

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
основная общеобразовательная школа №13 города Новокуйбышевска  
городского округа Новокуйбышевск Самарской области

**« Культура русского народа»**

Тип работы - методическая разработка

Номинация - *«Методика организации и проведения мероприятий в сфере религиозных культур по воспитанию патриотизма и духовно-нравственной культуры учащихся».*

Алмазова Татьяна Анатольевна  
учитель русского языка и литературы  
стаж работы в занимаемой должности – 23 года

## Русская культура

Освоение огромного пласта русской культуры, созданного народом за многие столетия, представляет собой сложнейшую и труднейшую задачу. Ее осуществление – это не только социокультурная необходимость общества. Без этого процесса освоения не может быть преемственности в развитии цивилизации, не может быть самобытного социума с общечеловеческими чертами. Культура по своей сути является интеграционным образованием, основу или сердцевину которого составляют национально-духовные, социокультурные и нравственные ценности. Более того, и личность может состояться только тогда, когда она сформирована и воспитана на культурных традициях, как общекультурного плана, так и демократического характера.

**Культура русского народа** построена на добре, выражает доброе начало в народе. По своей сути она является интегрирующей силой, органически взаимосвязанной с культурой народов мира. Изучение истории русской культуры открывает широкие возможности для понимания сути общемировой закономерности развития культуры. Для всей истории мировой цивилизации характерно взаимодействие самых различных культур Запада и Востока, их взаимообогащение и взаимовлияние. В результате диалога культур создаются общечеловеческие культурные ценности, важнейшими из которых являются нравственные нормы, и в первую очередь такие, как гуманизм, милосердие, взаимопомощь.

История русской культуры – это история российского разума. Исторический опыт поколений воплощен в созданных культурных ценностях. При общении человека с ценностями прошлого культура человеческого рода как бы переливается в духовный мир личности, способствуя ее интеллектуальному и нравственному развитию. Широкий диапазон духовной культуры, накопленный человечеством, дает каждому человеку практически неограниченную возможность выбора духовных ценностей, наиболее отвечающих его установкам, способностям и условиям жизнедеятельности.

Культура есть результат творчества человека в различных сферах его деятельности, совокупность всех тех знаний, которыми располагает общество на той или иной стадии своего развития. Но в процессе культурного развития человек не только действует, создавая мир предметов и идей, но и сам изменяется, создает самого себя. Состояние общества в целом зависит от культурного уровня его членов. Человеческие качества индивида есть, прежде всего, результат усвоения им языка, приобщения к существующим в обществе ценностям, традициям, овладения им присущими данной культуре приемами и навыками деятельности и т.д. И в целом можно сказать, что культура представляет собой меру человеческого в человеке.

Культура – это исторически развивающаяся многоликая, многослойная система, созданных человеком духовных и материальных ценностей, социокультурных норм и способов, их распространения и потребления, а также процесс самореализации и раскрытия творческого потенциала общества в различных сферах социальных отношений. Культура предстает как сотворенная человеком «вторая природа», надстроенная над естественной природой, как мир, созданный человеком, в отличие от девственной природы.

Явления культуры изучает множество конкретных наук: археология и этнография, история и социология, философия и культурология, а также науки, изучающие различные формы сознания – искусство, мораль, религию, этику и т.д. Каждая из конкретных наук создает определенное представление о культуре как предмете своего исследования. Так, для археологии культура связана с исследованием остатков дошедших до нашего времени предметов, в которых материализованы результаты деятельности людей прошлых исторических эпох. И на основе такого исследования формируются научные представления о тенденциях и характере развития культуры человечества или отдельных народов. Этнография занимается исследованием становления и развития культуры того или иного этноса во всем ее конкретном многообразии и проявлении. Результаты подобных исследований дают нам представления о характере культуры, национальных традициях и обычаях, семейных и личностных отношениях. Для истории искусства предметом исследования выступает художественная деятельность человека и ее результаты.

История русской культуры стремится выявить и показать социальные аспекты культурной жизни, роль народа и государства, деятельность интеллигенции и отдельных представителей различных ветвей культуры в историко-культурном процессе. Развитие науки, распространение знаний представляет собой культурно-творческий аспект общественной жизни и лежит в основе

историко-функционального подхода к изучению истории культуры. История культуры – история многовекового искусства возделывания жизни, созидания бытия. Изучение истории русской культуры позволяет не только познать этот многовековой опыт формирования российского разума, но и приобщиться к нему, впитать в себя все лучшее, что создано великим русским народом, внести свой вклад в общую культурную сокровищницу нашего общества.

### **Традиции русской культуры**

Так хочется поговорить на тему нашей русской национальной культуры вообще, и в частности - костюма, традиций, обрядов, песни.



Костюмы, которые созданы Людмилой Тарасовой и Людмилой Андроновой - снимать их совершенно не хочется! Во-первых, такие костюмы каждую женщину делают красавицей. Во-вторых, они удобны и прячут все возможные недостатки фигуры, делая ее женственной и привлекательной!

Аксессуары - "сороки", которые делаются по специальной технологии, матерчатые бусы и помпоны, "прялки", всякие шкатулочки и куколки - все это великолепие просто приводит в полный восторг!

Что касается традиций - опять же можно научить мир кое-чему хорошему, что у нас есть!



Иностранные слова настолько грубо входят в контекст нашей речи, что мы теряем свой язык! Что стряслось с нашими сударями и сударынями? Почему отовсюду лезут в уши безграмотные ударения, и никто на это не обращает внимания? Мне нравится определение "текст" в песне - это что, оправдывает любую ахинею? "Нет, это не стихи, это текст," - говорит автор, скромно потупив взор долу... А раньше в песнях были стихи! В русских народных, в романсах, в советской песне... СТИХИ и МУЗЫКА! А теперь текст и мелодия, да и без нее можно обойтись, и без гармонии тоже - нужен только ритм, как в африканских племенах... А за столом, когда большая семья сидит, или гости пришли, да в караоке, на худой конец - что петь?

