбы, на них ложилась перекладина, и на нее подвешивался котел. В котел наливали воду, разводили костер и кипятили воду, куда добавляли веточки вереска.

Пока кипит вода в котле, перемешку или тшан ставили на лежки (бревна), готовили на перевернутом дне пустой кадки из сухих еловых веток метлу. В тшан вставляли штырь, проверяли, чтобы не было течи. В тшан засыпали солод, в солод добавляли овсянную мякину, чтобы сусло сбраживало лучше. Добавляли небольшое количество воды. Солод перетирали с водой специальной лопаточкой, которая назы-

валась «веселко». Укутывали постилахой и давали настояться, постепенно добавляли воду до густоты каши. Этую массу распихивали по краям и на штырь одевали метлу.

Расход продуктов, чтобы пиво было хорошим: на 16 кг солода – 6,5 ведер кипятка. Всей массе давали настояться, постепенно перемешивали, не трогая метлы. На это уходило времени до 6 часов. За это время пивовар проверял концентрацию раствора (капал на ноготь, смотрел, как каплет с «веселка», да у каждого пивовара были свои способы). За это время готовился «пожог». Разводился вновь костер, дрова ложились клеткой, довольно крупные, в центр костра клали камни и нагревали их докрасна. Костер был сильный. Крупные камни чертили углем, и по этим меткам раскаленные камни трескали. Нагретые камни медленно отпускали вилами в эту массу. Эта процедура называлась «садят пожог». Старались посадить «пожог» равномерно, по окружности тшана и доводили до кипения. Закрывали переменку постилахой и давали настояться 4 – 6 часов.

Когда все отстоится, сусло сливало в лоханку, которую ставили под тшан. Все сусло сливало в котел, добавляли хмель: 1 кг хмеля на пуд солода и сахарный песок. Разводили под котлом небольшой костер и начинали парить сусло, то есть уваривать на медленном огне, чтобы сильно не кипело. Парили часов 7.

Пивовары говорили: «У котла посидишь и за столом посидишь». Чем дольше паришь, тем крепче будет пиво. Пока сусло парилось, освобождали тшан от отходов (дробины), тщательно тшан протирали. Затем пареное сусло переливали в тшан, давали остыть до 20 – 30 градусов и пускали мастер – «мел», остаток от ранее сваренного пива. Мастер готовят так: в мел добавляют сусло, ржаную муку и немного хмеля.

Теперь пиво начинало ходить, то есть набирало крепость. Все пиво ходит около 2-х суток. Пиво, до того как солют в лагуны, называли «кочеражным». По мере оседания кочеражное пиво сливают в лагуны и дают время выстояться дня 2 – 3, давая ему время еще походить, то есть набрать крепость».

Вятское корчажное пиво

Записано в д. Лапшино Вохомского района от Скрябина Панфила Григорьевича 1937 г. р. Запись 2015 г. Исаевой Е.А.

«Солод замешивают в бачке с мякиной, которая остается от овса. Разводят кипятком и ставят в жаркую печь, в корчагах. Утром перемешивают, сливают в корыто из осины длиной до 2 двух метров, в одном конце которого отверстие с пробкой.

На низ корыта кладут палочки, которые кладутся на края через 5 см. На палочки кладут солому «пряаницу». Гущу из корчаг выкладывают на солому, заливают водой горячей. Под пробку ставят ведро. Жидкость стекает в ведро. И так по порциям – это сусло. В сусло кладут хмель и снова ставят в печь. Сусло вынимают из печи через определенное время, сливают в кадку, добавляют дрожжи. Пиво ходит сутки. Хмель всплывает наверх. Пиво процеживают, и оно готово».

Как делать солод



Записано в с. Согра Вохомского района от Томиловой Галины Ивановны, 1929 г. р. Записано в 2015 г. Смоковдиной Л.И.

«Для приготовления пива необходимо сделать солод. Делать надо его по теплу. Взять семенной ржи ведёрко и замочить во фляге холодной колодезной водой. Обязательно холодной. Стоять двое суток, пока рожь не разбухнет. (Раньше рожь мочили в полотняных мешках и опускали в реку, а чтобы мешки не утащило течение, мешки привязывали к дереву на берегу). Потом эту рожь процедить через решето и принести в избу. В избе заранее из соломы на полу делаешь настил, а поверху

кладёшь чистую «постилаху». Рожь холодную вываливаешь на постилаху и разравниваешь, чтобы рожь не лежала комами, кучами. Надо вспринуть рожь тёплой водой и закрыть льняной чистой постилахой. Через сутки смотрю, есть ли росточки. Нет, опять спрыснуть тёплой водой и закрыть. На вторые сутки смотрю, чуть проклонулись росточки, опять спрыснуть тёплой водой и закрыть. На трети сутки росточки стали большенькие, настоящие, ещё попрыскать и закрыть. Вот на четвёртые сутки, когда росточки сплелись, на этой же соломе, рожь скучиваешь, т.е. сгребаешь в кучу, и так рожь еще ночует ночь.

Потом на тёплую, топлённую русскую печь переношу эту сросшуюся рожь, постилаю вниз «куфайку», а сверху закрываю одеялом, даже кладу груз, чтобы тепло не выходило, так рожь солодеет, т.е. сласти. Угнетёшь её, спрыснешь тёплой водой. Оставляю на полторы, двое суток (печь чтобы, горячая была). Пробую ржицу, чтобы была сладкая. Потом эту рожь выношу в сельник, кладу на постилаху, чтобы выходил из неё жар, распехать по постилахе, в куче рожь закиснет. Сушим на горячей печи понемногу. Надо помешивать. Высушишь, сгребёшь в котомочку. Чтобы варить пиво, солод надо размолоть. Хранить готовый солод только на тёплой печи, на краешке, а то заведутся черви.

Беру пятилитровую кастрюлю, наливаю в половину кипячёной теплой, как парное молоко, воды, кладу в воду песку кружки две. Начинаю всыпать солод, помешивая мутовкой. Мешаю мутовочкой, как густо будет, так добавляю горячей водички, обязательно горячей, чтобы пожиже было, а сама всё солод потихоньку подсыпаю. Чтобы густело, всыплю и мешаешь. Кастрюлю наводишь не полную, чтобы в печи не поплыло, ставишь в тихую печь, после хлеба. Чтобы не кипело и не горело. Поставлю с утра, вечером вынимаю. Выливаю в чистую флягу. Затопляю баню. На два ведра воды кладу пять прутиков вереска и чагу, чтобы было пиво коричневое. Все кипит. Во флягу, где сварен солод, выливаю вересовую из котла воду, развозжу.

Надо опустить горячий камень (пожок), по одному камушку, чтобы не вскипело и не вылилось, первый камушок – не кипит, второй – не кипит, а на третий, может, закипит. Укутать, чтобы тихо кипело. Дать выстойку, чтобы сусло откипело от дробин. Дробины оседут вниз, а сусло наверху, стоять 4-5 часов. Это получается сусло.