РЭП ??? А когда душа болит - что слушать? Негритянские блюзы??? Душу чутким точным словом можно вылечить, и трогательными мелодичными звуками - поэтому песня так важна была всегда для русского человека. Он, русский человек, очень восприимчив к талантливому творчеству по природе своей. А мы эту природу губим...



### Обычаи русского народа

Национальная культура – это национальная память народа, то, что выделяет данный народ в ряду других, хранит человека от обезличивания, позволяет ему ощутить связь времен и поколений, получить духовную поддержку и жизненную опору.

И с календарем, и с жизнью человека связаны народные обычаи, а также церковные таинства, обряды и праздники.

На Руси календарь назывался *месяцесловом*. Месяцеслов охватывал весь год крестьянской жизни, «описывая» по дням месяц за месяцем, где каждому дню соответствовали свои праздники или будни, обычаи и суеверия, традиции и обряды, природные приметы и явления.

Народный календарь был календарем земледельческим, что отразилось в названиях месяцев, народных приметах, обрядах и обычаях. Даже определение сроков и продолжительности времен года связано с реальными климатическими условиями. Отсюда несовпадение названий месяцев в разных областях. Например, листопадом может называться как октябрь, так и ноябрь.

Народный календарь является своего рода энциклопедией крестьянского быта с его праздниками и буднями. Он включает в себя знание природы, сельскохозяйственный опыт, обряды, нормы общественной жизни.

Народный календарь является слиянием языческого и христианского начал, народным православием. С утверждением христианства языческие праздники запрещались, получали новое истолкование или перемещались со своего времени. Кроме закреплённых за определёнными датами в календаре, появились передвижные праздники пасхального цикла.

Обряды, приуроченные к крупным праздникам, включали большое количество разных произведений народного искусства: песни, приговоры, хороводы, игры, танцы, драматические сценки, маски, народные костюмы, своеобразный реквизит.

### **Календарные праздники и обряды, фольклор**

В повседневной жизни проявлялись родственные отношения, объединявшие людей в крепкие многочисленные группы. Связь поддерживалась совместным проведением праздников (хождением друг к другу в гости), а также обычаями взаимопомощи и взаимовыручки. Одним из них, наиболее жизнестойким, был обычай помощи в труде (помочи, толока).

Он выступал в двух видах: в попеременном выполнении за довольно сжатый срок одних и тех же работ в объединившихся хозяйствах; в выполнении срочных работ по приглашению одного хозяина. Первый вид помочи касался полевых работ (жатвы, перевозки снопов, обмолота), реже сенокоса. Особенно часто он использовался осенью для заготовки на зиму капусты, обработки (мытья) льна для прядения; в таком случае он затрагивал только молодых женщин и девушек. Одноразовая помочь собиралась для перевозки леса и строительных материалов, установки сруба, покрытия крыши и др. Хозяин кормил собравшихся завтраком, а по окончании работ угощал хорошим обедом с пивом и вином. Несмотря на усталость, присутствующие пели, плясали, веселились. На большом подъеме, с участием всех жителей, а иногда и гостей из соседних деревень, проводились народные праздники и гуляния.

Основные зимние праздники приходились на январь. Две святочные недели (святки) объединяли три больших праздника: Рождество, Новый год (по старому стилю) и Крещение. В праздники затевали магические игры, производили символические действия с зерном, хлебом, соломой ("чтобы был урожай"). Дети, девушки и парни под Рождество ходили по домам колядовать, Колядовали и в Новый год. Весь святочный период, особенно под Новый год и после него, девушки гадали, чтобы узнать свою судьбу.

Обязательным элементом святок было ряжение. Молодежь наряжалась стариками и старухами, цыганами, гусарами; мазали лица сажей, надевали вывороченные наизнанку шубы и ходили по деревне, подшучивая над всеми, разыгрывая сценки, веселясь. Участвовала в основном молодежь, остальные были зрителями.

Любимым праздником была Масленица, она длилась целую неделю и знаменовала проводы зимы и встречу весны. Начиная с четверга масленичной недели все работы прекращались, начиналось шумное веселье. Ходили друг к другу в гости, обильно угощались блинами, оладьями, пирогами, была и выпивка. Считают, что празднование Масленицы осталось у русских с дохристианских времен. Церковь придала народным обычаям свою окраску.

После долгого изнурительного поста праздновали Пасху - церковный праздник, охотно поддержанный народом, воспринимавшийся как расцвет весны, пробуждение жизни. На Пасху пекли сдобные хлеба (куличи, пасхи), красили яйца, посещали церковь, ходили друг к другу в гости, обменивались при встрече крашенками, христосовались (целовались). Молодежь собиралась отдельно, парни и девушки водили хороводы, гуляли по улицам, катались на качелях. После пасхальной недели во вторник отмечали родительский день - посещали кладбища, приносили еду к могилам умерших родственников, в том числе и пасхальную.

Завершали весенний цикл праздников Семик и Троица. Их праздновали на седьмой неделе после Пасхи (Семик - в четверг, а Троицу - в воскресенье). В Семик девушки ходили в лес, плели венки из березовых ветвей, пели троичные песни и бросали венки в реку. Если венок тонул, это считалось плохой приметой, если же приставал к берегу, это означало, что девушка должна скоро выйти замуж. До этого варили в складчину пиво и веселились с парнями на берегу реки до поздней ночи. В Троицу было принято украшать внутреннюю часть дома березовыми ветвями. Традиционной пищей были яйца, яичница и другие блюда из яиц.