Когда всё отстоялось, сусло аккуратно сливают в котёл, кладём на ведро сусла сахарного песка 1-1,5 литра и 2-3 горстки хмеля. Затопляем под котлом печь, но чтобы сильно не горело, топим щепочками, чтобы сусло томилось, парилось, кипело только от крайчику, сильно не бурлило. Покроется всё пенкой, как корочкой. Под пеной и кипит тихонько. Парить 4-5 часов. Сусло укипает, становится меньше.

Из фляги дробины сливают, их можно использовать на корм скотине, а можно делать квас. (Рецепт кваса ниже). Флягу моем и готовим для сусла. Суслу дать остыть, как парное молоко, отчерпываешь в чистую флягу. Немного тёплого хмельного сусла отчерпываешь в кастрюлю для приготовления мастера, т.е. навеселивать пиво.

В кастрюлю добавляешь 1-1,5 стакана сахарного песка, на два ведра сусла – две пачки дрожжей или мелу (осадок от предыдущего пива, которое варили раньше и мел всегда хранится в подполье в стеклянных бутылях), кастрюлю укутываешь и ставишь в теплое к печке место. Чтобы мастер поднялся шапкой, пеной.

Мастер поднялся, его надо спустить в хмельное сусло. Когда спускают мастер, надо плясать и петь, чтобы пиво было весёлое. Флягу укутать тепло и поставить в тёплое, около печки, место, можно укрыть шубой. Ходит пиво трое суток. Слушаем ухом, как ходит пиво, чутко как бурлит.

Проверяем пиво на готовность: если к открытой фляге поднести зажжённую спичку и спичка погаснет, значит, пиво ещё не выходит. Если от края отпахнёшь хмелинки, и если эти хмелинки не покроют пиво, то пиво готово. Если пиво отходило и его вовремя не слить, оно скиснет. Слить пиво в лагуну, лучше

пиво слить не доожжало, т.е. оно не доо-
дило, и добавить 2–3 комочка сахарку, чтобы
оно дооходило на месте».

Как готовить хмель для тшанного пива

Записано от Топорковой Антонины Павловны, 1925 г.р., от Топорковой Валентины Павловны, 1934 г.р., уроженок д. Рига Никольского р-на Вологодской обл. Запись сделана в 2015 г. в п. Талица Вологодского района Топорковой О. А., заведующей Талицким СДК.

«...В котлах кипятили сусло с хмелем. Хмель – скрученные венцами без листьев плети с шишечками, их называли «киты». В пиво хмель стригли ножницами. На один пуд солода (16 кг) один фунт хмеля (400 гр) У нас до десяти жердей хмеля было, сушили, а потом складывали. Если много хмеля положить, то пиво горьким будет. Если мало, не такое забористое будет. Тшан хорошо промывали, затыкали коротким штырём и сливали уже в этот тшан сусло, прокипячёное с хмелем.

Потом мастер пускали, брали *пивной мел, осадок, который остаётся от пива*. Это и есть пивные дрожжи, их не выбрасывали, а хранили. Стряпали хлеб на них, и они же снова шли как дрожжи на пиво, добавляли сусло и ржаной муки, когда это всё забродит, выливали в тшан, и пиво начинало бродить. Двое суток пиво варили. Потом пиво уже разливали в лагуны – бочка с крышкой. Отверстие в крышке, куда сливали пиво, и ещё одно в боку, около дна маленькое отверстие, через которое уже наливали пиво – и всё это было заткнуто деревянными штырями.

Когда сварят пиво, всё убирали до следующего праздника, тшан переворачивали и хранили в сеннике, в нём уже больше ничего не делали, он был только для пива».

Квасы

«Не все с припасом, поживешь
и с квасом, а порой – и с водой»

Квас – один из самых любимых прохладительных напитков русского народа. Само слово «квас» русского происхождения и означает

«кислый напиток». Ни у одного другого народа он не получил столь широкого распространения.

Записано в д. Лапшино Вологодского района от Огарковой Марии Михайловны, 1932 г. р., Запись сделана в июле 2015 г., Исаковой Е. А.

«Раньше много употребляли квасу. Пили один квас. Для изготовления кваса были специальные квасники. Квасник – это кадка с гвоздем ведра на два.

Сначала в печь в корчаге ставили солод, обычно на ночь или на день. Затем выставляли корчагу из печи, разбавляли водой и выливали в квасник. А сначала в квасник на деревянный гвоздь солому навивали, и на края квасника клали солому. Солома должна быть прямая. Солома служила как бы фильтром, через которую не проходила густая масса. Закрывали квасник сверху скатеркой, летом выносили на ледник, через день, два квас закисал и был готов к употреблению. Квас пили, если с холодцом, хреном, редькой, печеной брюквой».

Записано в д. Киричата Вологодского района от Усковой Антониды Лазаревны, 1935 г. р. Запись сделана заведующей Андриановским к / б Трофимовой О. Ю. 20 мая 2015 г.

«Для кваса ставили солод в печь, так же, как на пиво. Распарившийся солод перекладывали в кадку и заливали кипяченой горячей водой и ставили скисать на лавку. Квас чаще делали летом, в сенокос делали окрошку из него, пили просто так. Также делали квас из ржаного хлеба. Подсушивали нарезанный хлеб в печке до румяной корочки и заливали теплой кипяченой водой. Добавляли немного по вкусу песка. Ставили скисать».

Записано в д. Сосновка Вологодского района от Шадриной Валентины Васильевны, 1948 г. р., родом из д. Алексино Сосновского сельсовета. Работала ветеринарным врачом в колхозе «Дружба». Запись сделана 17 августа 2015 г. Пестовой В. М.

«Я готовлю квас из остатков после сусла дробин. Заливаю теплой вересковой водой напополам с холодной. Стоит сутки. Укрывать не надо. Через сутки квас готов, это сладкий квас будет. А потом уже позднее будет и покислее квас».

Записано от Томиловой Галины Ивановны, 1929 г. р., с. Согра Вологодского района, в 2015 г. Смоковдиной Л. И.

«В квасник кладёшь чистую соломку и сливаешь из фляги дробины на квас. Заливаешь всё сукропенькой водичкой, не кипячёной, чуть тёпленькой, можно добавить немного сахарки».

Записано в п. Вожма Вологодского района от Самошкиной Риммы Павловны, 1936 г. р., уроженки д. Ванеево Хорошевского с.с. Запись сделана 7 сентября 2015 г. Пестовой В. М.

«Квас делали, когда пиво делают, остаются дробины-то. Их в кадку складывали. Там соломки постелют, где этот гвоздь-ет оттыкать. И заливают водой несколько раз. Под конец-то он уж кислый совсем будет. Иногда специально квас делали. Солод с мякиной с овсяной, его попарят в печке и потом вот в кадку выльют.

И специально вот летом пили. Он вкусный. Прибежишь когда с поля, жарко... кваску выпьешь, и все – больше пить не хочется. Как спасение было раньше».

Записано в д. Питер Вологодского района от Тюляндиной Валентины Андреевны, 1929 г. р. Запись сделана в сентябре 2015 г. Пестовой В. М.