В осенне-зимний период устраивались посиделки (супредки). Вечерами молодежь собиралась у одинокой пожилой женщины, девушки и молодые женщины приносили кудель и другую работу - пряли, вышивали, вязали. Здесь обсуждали всякие сельские дела, рассказывали истории и сказки, пели песни. Пришедшие на вечерку парни присматривали невест, шутили, развлекались.

Летним развлечением молодежи были сборы (хороводы, улицы) на окраине деревни, на берегу реки или у леса. Здесь играли в игры, пели и плясали, водили хороводы. Задерживались

допоздна. Главной фигурой был хороший местный гармонист. Фольклор русских Южного Урала - богатейшая область духовной культуры, к нашему времени достаточно хорошо изученная. В 40-е годы люди среднего и старшего поколения еще хорошо знали старинные лирические песни, свадебные, хороводные, календарно-обрядовые, плясовые; однако в повседневной жизни преобладали частушки. Вплоть до последнего времени процветал сказочный жанр. Рассказывали сказки фантастические, сатирические, о животных, былички о домовых и леших. Определенный пласт занимали легенды и предания, в том числе на исторические темы. В горнолесных селениях, долгое время расположенных вдали от больших дорог, была обнаружена редкая – балладная песенная традиция с очень старыми сюжетами. Специфическую направленность имел казачий и фабрично-заводской фольклор. Особенно это было заметно в песенном репертуаре.

## МАСЛЕНИЦА

Что делали на масленицу?

Значительная часть обычаев на масленицу, так или иначе, была связана с темой семейно-брачных отношений: на масленицу чествовали молодоженов, поженившихся в течение прошедшего года. Молодым устраивали своеобразные смотрины в селе: ставили их к столбам ворот и заставляли целоваться у всех на глазах, “зарывали” в снег или осыпали снегомасленицу. Подвергали их и другим испытаниям: когда молодые ехали в санях по селу, их останавливали и забрасывали старыми лаптями или соломой, а иногда устраивали им “целовник” или “целовальник” — когда односельчане могли прийти в дом к молодым и поцеловать молодую. Молодоженов катали по селу, но если за это получали

плохое угощение, могли прокатить молодоженов не в санях, а на бороне. Масленичная неделя проходила также во взаимных визитах двух недавно породнившихся семейств.

Эта тема нашла отражение и в специфических масленичных обычаях, посвященных наказанию парней и девушек, не вступивших в брак в течение прошедшего года (фактически не выполнивших своего жизненного предназначения). Подобные обряды получили широкое распространение на Украине и в славянских католических традициях. Например, на Украине и в южнорусских областях наиболее известным обычаем было “тягание”, или “привязывание” колодки, когда парню или девушке к ноге привязывали

“колодку” — кусок дерева, ветку, ленту и др. и заставляли некоторое время ходить с ней. Чтобы отвязать колодку, наказанные откупались деньгами или угощением.

Среди разнообразных масленичных обычаев заметное место занимают обряды, относящиеся к хозяйственным делам и, в частности, магические действия, направленные на усиление роста культурных растений. Например, для того, чтобы лен и конопля выросли “ДОЛГИМИ” (ВЫСОКИМИ), в России женщины катались с гор, стараясь съехать как можно дальше, а также дрались, громко пели и т. п. Кое-где на Украине и в Белоруссии женщины веселились и гуляли в масленичный четверг (называемый Власием и Волосием), полагая, что от этого скот в хозяйстве будет лучше вестись.

Наиболее важным днем масленичной недели было воскресенье — заговенье перед началом Великого поста. В России этот день называли Прощеным воскресеньем, когда близкие люди просили друг у друга прощения за все причиненные им обиды и неприятности; по вечерам принято было посещать кладбища и “прощаться” с умершими.

Основным эпизодом последнего дня были “проводы масленицы”, нередко сопровождаемые возжиганием костров. В России к этому дню делали чучело Зимы из соломы или тряпок, наряжали его обычно в женскую одежду, несли через всю деревню, иногда посадив чучело на колесо, воткнутое сверху на шест; выйдя за село, чучело либо топили в проруби, либо сжигали или просто разрывали на части, а оставшуюся солому раскидывали по полю. Иногда вместо куклы по селу возили живую “Масленицу”: нарядно одетую девушку или женщину, старуху или даже старика - пьяницу в рванье. Затем под крик и улюлюканье их вывозили за село и там высаживали или вываливали в снег (“проводили Масленицу”).

Здесь необходимо отметить, что понятие “Чучело Масленицы” имеет несколько ошибочный характер, поскольку в действительности изготавливалось чучело \_Зимы, его катали, его провожали и сжигали, но, поскольку это действие происходило на Масленицу (то есть праздник), то очень часто чучело ошибочно называют Масленицей, хотя это неверно.

Там же, где не делали чучела, обряд “проводов масленицы” состоял, главным образом, в возжигании общесельских костров на возвышенности за селом или у реки. В костры помимо дров бросали, всякое старье — лапти, бороны, кошело, веники, бочки и другие ненужные вещи, предварительно собранные детьми по всей деревне, а иногда и специально для этого украденные. Иногда сжигали в костре колесо, символ солнца, связываемый с приближающейся весной; его чаще надевали на жердь, воткнутую посреди костра.

У западных и южных славян русской “Масленице” соответствовали Запуст, Менсопуст, Пуст и некоторые другие персонажи - чучела, “проводами” которых завершалась масленичная неделя.

В центральных областях России “проводы масленицы” сопровождалось удалением за пределы культурного пространства скоромной пищи, символизирующей масленицу. Поэтому в кострах действительно иногда сжигали остатки блинов, масла, лили туда молоко, однако чаще просто говорили детям, что в костре сгорели все скоромные блюда (“молоко сгорело, в Ростов улетело”). Некоторые обычаи были адресованы детям и должны были устрашить их и принудить к послушанию: на Нижегородчине в последнее воскресенье масленичной недели в центре села устанавливали шест, на который влезал

мужик с веником и, делая вид, что бьет кого-то, кричал: “Не проси молока, блинов, яичницы”.

Прощание с МАСЛЕНИЦЕЙ завершалось в первый день Великого поста — Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. Мужчины обычно “полоскали зубы”, т.е. в изобилии пили водку, якобы для того, чтобы выполоскать изо рта остатки скоромного; в некоторых местах для “вытряхивания блинов” устраивали кулачные бои и т.п. В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду и “парили” молочную утварь, очищая ее от жира и остатков скоромного.

Среди других обычаев и развлечений масленичной недели было ряжение (в России ряженные сопровождали чучело МАСЛЕНИЦЫ), вождение “козы” или “козла” заканчивающиеся увечьями), петушиные и гусиные бои, качели, карусели, молодежные вечерки и др.

#### *Понедельник - встреча*

В этот день из соломы делали чучело, надевали на него старую женскую одежду, насаживали это чучело на шест и с пением возили на санях по деревне. Затем Масленицу ставили на снежной горе, где начиналось катание на санях. Песни, которые поют в день встречи, очень жизнерадостны. Да вот, например:

А мы Масленицу встречали,  
Повстречали, душа, повстречали,  
На горюшке побывали,  
Блином гору выстилали,  
Сыром гору набивали,  
Маслом гору поливали,  
Поливали, душа, поливали.

#### *Вторник - заигрыш*

С этого дня начинались разного рода развлечения: катания на санях, народные гулянья, представления. В больших деревянных балаганах (помещения для народных театральных зрелищ с клоунадой и комическими сценами) давали представления во главе с Петрушкой и масленичным дедом. На улицах попадались большие группы ряженных, в масках, разъезжавших по знакомым домам, где экспромтом устраивались веселые домашние концерты. Большими компаниями катались по городу, на тройках и на простых розвальнях. Было в почете и другое нехитрое развлечение - катание с обледенелых гор.

#### *Среда - лакомка*

Она открывала угощение во всех домах блинами и другими яствами. В каждой семье накрывали столы с вкусной едой, пекли блины, в деревнях вскладчину варили пиво. Повсюду появлялись театры, торговые палатки. В них продавались горячие сбитни (напитки из воды, меда и пряностей), каленые орехи, медовые пряники. Здесь же, прямо под открытым небом, из кипящего самовара можно было выпить чаю.

### *Четверг - разгул (перелом, широкий четверг)*

На этот день приходилась середина игр и веселья. Возможно, именно тогда проходили и жаркие масленичные кулачные бои, кулачки, ведущие свое начало из Древней Руси. Были в них и свои строгие правила. Нельзя было, например, бить лежачего (помните пословицу "лежачего не бьют"), вдвоем нападать на одного (двое дерутся - третий не лезь), бить ниже пояса (поговорка есть: удар ниже пояса) или бить по затылку. За нарушение этих правил грозило наказание. Биться можно было "стенка на стенку" (опять поговорка) или "один на один" (как у французов тет-а-тет - "с глазу на глаз"). Велись и "охотничьи" бои для знатоков, любителей таких поединков. С удовольствием наблюдал такие бои и сам Иван Грозный. Для такого случая это увеселение готовилось особенно пышно и торжественно.

### *Пятница - тещины вечера*

Целый ряд масленичных обычаев был направлен на то, чтобы ускорить свадьбу, содействовать молодежи в нахождении себе пары. А уж, сколько внимания и почестей оказывалось на масленице молодоженам!

Традиция требует, чтобы они нарядные выезжали "на люди" в расписных санях, наносили визиты всем, кто гулял у них на свадьбе, чтобы торжественно под песни скатывались с ледяной горы (и в этом тоже был тайный смысл). Однако, (как вы, наверное, уже поняли из названия этого дня масленичной недели) самым главным событием, связанным с молодоженами и справляемым по всей Руси, было посещение тещи зятьями, для которых она пекла блины и устраивала настоящий пир (если, конечно, зять был ей по душе).

В некоторых местах "тещины блины" происходили на лакомки, т. е. в среду на масленичной неделе, но могли приурочиваться к пятнице.

Если в среду зятя гостили у своих тещ, то в пятницу зятя устраивали "тещины вечерки" - приглашали на блины. Являлся обычно и бывший дружка, который играл ту же роль, что и на свадьбе, и получал за свои хлопоты подарок. Теща обязана была прислать с вечера все необходимое для печения блинов: сковороду, половник и пр., а тесть посылал мешок гречневой крупы и коровье масло. Неуважение зятя к этому событию считалось бесчестьем и обидой, и было поводом к вечной вражде между ним и тещей.

### *Суббота - золовкины посиделки*

Начнем с того, что "золовка" - это сестра мужа. Откуда пошло такое название? Может, от слова зло? Ведь она всегда подмечала в жене своего брата слишком много отрицательных черт, а порой и не скрывала своей неприязни к ней? Что ж, случалось и такое... (но не всегда).

Итак, в этот субботний день молодые невестки принимали у себя родных (жены сыновей для матери их мужей были невестками), т.е. пришедшими не отсюда, с их деревни, например, а невесть откуда, - так было принято кое-где раньше: "Не брать в жены своих, местных".