«Квас солодовый все делали. А если пиво сварят, как эти отходы, гуща, останутся. И из этого квас делали. А квас делали в кадцах. Солому брали (раньше снопы были), дак накладут соломы. Через солому пройдет-процедится... Квас пили всё время. У хорошего хозяина всегда квас был. Летом и зимой. Раньше ведь немного чего было. Лук да хрен, да редька с квасом».

Мед и медовуха

«Хорош хмелек, хороши щеголек»

Как делали медовуху

Записано в д. Лапшино Вологодского района от Скрябина Панфила Григорьевича, 1937 г. р. Запись 2015 года Исаковой Е. А.

«Медовуха – это алкогольный напиток с привкусом меда. Раньше его называли мед.

В домашних условиях готовили так: 4 кг меда вместе с пергой разводили в 6 л. воды. Жидкость доводили до кипения 2 – 3 раза. Охлаждали, добавляли хмель грамм 50 и ставили для брожения на несколько месяцев. Вода и разведенный мед назывались сыта».

Записано в д. Лапшино Вологодского района от Исаковой Евдокии Анатольевны, 1950 г. р. Запись 2015 г. Пестовой В. М.

«В нашей семье ульи держали постоянно. Первую пчелосемью дед Филипп принес из леса в шапке. Вот от нее и пошли остальные пчелы. Я помню, как медовуху делал мой отец Анатолий Филиппович. В конце лета, когда кончался медосбор, нас, детей, заставляли тщательно мыть медогонку. После этого воду отец кипятил, остужал до определенной температуры, туда отпускал рамку с медом на определенное время, затем рамку доставал, в этот раствор в холщевом мешочке добавлял хмель, еще раз доводил до кипения, снова остужал, вынимал хмель и сливал в глиняный горшок литров на 15, прикрывал тканью и выносил в прохладное место на несколько месяцев.

Медовухой угощал отец важных людей и гостей. А важными людьми чаще всего были уполномоченные из района, так как в 1960-е годы отец работал бухгалтером колхоза».

Записано в д. Сосновка Вологодского района от Шадриной Валентины Васильевны, 1948 г. р., уроженки д. Алексино Сосновского сельсовета. Запись 2015 г. Пестовой В. М.

«Делать медовуху я научилась у тети. Раньше мы жили в Иванкове. Готовится так: на 1 ведро теплой кипяченой воды 2 литра меда и 2 пачки маленькие дрожжей. Это ставится в эмалированной или стеклянной посуде ходить на 2 – 3 месяца. Можно процедить. Чем дольше ходит медовуха, тем она крепче. Мед готовили те, у кого были пчелы. И готовили это к церковным праздникам, к Вознесеньеву дню, к медовому Спасу и на свадьбы».

БРАГА ИЛИ БРАЖКА

«Хороша брашка, да мала чашка»

Записано в д. Лапшино Вохомского района от Скрябина Панфилы Григорьевича 1937 г. р. Запись 2015 г. Исаковой Е. А.

«Бражка – хмельное питье, похожее на пиво, чем-то на квас и на медовуху. Слаще пива, не кислая, как квас, и не сладкая, как мед. В деревнях ее делали в каждом доме по необходимости, так как готовится она быстрее пива. Она готовится так: 2 кг солода ржаного, 2 кг муки ржаной, 2 кг ячневой крупы или другой. Все размешивается кипятком до густоты сметаны. Перекладывается эта масса в кастрюлю или чугун, плотно закрывается и ставится в горячую печь на 10 – 15 часов. Затем все остужается, разводится водой, так литров 6.

Кипятится в двух стаканах воды 50 гр. хмеля, процеживается, добавляется в брагу, перемешивается. Дают постоять до получаса, а то и больше. Процеживают, добавляют «мел», т. е. домашние дрожжи. Дают выстояться двое суток, затем добавляют водки 200 – 300 гр. и полстакана сахарного сиропа, разливают и выдерживают еще до 3-х дней».

Самогон

Записано в п. Талица Вохомского района от Топорковой Антонины Павловны, 1925 г. р., от Топорковой Валентины Павловны, 1934 г. р., уроженок д. Рига Никольского р-на, Вологодской обл. Запись 2015 г. Топорковой О. А., заведующей Талицким СДК

«Самогонку гнали из картошки, сварим чугунов пять – шесть, истолком всё с шелухой (не очищенный), горячей водой разведём и муки ржаной добавим, если побольше муки, то хорошая самогонка будет. От муки-то картошка солидет, сладкое такое, а потом разводят водой и всё будет ходить. Когда выходится, брали два больших чугуна ведёрных, второй чугун опрокидывали на первый, в верхнем чугуне было отверстие в дне, вставлялась деревянная трубка, к трубке присоединялось дуло от ружья, которое находилось в корыте, куда наливали холодную воду. Так и гнали».

ЛЕСНЫЕ ЧАИ

«Пей чай – не умничай»

Исконно русскими являются лесные чаи, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, костяники, морошки, липы, зверобоя и других растений. По вкусу, цвету и аромату они не уступают традиционным чаям высших сортов. В них нет кофеина, зато много витаминов, микроэлементов и прочих полезных веществ.

Записано в п. Талица Вохомского района от Топорковой Валентины Павловны, 1934 г. р., уроженки д. Рига Никольского района Вологодской обл. Запись 2015 г. Топорковой О. А., заведующей Талицким СДК.

Чаю мало пили. Больше поедим да из кадцы пили холодянку (холодная колодезная вода). Ковшиком почерпываешь, напился и пошел.

Если чай пили, собирали травку, душманка называется. Она растет на залесках, на сырых местах, на песке. Мелкая, маленькая, она цветет белым цветом. Она и сейчас растет. Собирали лист смородины, стебли и корни, это все сушили и заваривали. И лабоз, и зверобой. И Иван-чай тоже сушили и заваривали. Чай пили по большим праздникам. А так воду пили. Но чайник с горячей водой стоял на шестке. Мало ли кому если надо попить горячей воды. Если заварку покупали, то только для гостей».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Самошкиной Риммы Павловны, 1936 г. р., уроженки д. Ванеево Хорошевского с/с. Запись 2015 г. Пестовой В. М.

«Чай пили, если праздник большой. Мама пошлет в лес: «Наберите смородинового листу, малинового листу и земляничного листу». Их насушат и заваривали. Очень вкусный чай. В праздник большой, когда, может, достанут где сахарку, дак дадут по маленькому кусочку, дак сидишь, чашку нальют, дак ждёшь: еще бы сахарку дали. Пить воды-то не охота. Чай пили из самоваров, никак нынче – из чайника. Раньше самовар ставят: «Давайте-ко, ребята, наливайте-ко воды, ташшите, щас самовар поставим». И пошлют в лесочек, у нас не далеко дак. Шишок еловых наберешь, это и в самовар забросят огоньку, их кладёшь, сухи-то, они горят хорошо».