### *Воскресенье - проводы, целовальник, прощенный день*

В книге М. Забылина "Русский народ" рассказывается, как еще в начале XVII века иностранец Маржерет наблюдал следующую картину: если в течение года русские чем-то оскорбили друг друга, то, встретившись в "прощенное воскресенье", они непременно приветствовали друг друга поцелуем, и один из них говорил: "Прости меня, пожалуйста". Второй же отвечал: "Бог тебя простит". Обида была забыта. С той же целью в прощенное воскресенье ходили на кладбище, оставляли на могилах блины, молились и поклонялись праху родных.

Масленица называлась еще и Сырной седмицей и была последней неделей перед Великим постом.

## **ПАСХА ХРИСТИАНСКАЯ.**

Пасха отмечает воскрешение Иисуса Христа. Это самый важный праздник в христианском календаре.

Пасхальное воскресенье не приходится на одно и то же число каждый год, но бывает всегда между 22 марта и 25 апреля. Оно приходится на первое воскресенье после первого полнолуния, следующего за 21 марта - днем весеннего равноденствия.

Дата пасхального воскресенья была утверждена церковным собором в Никее в 325 году н.э.

Название "Пасха" является прямым перенесением названия иудейского праздника, отмечавшегося ежегодно в течение недели, начиная с 14-го дня весеннего месяца нисана. Само

название "пасха" представляет собой греческое видоизменение древнееврейского слова "pesah", которое толковалось как "прохождение"; оно было заимствовано из более древнего пастушеского обычая празднования перехода с зимних пастбищ на летние.

Смерть и воскресение Христа совпали с праздником Пасхи, а Сам Он уподобился невинному ягненку (ягнцу), закалываемому по обычаю перед началом этого праздника. Христиане чтят воскресный день как день Воскресения Христова.

События евангельской истории совпали с иудейским праздником Пасхи, по времени празднования они были близки.

Расчет времени празднования Пасхи осуществляется в настоящее время в большинстве христианских конфессий по лунно-солнечному календарю.

Всякий священный обряд только тогда может принести нам пользу, когда мы будем понимать его смысл и духовную важность. Когда в православную церковь пришел обычай приветствовать друг друга словами "Христос воскрес", дарить на Пасху крашеные яйца и украшать стол куличами и творожными пасхами?

Есть церковное предание, что по вознесении Христа святая Мария Магдалина, путешествуя по разным странам с проповедью о воскресшем Спасителе, была в Риме. Здесь она предстала императору Тиберию и, поднеся ему красное яйцо, сказала: "Христос воскрес", и таким образом начала свою проповедь о воскресшем Христе. Первые христиане, узнав о таком простом, сердечном приношении равноапостольной жены, начали подражать ему, при воспоминании Воскресения Христова стали друг другу дарить красные яйца. Обычай этот быстро распространился и сделался всеобщим.

Почему дарили именно яйца? Этот символ имеет древнее происхождение. Древние философы изображением яйца показывали происхождение мира. В христианстве яйцо напоминает нам будущее воскресение после смерти, а красный цвет означает радость о спасении нашем воскресшим Господом.

Люди при великой неожиданной радости бывают готовы передавать ее каждому знакомому. Так и христиане от избытка пасхальной радости взаимно обмениваются при встрече поцелуями, выражая братскую любовь словами: "Христос Воскресе!" - "Воистину воскрес!" Кстати, обычай христосования и одаривания яйцами - отличительная особенность Руси. Ничего подобного в других странах нет.

Русская Пасха характеризуется еще целым рядом традиций, как например, украшение столов освященными творожными пасхами и куличами. Творожная пасха делается в виде усеченной пирамиды - символ Гроба Господня. На боковых ее сторонах изображаются орудия страдания Христа: крест, копье, трость, а также символы воскресения: цветы, проросшие зерна, ростки, буквы "Х.В."

Но самым главным кулинарным шедевром стола всегда был освященный в храме кулич, являющийся как бы домашним Артосом, который является обязательным символом пасхального богослужения. Артос - это всецельная просфора, большой хлеб с изображением креста, который напоминает о жертвенной гибели Спасителя во искупление грехов человечества. Артос помещается на аналое перед иконостасом и стоит до конца Святой недели, а потом разделяется на небольшие кусочки и раздается верующим в храме.

## **РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО**

Рождество Христово — это не только светлый праздник православия. Рождество - праздник возвращенный, возрождающийся. Традиции этого праздника, исполненного подлинной человечности и доброты, высоких нравственных идеалов, в наши дни открываются и осмысливаются вновь.

### ***Почему на Рождество украшают елки.***

Предполагают, что первые неукрашенные Рождественские елки появились в Германии в VIII веке. Первое упоминание о ели связано с монахом святым Бонифацием. Бонифаций читал друидам проповедь о Рождестве. Чтобы убедить идолопоклонников, что дуб не является священным и неприкосновенным деревом, он срубил один из дубов. Когда срубленный дуб падал, он повалил на своем пути все деревья кроме молодой ели. Бонифаций представил выживание ели как чудо и воскликнул: "Да будет это дерево деревом Христа". В 17 веке Рождественская елка уже была

распространенным атрибутом Рождества в Германии и скандинавских странах. В то время елка украшалась фигурками и

цветами, вырезанными из цветной бумаги, яблоками, вафлями, позолоченными вещицами, сахаром. Традиция наряжать елку связана с райским деревом, увешанном яблоками.

Успех Рождественской елки в протестантских странах был еще большим благодаря легенде о том, что сам Мартин Лютер первым придумал зажигать свечи на рождественской елке. Однажды вечером он шел домой, сочиняя проповедь. Блеск звезд, мерцающих среди елей, внушил ему благоговение. Чтобы продемонстрировать эту великолепную картину семейству, он поставил елку в главной комнате, укрепил на ее ветвях свечи и зажег их. Первые Рождественские елки были украшены живыми цветами и фруктами. Позже были добавлены сладости, орехи и другая еда. Затем - рождественские свечи. Такой груз был, безусловно, слишком тяжел для дерева. Немецкие стеклодувы начали производить полые стеклянные елочные игрушки, чтобы заменить фрукты и другие тяжелые украшения.

#### *Рождественский венок*

Рождественский венок имеет Лютеранское происхождение. Это вечнозеленый венок с четырьмя свечками. Первую свечу зажигают в воскресенье за четыре недели до Рождества как символ света, который придет в мир с рождением Христа. Каждое следующее воскресенье зажигают еще одну свечу. В последнее воскресенье перед Рождеством зажигают все четыре свечи, чтобы осветить место, где находится венок, о может быть алтарь церкви или обеденный стол.

#### *Рождественские свечи*

Свет был важной составляющей зимних языческих праздников. С помощью свечей и костров изгоняли силы тьмы и холода. Восковые свечи раздавались римлянам в праздник Сатурналии. В христианстве свечи считаются дополнительным символом значимости Иисуса как Света мира. В викторианской Англии торговцы каждый год дарили своим постоянным покупателям свечи. Во многих странах рождественские свечи означают победу света над тьмой. Свечи на райском дереве породили всеми нами любимую рождественскую елку.

#### *Рождественские подарки*

У этой традиции много корней. Святой Николай традиционно считается дарителем подарков. В Риме была традиция дарить подарки детям на праздник Сатурналии. В качестве дарителя подарков может выступать сам Иисус, Санта Клаус, Бефана (итальянский Санта Клаус женского пола), рождественские гномы, различные святые. Согласно старой финской традиции, подарки разбрасывает по домам человек-невидимка.

#### *Рождество на блюдечке*

Канун Рождества получил название "сочельник", или "сочевник", и слово это происходит от ритуальной пищи, вкушаемой в этот день, - сочива (или полива). Сочиво - каша из красной пшеницы или ячменя, ржи, гречихи, гороха, чечевицы, смешанная с медом и с миндальным и маковым соком; то есть это кутья - ритуальное поминальное блюдо. Ритуальным было и число блюд - 12 (по числу апостолов). Стол готовился обильный: блины, рыбные блюда, заливное, студень из свиных и говяжьих ножек, молочный поросенок с начинкой из каши, свиная голова с хреном, свиная колбаса домашняя, жаркое. медовые пряники и, конечно, жареный гусь. Пищу в сочельник нельзя было принимать до первой звезды, в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам и Рождестве Спасителя. А с наступлением сумерек, когда загоралась первая звезда, садились за стол и делились облатками, желая, друг другу всего доброго и светлого. Рождество - праздник, когда вся семья вместе собирается за общим столом.

### **КАК ПРОВОДИТЬ СВЯТКИ**

Двенадцать дней после праздника Рождества Христова называют святками, то есть святыми днями, так как эти двенадцать дней освящены великими событиями Рождества Христова.

Впервые три века христианства, когда гонения мешали свободе христианского Богослужения, в некоторых восточных Церквях праздник Рождества Христова соединялся с праздником Крещения под общим названием Богоявления. Памятником древнего соединения Рождества Христова и Святого Богоявления является совершенное сходство в отправлении этих праздников, дошедшее и до наших времен. Когда же эти праздники были разделены, то празднование распространилось на все дни, промежуточные от 25 декабря до 6 января, и эти дни как бы составили один день праздника. В народе эти дни называют святыми вечерами, потому что по древнему

обычаю православные христиане прекращают свои дневные дела вечером, в воспоминание событий Рождества и Крещения Спасителя, бывших в ночное или вечернее время.

Святить двенадцать дней после праздника Рождества Христова Церковь начала с древних времен. Уже в церковном уставе преподобного Саввы Освященного (умер в 530 году), в который вошли еще более древние чиноположения, пишется, что во дни святок "никакоже пост, ниже коленопреклонения бывают, ниже в церкви, ниже в келий", и возбранено совершать священнодействие брака.

Вторым Туронским Собором в 567 году все дни от Рождества Христова до Богоявления названы праздничными.

Между тем святость этих дней и вечеров сейчас нарушается призывами к обычаям языческих празднеств. С экранов телевизоров, по радио, из газет, нам внушают, что на Руси в дни святок были приняты гадания, игрища с переодеванием, народные гуляния. Церковь, заботясь о нашей чистоте, всегда запрещала эти суеверия. В правилах шестого Вселенского Собора говорится: "Прибегающие к волшебникам, или другим подобным, чтобы узнать от них что-либо сокровенное, согласно с прежними отеческими о них постановлениями, да подлежат правилу шестилетней епитимий. Той же епитимий надлежит подвергать и тех, которые производят гадания о счастье, судьбе, родословии, и множество других подобных толков, равно и так именуемых облакогонителей, обаятелей, делателей предохранительных талисманов и колдунов. Закосневающих же в этом и не отвращающихся от этих пагубных и языческих вымыслов определяем совсем извергать из Церкви, как священные правила повелевают. Ибо какое общение праведности с беззаконием? Что общего у света с тьмою?"

В Священном Писании говорится: "На женщине не должно быть мужской одежды, и мужчина не должен одеваться в женское платье, ибо мерзок пред Господом Богом твоим всякий делающий сие" (Втор. 22,5).

Православное правительство Российской империи в своих законах запрещало "в навечерие Рождества Христова и в продолжение святок заводить, по старинным идолопоклонническим преданиям, игрища и, наряжаясь в кумирские одеяния, производить по улицам пляски и петь соблазнительные песни".