Напитки из ягод

Безалкогольные напитки, приготовленные из ягод, называют напитками здоровья и бодрости. Они обогащают рацион питания витаминами, микроэлементами и органическими кислотами. Эти напитки оказывают на организм человека освежающее и бодрящее действие, возбуждают аппетит и улучшают пищеварение.

Записано в п. Талица Вохомского района от Топорковой Валентины Павловны, 1934 г. р., уроженки д. Рига Никольского района Вологодской обл. Запись 2015 г. Топорковой О. А., заведующей Талицким СДК.

«Помню, когда жали на поле, дак делали морс из малины. Малину настаивали в воде и пили. Песку не было, чтобы варенье-то варить, дак ягоды-ти сушили. Сушили чернику, черемуху, малину. И зимой из них варили кисели. Картошки-то много было, дак крахмал делали сами из нее. И варили кисели. Еще сушили галанку (брюкву). Попарят, высу шат, и это было вместо конфеток. И щас поела бы».

Трудно переоценить влияние традиционной русской народной кухни, её напитков, сделанных по старинным рецептам, на здоровье людей, особенно сейчас, в период массового применения в приготовлении блюд вредных добавок, напитков с добавлением красящих и вкусовых химических веществ, способных причинить непоправимый вред организму человека.

Но ни что не мешает каждому из нас обратиться к опыту наших костромских предков.



Информанты

1. Исакова Евдокия Анатольевна, 1950 г. р., с. Лапшино.
2. Исаков Анатолий Анисимович, 1947 г. р., с. Лапшино.
3. Кузнецова Алевтина Андреевна, 1951 г. р., д. Марково.
4. Липартелиани Людмила Анатольевна, 1952 г. р., д. Марково.
5. Мамонтова Галина Васильевна, 1925 г. р., д. Сосновка.
6. Огаркова Мария Михайловна, 1932 г. р., с. Лапшино.
7. Подобина Любовь Михайловна, 1922 г. р., д. Ерусалим.
8. Самошкина Римма Павловна, 1936 г. р., п. Вохма.
9. Скрябин Панфил Григорьевич, 1937 г. р., с. Лапшино.
10. Томилова Галина Ивановна, 1929 г. р., с. Согра.
11. Топоркова Антонина Павловна, 1925 г. р., п. Талица.
12. Топоркова Валентина Павловна, 1934 г. р., п. Талица.
13. Тюляндина Валентина Андреевна, 1929 г. р., д. Питер.
14. Ускова Антонида Лазаревна, 1935 г. р., д. Киричата.
15. Шадрина Валентина Васильевна, 1948 г. р., д. Сосновка.

МАРИЯ ВОРОНКИНА,
студентка КГУ

ЧЕРНАЯ СОЛЬ – БРЕНД КОСТРОМСКОЙ ЗЕМЛИ



Черная соль – это загадочный продукт русской кухни. Ее не существует в природе, люди сами придумали рецепт ее приготовления¹.

Черная соль в древних мифах и заклинаниях персонифицировалась с Солнцем². Обычай сжигать соль существует еще с дохристианских времен. С принятием христианства появилось понятие четверговая соль. Название происходит от традиции запекать ее на Великой седмице, в Великий Четверток, на особых «воскресных дровах». Приготовленная таким образом соль наделялась особой магической силой и считалась сильным обережным средством при сглазе и недуге³. Ее зашивали в ладанку и носили на груди, брали с собой, отправляясь в дальний путь или на войну. Завернутую в узелок щепотку соли клали за пазуху, выгоняя в первый раз скотину в стадо⁴. Чёрная четверговая соль считалась универсальным лекарством. При сглазе и различных недугах крестьяне принимали ее внутрь, растирались ее раствором, а заболевшему скоту давали посоленный ею хлеб или разводили щепотку в поилке⁵.

Предполагается, что обычай делать четверговую соль родился в XII–XIII веках. Уже в это время зарождались вблизи Костромы будущие крупные соляные промыслы⁶.

Предпосылкой явилось обилие соленых источников в крае, что зафиксировано и в языке (р. Солоница, Солигалич, Большие Соли и т.д.). До XVII в. соль добывали выпарочным методом, каменная соль вытеснила его, поскольку ее добыча оказалась более выгодной. Черная соль бытовала в Солигаличском, Кадыйском и Нерехтском районах, в посаде Большие Соли⁷. Она была на каждом столе у господ и крестьян, фабрикантов и купцов, студентов и священников⁸.

Можно предположить происхождение жженой соли. На протяжении столетий главным бедствием были пожары. Поселения горели во время набегов черемисов, крымских татар, польской интервенции. В летописях Соли Галицкой были зафиксированы крупные пожары, когда сгорели все жилые строения вместе с варницаами и складами. Конечно, локальные пожары на варницах, где круглосуточно топились очаги, тоже не были редкостью. И в наше время погорельцы разбирают пепелища в поисках добра, которое еще можно использовать. Конечно, она не пропадала. Разумеется, это только предположения, попытка объяснить появление жженой соли в рационе питания и впоследствии придания этому продукту сакрального значения⁹.



Существует несколько способов приготовления черной соли¹⁰. В деревне Федьково Чухломского уезда соль насыпали в хлопчатобумажный мешочек и клали в печь¹¹, в Солигаличе соль готовили с капустными листьями и ели с вареными яйцами¹². Долгое время считалось, что рецепты приготовления черной соли безвозвратно утеряны. Однако до сегодняшнего дня среди коренного населения Костромской области бытует этот старинный обычай¹³.

С некоторых пор в магазинах Костромы стала появляться черная соль. Единственным производителем черной соли в Костромской области является цех ООО «Соло и К» в деревне Иваньково Кадыйского района. Черную соль там производят промышленным способом, но по старинным рецептам¹⁴.

Сегодня черная соль продается в красивых сувенирных упаковках. Ее можно приобрести в сувенирных лавках. Она есть во многих гипермаркетах Костромы. В сувенирных лавках многие туристы приобретают ее в качестве сувенира.

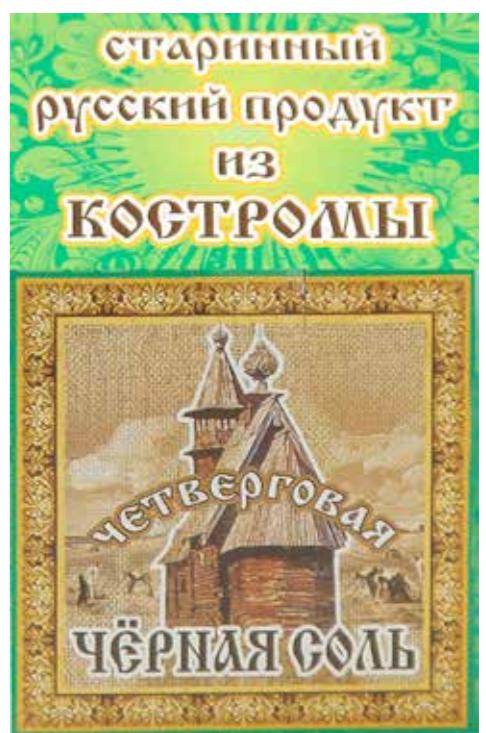
Черная соль гораздо полезнее обычной белой соли, и вкус у нее особенный, неповторимый. После обжига в русской печи она теряет вредные примеси в виде тяжелых металлов и излишнего количества хлора¹⁵. Она обладает как и полезными, так и вредными свойствами. Польза: соль содержит углерод, который способствует очищению организма от различных шлаков и вредных веществ; благоприятно сказывается на деятельности пищеварительной системы. Вред: может оказать на организм слабительное действие; большое употребление продукта увеличивает нагрузку на сердечно-сосудистую систему¹⁶.