#### *Святочные гадания*

Всем всегда хочется хоть немножко заглянуть в будущее, а святки считались идеальным временем для гаданий - и люди гадали. Для гаданий выбирали "нечистые" места, где, как считалось, обитает нечистая сила, сильно активизировавшаяся в святочный период, - места нежилые и нестандартные: заброшенные дома, бани, хлева, подвалы, сени, чердаки, кладбища и т.п.

Гадавшие должны были снять с себя нательные кресты и пояса, развязывали все узлы на одежде, девушки распускали косы. На гадания направлялись тайком: выходили из дому не перекрестясь, шли молча, босиком в одной рубашке, зажмурившись и покрыв лицо платком, чтобы не быть узнанными. Чтобы окончательно не пропасть предпринимали "защитные" меры против нечистой силы - очерчивали вокруг себя кочергой круг и надевали на голову глиняный горшок.

В основе технологии гадания лежало универсальное верование, что соблюдении определенных условий, будут получены "знаки" судьбы, которые при правильном истолковании приоткроют завесу времени и подскажут будущее. "Знаками" могло быть что угодно - сновидения, случайные звуки и слова, формы расплавленного воска и вылитого в воду белка, степень увялости растений, поведение животных, количество и чет-нечет предметов и др. и т.д. и т.п.

Лай собаки указывал, с какой стороны придет жених, стук топора сулил беду и смерть, музыка скорую свадьбу, топот коня - дельную дорогу; гадали не только по случайным звукам и провоцировали их: стучали в ворота хлева, по забору и т.д. А о нраве будущего мужа гадали по поведению тараканов, пауков и муравьев.

Чтобы приснился вещий сон, девушка должна была умыться водой, принесенной из девяти колодцев, вплести в косу травинки, подмести пол перед сном в направлении от порога к углу и обежать дом в обнаженном виде. Также помогало положить под кровать и под подушку мужские штаны, подушечку с зерном, гребень или чашку с водой.

Но все же центральным моментом святочных торжеств была общесемейная трапеза. Готовилось нечетное число блюд, основным из которых была кутья - вид круто сваренной каши из ячменной или пшеничной крупы (а иногда готовившейся из смеси разного вида зерна), готовили

также блины и овсяный кисель. На столе ставили дополнительные приборы по числу членов семьи умерших в прошедшем году.

По домам в вечернее время и по ночам ходили ряженные - колядующие, специально, для того чтобы получить от хозяев обрядовую пищу и высказать им благожелания в наступающем году, достаток семьи в будущем году, считалось, на прямую зависел от степени одарения колядующих.

## **РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПОСТ**

15 (28) ноября - 24 декабря (6 января), включительно

Как был установлен Рождественский пост

Установление Рождественского поста, как и других многодневных постов, относится к древним временам христианства. Уже с четвертого века св. Амвросий Медиодаланский, Филастрий, блаженный Августин упоминают в своих творениях Рождественский пост. В пятом веке о древности Рождественского поста писал Лев Великий.

Первоначально Рождественский пост длился у одних христиан семь дней, у других - несколько больше. На соборе 1166 года бывшем при константинопольском патриархе Луке и византийском императоре Мануиле всем христианам было положено хранить пост пред великим праздником Рождества Христова сорок дней.

Антиохийский патриарх Вальсамон писал, что "сам святейший патриарх сказал, что, хотя дни этих постов (Успенского и Рождественского. - Ред.) не определены правилом, понуждаемся, однако, последовать неписаному церковному преданию, и должныствуем поститься... от 15 дня ноября".

Рождественский пост - последний многодневный пост в году. Он начинается 15 (28 - по новому стилю) ноября и продолжается до 25 декабря (7 января), длится сорок дней и потому именуется в Церковном уставе Четырдесятницей, так же, как и Великий пост. Так как заговенье на пост приходится в день памяти св. апостола Филиппа (14 ноября старого стиля), то этот пост называют Филипповым.

Зачем установлен Рождественский пост. Рождественский пост - зимний пост, он служит для нас к освящению последней части года таинственным обновлением духовного единения с Богом и приготвлением к празднованию Рождества Христова.

Рождественский пост установлен для того, чтобы мы ко дню Рождества Христова очистили себя покаянием, молитвою и постом, чтобы с чистым сердцем, душой и телом могли благоговейно встретить явившегося в мир Сына Божия и чтобы, кроме обычных даров и жертв, принести Ему наше чистое сердце и желание следовать Его учению.

## **АГРАФЕНА КУПАЛЬНИЦА ДА ИВАН КУПАЛА**

Летнее солнцестояние - один из заметных, поворотных моментов года.

Издrevле все народы Земли отмечали в конце июня праздник вершины лета. У нас таковым праздником является Иван Купала.

Однако же праздник этот был присущ не только русскому народу. В Литве он известен как Ладо, в Польше - как Сobotки, на Украине - Купало или Купайло. От Карпат до севера Руси в ночь с 23 на 24 июня все праздновали этот мистический, загадочный, но в то же время разгульный и веселый праздник Ивана Купала. Правда, из-за отставания Юлианского календаря от ныне принятого Григорианского, смены стиля и прочих календарных сложностей "макушку лета" стали праздновать через две недели после самого солнцестояния...

У наших древних предков существовало божество Купало, олицетворяющее летнее плодородие. В его честь вечерами и распевали песни, и прыгали через костер. Это обрядовое действие превратилось в ежегодное празднование летнего солнцестояния, смешивая в себе языческую и христианскую традицию. Иваном божество Купало стало называться после крещения Руси, когда его заместил ни кто иной, как Иоанн Креститель (точнее - его народный образ), чье рождество праздновалось 24 июня.