В поселке Некрасовское (Ярославской области) действует реконструированная солеварня. Посещение экспозиции дает возможность понять технологию добычи соли выпарочным способом, узнать, как работали предки на 20 варницах, добывая трудом и потом «белое золото»¹⁷. В этом же поселке в туристическом комплексе «Соляной остров» разработана экскурсия «Один день на соляной варнице». В экскурсионную программу включено посеще-

ние единственного в России ландшафтно-этнографического «Музея-солеварни», развлекательная программа «Один день на соляной варнице», посещение соляного амбара, проводится мастер-класс по изготовлению куклы-оберега «Большесолька»¹⁸.

Изучение истории происхождения черной соли и современного костромского туристского бренда «Черная соль» убеждает в необходимости продвижения данного туристского продукта на муниципальном и региональном уровнях. Думается, что для этого можно было осуществить следующие мероприятия:

- построить новые цеха по изготовлению черной соли в местах ее традиционного изготовления, что позволило бы частично решить проблему с трудоустройством местного населения;
- расширить географию точек продаж;
- создать музей «Черная соль» в Костроме;
- разработать новые экскурсии по Костромской области на тему: «Черная соль – бренд Костромы», включающие посещение мест, где сохранилась данная традиция, вновь созданные цеха приготовления черной соли, дегустацию соли.



Литература

- 1 Попробуйте черную соль // Парфеньевский вестник. - 1994. - 9 июня.
- 2.Черная соль: Откуда что произошло // Красное знамя. - 1992. - 11 янв.
3. Черная соль // Наука и жизнь. - 1985. - №7. - С. 12.
4. Шарапова Н.С Краткая энциклопедия славянской мифологии / Н. С. Шарапова. - М., 2001. - 624 с.

Электронные ресурсы

1. Большие Соли село Некрасовское [Электронный ресурс] // Большие Соли.- Режим доступа: <http://tvilux.e.narod.ru/soli.html>.- Загл. с экрана.
2. Ландшафтный музей-солеварня «Соль Великая» [Электронный ресурс] // По России на авто: <http://autotravel.ru/otklik.php/8996>.
3. О приготовлении жженой соли в Костромской области [Электронный ресурс] // Электронная библиотека Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера): http://www.kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (14.01.2017)
4. Соль в обрядах и верованиях восточных славян [Электронный ресурс] // Электронная библиотека Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера): http://kunstkamera.ru/files/lib/mae_xlv/mae_xlv_03.pdf.
5. Соляной промысел- один из самых древних в нашей стране [Электронный ресурс] // Соль земли русской: <http://nazaccent.ru/content/17350-sol-zemli-russkoj.html>.
6. Туризм [Электронный ресурс] // Инвестиционный паспорт Кадыйского муниципального района: http://investkostroma.ru/uploads/file/investpasport_Kadyy.doc.
7. Черная соль [Электронный ресурс] // Woman Advice.ru: <http://womanadvice.ru/chernaya-sol>.
8. Четверговая соль. Афон.Традиция [Электронный ресурс] // LogoSlovo.Ru.: http://www.logoslovo.ru/forum/all/topic_3462/.
9. Черная четверговая соль: применение и как готовить [Электронный ресурс] // Женский сайт г. Орехово-Зуево: <http://www.oz-lady.ru/chernaya-chetvergovaya-sol.html>.
10. Черная соль из Костромы. Забытый вкус черной соли [Электронный ресурс] // Черная соль из Костромы: <http://black-salt.ru/kostroma.html>.

**Примечания**

1. Шарапова Н.С Краткая энциклопедия славянской мифологии. - М., 2001. - 624 с.
2. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://kunstkamera.ru/files/lib/mae_xlv/mae_xlv_03.pdf (10.01.2017)
3. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (10.01.2017)
4. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://nazaccent.ru/content/17350-sol-zemli-russkoj.html> (15.01.2017)
5. Там же.
6. Черная соль.- Наука и жизнь,1985,№7, с. 12.
7. Черная соль: Откуда что произошло // Красное знамя.-1992.-11 янв.
8. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://black-salt.ru/kostroma.html> (12.01.2017)
9. Цит. по электронный ресурс: http://www.kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (11.01.2017)
10. Попробуйте черную соль // Парфеньев. Вестник.-1994.-9 июня.
11. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (11.01.2017)
12. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.logoslovo.ru/forum/all/topic_3462/ (12.01.2017)
13. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://black-salt.ru/kostroma.html> (12.01.2017)
14. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://investkostroma.ru/uploads/file/investpasport_Kadyy.doc (13.01.2017)
15. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.logoslovo.ru/forum/all/topic_3462/ (10.01.2017)
16. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://womanadvice.ru/chernaya-sol> (15. 01.2017)
17. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://tvilux.e.narod.ru/soli.html> (12.02.2017)
18. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://autotravel.ru/otklik.php/8996> (14.01.2017)

ЧИТАТЕЛЬСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО «КОСТРОМСКОЙ СЛОБОДЕ»

Этот выпуск художественно-этнографического альманаха «Костромская слобода» закрывает издательский проект 2013–2018 годов, целью которого стало создание дополнительной электронной издательской площадки на сайте Костромского этнографического и ландшафтного музея-заповедника. (Рубрика «Издания»).

Альманах служил профессиональному общению авторов: научных сотрудников музеев и архивов, специалистов-этнографов, культурологов, лингвистов, краеведов. А также общению, открытому для всех наших читателей, кого интересует традиционная народная культура Костромского края, своеобразие её обычаев и обрядов, идущих из глубокой древности; восхищает богатство фольклора, красота, меткость и образность костромской речи.

Публикация материалов этнографических экспедиций прошлых лет, рассказов информантов, воспоминаний старожилов сельской глубинки Костромской области сделали издание по-настоящему народным. А заинтересованное участие в этом музейном проекте школьников и

студентов – надеемся, тоже обнадёживающая духовная примета нашего непростого времени.

Авторы «Костромской слободы» пытались донести до современного читателя нравственный опыт предков, во многом религиозный и мистический, раскрывая забытые смыслы народных традиций, разгадывая их образную символику и мифологию. Всем авторам, принявшим участие в этом проекте, сердечное спасибо. Читайте нас на музейном сайте, а также на сайте «Соборная библиотека», где в открытом доступе выложены все выпуски (<http://www.bibl-kostroma.ru>).

По традиции в конце проекта обычно присутствует его содержание-указатель, что является своеобразным путеводителем для читателя: так проще отыскать нужную тему и нужного автора. Не будем нарушать такую традицию и мы.

Татьяна Гончарова,
учёный секретарь музея-заповедника
«Костромская слобода»





СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКОВ АЛЬМАНАХА «КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА» 2013 – 2018



«КС» №1 – 2013

Музей в меняющемся мире

Михайленко Л.А. Музей в меняющемся мире. – С. 5.
Гусева С.М. Откуда взялись берендеи. – С. 6.
Крылова М.К. Весенние музейные программы «Костромской слободы». – С. 8–11.
Гончарова Т.Г. Конкурсы. Лес-Чародей. – С. 12–14.
Москалёва Л.В. Дарители. – С. 15.
Гончарова Т.Г. Музейная коллекция. Вышел новый путеводитель. – С. 16–19.

Народная культура

Москалёва Л.В. Приходи, весна! Весенние обряды народного календаря. Конец XIX – начало XX вв. – С. 21–30.
Была такая жизнь. Подготовлено к печати Гончаровой Т.Г. – С. 31–32.

Гончарова Т.Г. «У масленицы бойкой широкий аппетит». – С. 33–37.

Щукина О.В. «Великий пост прижмёт хвост». – С. 38–42.

Тугарина Н.С. Ручная работа. Традиции ткачества в Вохомском районе. – С. 43–45.

Крылова М.К. Мастер-класс. Изготовление тряпичной обрядовой куклы-птички. – С. 49–51.

Костромской фольклор

Костромские сказки, колыбельные, костромские присловия, пословицы, поговорки. Подготовлено к печати Гончаровой Т.Г. – С. 35–59.

Ганцовская Н.С. Забытые слова. Крестьянское едево. – С. 60–61.

Родиноведение

Гусева С.М. Этнографическое краеведение Костромской земли. – С. 63–68.

Пиляк С.А. Проекты. Подходы к музеефикации памятников деревянной архитектуры. – С. 69–73.

Масалёва С.Д. Экспедиции. Гончарный промысел Костромского края. Кон.XIX – нач. XX вв. – С. 74–76.

Сотников Н.В. Больше, чем вещь. Секреты галичской печки. – С. 77–84.

«КС» №2 - 2013

Гончарова Т.Г. Событие сезона. – С. 5–16; 22–25.
Крылова М.К. Музей в меняющемся мире. Семья крепка ладом. – С. 16–21.

Народная культура

Москалёва Л.В. Крестьянское детство середины XIX века в экспозициях музея-заповедника «Костромская слобода». – С. 27–33.

Гусева С.М. Костромские промыслы. Дом крестьянина-лесопромышленника. – С. 34–38.

Щукина О.В. Мед не только сладость. Этнографические сюжеты. – С. 39–43.

Масалёва С.Д. Ручная работа. Народный костюм ветлужских черемисов. – С. 44–48.

Загитова З.М. Мастер-класс. Рождение и жизнь Петровской игрушки. – С. 51–53.

Костромской фольклор

«Во что вслушиваются наши дети». Пестушки, загадки, поговорки. Публикация Гончаровой Т.Г. – С. 55–59.

Родиноведение

Смуррова О.В. Отход крестьян Костромской губернии на заработки. – С. 61–67.

Пиляк С.А. Архив экспедиции. Костромские амбары. – С. 68–73.

Гусева С.М. Заметки об экспедиции. – С. 74–75.

Уткин С.А. На стрелке рек Волги и Костромы. Путешествие в XVI век. – С. 76–80.

«КС» №3–4 – 2013. МУЗЕИ ДЕРЕВЯННОГО ЗОДЧЕСТВА РФ

Музей в меняющемся мире

Сдвоенный выпуск альманаха посвящён второй Всероссийской научно-практической конференции «Проблемы сохранения деревянного зодчества. Современные этнографические музеи и их роль в развитии национальной культуры и межэтнических отношений народов Российской Федерации».

Михайленко Л.А. Развитие музея как социокультурного и туристического центра. – С. 6–10.

Сохранение и использование памятников деревянного зодчества на территории Вологодской области. – С. 11–15.

Музей масла – проект интерактивного музея. – С. 16–19.

Проект «Деревенское житьё – бытьё» Нижнесинячихинского музея-заповедника Свердловской области. – С. 20–24.

Реставрация музея народного деревянного зодчества «Витославлицы». – С. 25–27.

Народные праздники Суздаля. С. 28–29.

Крылова М.К. Осенние конкурсы народных праздников «Костромской слободы». – С. 30–35.

Иванцов Д.И. Открытие музея ювелирного искусства. – С. 36–37.

Народная культура

Москалёва Л.В. Деревянная архитектура Костромского края. Из истории создания музея деревянного зодчества в Костроме. – С. 39–54.

Пиляк С.А. О реставрации памятников в «Костромской слободе». – С. 55–56.

Смирнов В. И. Крестьянская изба и её резные украшения. (Из трудов КНО. Вып. III-й, 1915 г. – С. 57–59.

Ремёсла обских угров. Этнографический музей Ханты-Мансийского автономного округа. – С. 60–65.

За семью мостами. Музей-заповедник «Лудорвай» Удмуртии. – С. 66–69.

Сохранение памятников в традиционном ландшафте. Опыт Кенозерского национального парка. Архангельск. – С. 70–73.

Родиноведение

Нужны профессионалы. Опыт реставрации памятников в музее-заповеднике «Кижи». – С. 75–79.

Исторические тропы Торжка. – С. 80–85.

Музей в условиях рыночной экономики. Зелёна Гура (Польша). – С. 86–91.

«КС» №1 (5) – 2014. ГОД КУЛЬТУРЫ РФ

Событие сезона

Смуррова О.В. Как сохранить самобытность костромской культуры. – С. 5–8.

Крылова М.К. Конкурсы. Мастер-класс. – С. 9–11; С. 30–31.

Народная культура

Уткин С.А. Костромские сани. – С. 15–17.

Гончарова Т.Г. Забытые смыслы. Масленичные обряды, игры и забавы в Костромской губернии нач. ХХ вв. – С. 18–29.

Крылова М.К. Мастер-класс. Чудо-конь. – С. 30–31.

Костромской фольклор

«С интересом к родной старине». Ветлужская сказка «Лукерья и Иван-Медвежьи уши». Подготовлено к печати Гончаровой Т.Г. – С. 33–38.

Родиноведение

Уткин С.А. Четова мошна. Костромское владение татарского князя Чета. – С. 39–43.

Гончарова Т.Г. Костромской обрядовый православный календарь. – С. 44–47.

«КС» №2 (6) – 2014

Событие сезона

Летние музейные программы в «Костромской слободе». – С. 5–9.

Пиляк С.А. Витославицы – полувековой юбилей. – С. 10–11.

Крылова М.К. Конкурсы. – С. 12–13.

Народная культура

Масалёва С.Д. Народная одежда Буйского уезда. – С. 15–41.

Костромской фольклор

Ветлужская сказка «Лукерья и Иван-Медвежьи уши». Продолжение. Подготовлено к печати Гончаровой Т.Г. – С. 43–51.

«КС» №1 (7) – 2015. ГОД ЛИТЕРАТУРЫ РФ

Архитектурное наследство

Уткин С.А. Церковь Собора Богородицы из с. Холм Галичского района. – С. 6–10.

Пиляк С.А. Ярусная часовня с берегов Ветлуги. Иваншевская водяная мельница. Знатный мастер Емельян Зиринов. – С. 11–21.

Родиноведение

Смуррова О.В. Костромич-благоустроитель. – С. 22–26.

Народная культура

Москалёва Л.В. Из истории плотницкого промысла в Костромской губернии в первой трети ХХ века. – С. 27–33.

Ганцовская Н.С. «Изба бревенчатая». Из словаря костромских говоров. – С. 34–39.

Гавриков А.Ю. Промыслы и ремёсла. Плоскостная плетёная береста. – С. 42–46.

Костромской фольклор

Костромской фольклор Вохомской земли. Подготовка записей информантов к печати Гончарова Т.Г. – С. 51–55.

Музейные проекты

Крылова М.К. Живой музей. Лес-Чародей. – С. 60–65.
Ноздрина Т.Г. Исторический театр «РЯД». – С. 66–68.

«КС» №2 (8) – 2015. КОСТРОМСКОМУ МУЗЕЮ ДЕРЕВЯННОГО ЗОДЧЕСТВА – 55 ЛЕТ

Главный мотив

Шевелёв И.Ш. Экспедиции, родившие музей. – С. 3–7.
Смуррова О.В. От музея быта к семейной истории. – С. 8–9.

Архитектурное наследство

Пиляк С.А. Церковь Ильи Пророка из села Верхний Березовец. – С. 11–13.

Народная культура

Лен в жизни костромских крестьян. Записи информантов подготовлены к печати Гончаровой Т.Г. – С. 15–17.

Ипатова О.М. Экспедиции. Лён как оберег силён. – С. 18–21.

Москалёва Л.В. Костромская народная вышивка. – С. 22–33.

Родиноведение

Зеленкова Е.В. Сохранить забытые ремёсла. – С. 35–37.
Замышляева В.В. Костромской лён в одежде. – С. 38–41.

Живой музей

Якунина Т.В. Семейные традиции. – С. 49–51.
Крылова М.К. Обрядовая кукла-многоручка. – С. 52–53.

«КС» №3 (9) – 2015.

Архитектурное наследство

Пиляк С.А. Деревянные колокольни Костромского края. – С. 5–11.

Гурари М.Н. Заметки об архитектурной культуре деревянного жилища. – С. 12–17.

Народная культура

Новиков Е.А. Промыслы и ремёсла. Лозоплетение: от ремесла к мастерству. – С. 19–22.

Завьялова Н.А. Обычаи деревни Копьёво. – С. 23–25.

Этнографический архив. В.И. Смирнов. Китицына Л.С. Русское узорное тканьё. Костромские пояски. – С. 26–35.

Родиноведение

Смирнова Т.В. Летние поездки на Север. Отрывки из воспоминаний. – С. 37–40.

Митин А.И. Клуб этнопутешествий. Чехия, которую я встретил на Кавказе. – С. 41–45.

Костромской фольклор

Румянцева О.Н. Образ Снегурочки в сказке и бренде. – С. 47–50.

Гончарова Т.Г. «Коляда, не хочешь ли пирога». Народные святочные игры. – С. 51–57.

Живой музей

Белова К.Г. Мастер-класс. Ткачество на бёрдо. – С. 59–62.

Гусева М.М. Ожившая экспозиция. – С. 63–70.

«КС» №1 (10) – 2016. ГОД РОССИЙСКОГО КИНО

Главный мотив

Митин А.И. Новые сезоны в «Костромской слободе». – С. 3.

Заботкина О.А. Времён связующая нить. – С. 5–9.

Архитектурное наследство

Каткова С.С. Реставрация памятников деревянного зодчества. – С. 10–15.

Пиляк С.А. Реставрационные работы на двух храмах. – С. 16–19; 20–21.

Народная культура

Новиков Е.А. Костромские мастера разных эпох. – С. 23–29.

Масалёва С.Д. Нерехтские праздничные женские рубахи. – С. 30–35.

Ганцовская Н.С. Костромские говоры. Воспоминания о лесе. – С. 36–38.

Этнографические сюжеты. «Признание любви к истокам русской жизни». Подготовлено к печати Гончаровой Т.Г. – С. 39–45.

Родиноведение

Гончарова Т.Г. Православная традиция и семейная обрядность в народной культуре Костромского края. – С. 47–55.

Живой музей

Белова К.Г. Снимается кино. – С. 58.

Крылова М.К. Мастер-класс. Домашняя масленица. – С. 60–62.

Широкая масленица в «Костромской слободе». – С. 64–69.

«КС» №2 (11) – 2016. ЗОЛОТОМУ КОЛЬЦУ РОССИИ – 50 ЛЕТ

Главный мотив

Митин А.И. Золотому кольцу России 50 лет. – С. 3.

Архитектурное наследие

Пиляк С.А. Современная деревянная культовая архитектура. – С. 5–13.

Румянцева О.В. Крестьянские дома в деревнях Шарьинского района. – С. 14–17.

Народная культура

Уткин С.А. Таинство крещения в сельских православных храмах Костромской губернии. – С. 19–20.

Новиков Е.А. Повседневная жизнь поволжской деревни в 1930–1950-е годы. – С. 21–27.

Пучкова Л.Б. Календарные приметы в крестьянской семье. – С. 27–29.

Этнографический архив. Смирнов В.И. Народные гадания костромского края. (Труды КНО по изучению местного края. Вып XLI. – Кострома, 1927). – С. 30–35.

Родиноведение

Ганцовская Н.С. Громовские чтения на Костромской земле. – С. 37–41.

Румянцева О.В. Традиции декорирования русского костюма. – С. 42–45.

Новиков Е.А. Путешествия по дороге добра. – С. 49–55.

Пиляк С.А. Вена глазами костромича. – С. 52–59.

Живой музей

Крылова М.К. Осенние праздники народного календаря костромских крестьян. – С. 61–65.

Мастер-класс

Кукла-крупеничка. – С. 66–67.

«КС» №1 (12) – 2017. ГОД ЭКОЛОГИИ РФ

Главный мотив

Митин А.И. Природное наследие «Костромской слободы». – С. 3.

Родиноведение

Уткин С.А. Из истории стрелки рек Волги и Костромы. – С. 5–15.

Новиков Е.А. Духовная жизнь поволжской деревни. 1930–1950-е годы. – С. 16–19.

Архитектурное наследие

Пиляк С.А. 160 лет дому Липатова. – С. 21–25.

Народная культура

Шутов В.В. О народных названиях целебных растений нашего края. – С. 27–30.

Гончарова Т.Г. Народная ботаника в обычаях и верованиях костромских крестьян. – С. 31–41.

Криницына Т.А. Галическое кружево XVIII–XIX столетий. – С. 45–54.

Живой музей

Крылова М.К. Праздник «Широкая масленица». – С. 57–61.

Тряпичная кукла «Северная берегиня». – С. 69.

Дерепащук С.О. Вернисажи в Музейно-выставочном центре. – С. 62–68.

«КС» №2 (13) – 2017.

МАТЕРИАЛЫ ЭКСПЕДИЦИОННОГО ВЫЕЗДА В ШАРЬИНСКИЙ РАЙОН КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ (Лето 2017).

Родиноведение

Ганцовская Н.С. Особенности говоров Шарьинского района. – С. 18–22.

Масалёва С.Д. Традиции в народной одежде ветлужан. – С. 22–28.

Румянцева О.В. Горшечный промысел в Шарьинском районе. – С. 29–34.

Народная культура

Пиляк С.А. Трансформация архитектуры традиционного крестьянского дома. – С. 35–41.

Новиков Е.А. Повседневная и праздничная жизнь поветлужской деревни в 1940-е–1980-е годы. – С. 42–50.

Петрова О.А. Особенности говора села Одоевское Шарьинского района Костромской области. – С. 51–55.

Уткин С.А. Из этнографической поездки в село Николо-Шанга. – С. 56–60.

Дерепащук С.О. Женские промыслы и ремёсла Пльвётлужья. – С. 61–68.

Гончарова Т.Г. Традиции в народном питании и траволечении у сельских жителей Пльвётлужья. – С. 69–82.

Костромской фольклор

Народные сказки, частушки, пословицы, поговорки и детский фольклор шарьинского района. – Записи этнографического выезда сотрудников Музея-заповедника «Костромская слобода» в Шарьинский район 2017 года. – С. 83–89.

Народные мемуары

Тихомиров А.Н. Трижды о любви. – С. 90–94.
Заботкина О.А. Алёшкина школа. – С. 95–98.

Музейные проекты

Виртуальная этнографическая экспедиция проекта Электронной энциклопедии «Традиционная народная культура Костромского края».

Шабалина Н.Ю. История храмов Шарьинского благочиния. – С. 100–104.

Вахрушева Е.Н. «От семьи тропинка к роду и народу». – С. 105–107.

Глушкова С.В. Свадебные обряды нашего края в прошлом. – С. 109–110.

Соколова С.И. Жизнь молодой семьи в военные годы. – С. 110–111.

Хахилева С.С. Лечебные свойства растений в народной медицине. – С. 111–112.

Смирнов А.Ю. Такой простой, не простой гвоздь. – С. 112–113.

КС №1 (14) – 2018**Архитектурное наследство**

Уткин С.А. Стрелецкая изба. – С. 5–13.

Ещё раз о передатировке церкви Собора Пресвятой Богородицы. – С. 14–18.

Родиноведение

Румянцева О.В. Дневниковые записи в музейной практике. – С. 19–25.

Новиков Е.А. Первые декреты о крестьянских промыслах. – С. 26–32.

Народная культура

Москалёва Л.В. Игрушечные промыслы Костромской губернии 2 пол. XIX – 1-ой половины XX веков. – С. 41–51.

Музейные проекты. Год волонтера

Суворова Г.В. Солигалическая свадьба. – С. 53–62.
Базарнова М.И. Духовные стихи Пыщуганья. – С. 63–71.

Медведева А.А. Мифы, семейные предания и сказки Павинского края. – С. 72–77.

Игнатюк Е.С. Легенды о сусанинском следовике. – С. 78–80.

Степанова И.С. Тайны войлокования. – С. 81–84.

Соляник П., Шаина М. Обряд колядования в селе Саметь Костромского района. – С. 85–87.

Мастер-класс

Крылова М.К. Мастер-класс по изготовлению обрядовой куклы-подорожницы. – С. 88–89.

КС №2 (15) – 2018**Главный мотив. Год волонтера.**

Итоги областного дистанционного конкурса работ по этнографии. – С. 3–4.

Наследие

Румянцева О.В. Тканое узорочье в быту костромских крестьян. – С. 5–16.

Уткин С.А. Зимние транспортные средства передвижения в Костромской губернии. – С. 17–20.

Родиноведение

Новиков Е.А. Развитие костромских кустарных промыслов. (1917 – 1925). – С. 21–34.

Заботкина О.А. Хозяйство вести – не мошной трясти. – С. 35–38.

Народная культура

Москалёва Л.В. Крестины в крестьянской семье. – С. 39–49.

Большакова О.Ю. Календарно-обрядовые праздники на Меже. – С. 50–64.

Фольклор

Разова Н.Н. Живи, наша старина. Самоцветы устного народного творчества. – С. 65–75.

Музейные проекты. Год волонтера

Аладынина Н.А. Традиции народной кухни в будни и праздники. – С. 77–82.

Пестова В.М. Традиционные народные напитки Вохомского края. – С. 83–93.

Воронкина М.В. Чёрная соль – бренд Костромской земли. – С. 94–96.

Гончарова Т.Г. Путеводитель по выпускам альманаха «Костромская слобода». – С. 97–102.

«КОСТРОМСКАЯ СЛОБОДА»**Художественно-этнографический альманах**

Электронное издание Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника «Костромская слобода».

Выходит с 2013 года.

Сайт: <http://www.kostrsloboda.ru>

Выпуск №2 (15) 2018 год.

Издание рекомендовано к печати научно-методическим советом

Музея-заповедника «Костромская слобода».

Редактор-составитель – Т.Г. Гончарова,

учёный секретарь Музея-заповедника «Костромская слобода».

Дизайн – И.В. Васильев

Компьютерная верстка – Т.А Свешникова

Художник – Ольга Швейцер

Фото:

Александра Коновалова, Александра Журавлёва, Павла Дивина, Татьяны Гончаровой, а также снимки из архива Музея-заповедника «Костромская слобода».

На открытии разделов:

С.3. Сотрудники музея-заповедника встречают гостей. Фото А.Коновалова. 2018 год

С.5. Фрагмент экспозиции в доме Липатова «Тканое узорочье». Фото А. Журавлёва. 2018 год.

С.21. Ювелирный промысел в с. Красное-на-Волге: протяжка проволоки. Нач. XX века.

С.39. Фрагмент экспозиции «Крестьянское детство». Дом Лоховой. Фото А. Журавлёва. 2018 год.

С.65. Фольклорный ансамбль «Венец» на открытии праздника в «Костромской слободе».

С.77. Интерактивная программа «Гуляй, душа!» в Музее-заповеднике «Костромская слобода»..

Объем: 12,5 п.л. При использовании материалов выпуска или их фрагментов ссылки на издание обязательны.

Адрес редакции:

156000, Кострома, ул. Советская, д.41 а. Телефон: 31-31-12.

E-mail: kostsloboda-us@mail.ru





КОСТРОМСКОЙ АРХИТЕКТУРНО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИЙ И ЛАНДШАФТНЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК
КОСТРОМСКАЯ СЛОВОДА