Аграфена Купальница, идущий за ней Иван Купала, один из самых почитаемых, самых важных, самых разгульных праздников в году, а также идущие еще через несколько дней "Петр и Павел" сливались в один большой праздник, наполненный для русского человека огромным смыслом и потому включающий множество обрядовых действий, правил и запретов, песен, приговоров, всевозможных примет, гаданий, легенд, поверий.

По самой ходовой версии "Купальницей" св. Аграфену называют потому, что день ее памяти падает на канун Ивана Купалы - но многие связанные с этим днем обряды и обычаи заставляют предположить, что св. Аграфена получила свой эпитет безо всякого отношения к Купале.

На Аграфену обязательно мылись и парились в банях. Обыкновенно именно в день Аграфены Купальницы заготавливали веники на весь год.

В ночь с Аграфены на Иванов день существовал обычай: мужики посылали жен "выкатывать ржи" (то есть помять рожь, валяясь по полосе), что должно было принести урожай немалый.

Пожалуй, самым главным событием дня Аграфены Купальницы был сбор трав для лечебных и знахарских целей. "Лихие мужики и бабы в глухую полночь снимают с себя рубахи и до утренней зари роют коренья или ищут в заветных местах клады" - написано в одной из книг начала XIX века. Считалось, что в эту ночь деревья переходят с места на место и разговаривают друг с другом шелестом листьев; беседуют животные и даже травы, которые этой ночью наполняются особой, чудодейственной силой.

До восхода солнца рвали цветы Иван-да-марья. Если их вложить в углы избы, то вор не подойдёт к дому: брат с сестрой (жёлтый и фиолетовый цвета растения) будут говорить, а вору будет казаться, будто разговаривают хозяин с хозяйкой.

Во многих местах баню устраивать и вязать веники было, принято не на Аграфену, а в Иванов день. После бани девушки закидывали веник через себя в реку: если потонет, то на этот год помрёшь. На Вологодчине вениками, составленными из разных трав и веток различных деревьев, обряжали недавно отелившихся коров; гадали о своём будущем - перебрасывали веники через головы или бросали с крыши бань, смотрели: если веник упадёт вершиной к погосту, то бросающий вскорости умрёт; костромские девушки обращали внимание на то, куда комлем упадёт веник - туда и замуж выходить.

Гадали и так: собирали 12 трав (чертополох и папоротник обязательно!), на ночь клали под подушку, чтоб приснился суженый: "Суженый-ряженный, приходи в мой сад гулять!"

Можно было набрать цветов в полночь и положить под подушку; утром следовало проверить, набралось ли двенадцать разных трав. Если набралось - в этом году замуж выйдешь.

Множество купальских поверий связано и с водою. Ранним утром бабы "черпают росу"; для этого берётся чистая скатерть и ковш, с которым и отправляются на луг. Здесь скатерть таскают по мокрой траве, а потом выжимают в ковш и этой росой умывают лицо и руки, чтобы прогнать всякую болезнь и чтобы лицо было чисто. Роса купальская служит и для чистоты в доме: ею кропят кровати и стены дома, чтобы не водились клопы и тараканы, и чтобы нечисть "в дом не глумилась".

Поутру в Иванов день купаться - обычай всенародный, и только в некоторых областях крестьяне считали такое купание опасным, так как в Иванов день считается именинником сам водяной, который терпеть не может, когда в его царство лезут люди, и мстит им тем, что топит всякого неосторожного. Кое-где считается, что только после Иванова дня

добропорядочные христиане могут купаться в реках, озерах и прудах, так как Иван освящает их и умиряет различную водяную нечисть.

К слову, связано много поверий и с нечистой, ведьминой силой. Считалось, что на Ивана Купалу ведьмы тоже справляют свой праздник, стараясь как можно больше причинить зла людям. У ведьм якобы хранится вода, вскипяченная с пеплом купальского костра. И обрызгав себя этой водою, ведьма может лететь куда ей вздумается...

Один из довольно распространённых купальских обрядов - обливание водой всякого встречного и поперечного. Так, в Орловской губернии деревенские парни одевались в старое и грязное и отправлялись с ведрами на речку чтобы наполнить их самую мутною водою, а то и просто жидкой грязью, и шли по деревне, обливая всех и каждого, делая исключение разве что для стариков и малолеток. (Кое-где в тех краях, говорят, этот милый обычай сохранился и поныне.) Но всего более, разумеется, доставалось девушкам: парни врывались даже в дома, вытаскивали девушек на улицу силой и здесь окатывали с ног до головы. В свою очередь и девушки старались отомстить парням.

Кончалось тем, что молодёжь, перепачканная, мокрая, в прилипшей к телу одежде, устремлялась на речку и здесь, выбрав укромное местечко, подальше от строгих глаз старших, купалась вместе, "причём, - как замечает этнограф XIX в. - разумеется, и парни и девушки остаются в одеждах."

Невозможно представить купальскую ночь без очищающих костров. Вокруг них плясали, через них прыгали: кто удачнее и выше тот будет счастливее: "Огонь очищает от всякия скверны плоти и духа!.." Считается также, что огонь укрепляет чувства - а потому прыгали и парами.

В некоторых местах через купальский огонь прогоняли домашнюю скотину для защиты её от мора. В купальских кострах матери сжигали снятые с больных детей сорочки, чтобы вместе с этим бельём сгорели и самые болезни.

Молодёжь, подростки напрыгавшись через костры, устраивали шумные весёлые игры, потасовки, бег наперегонки. Непременно играли в горелки.

Ну а напрыгавшись да наигравшись - как не выкупаться! И хотя Купала и считается праздником очищения, нередко после совместного купания у молодых пар завязываются любовные отношения - что бы там этнографы не говорили... Однако по поверьям ребенок, зачатый в ночь Купалы, родится здоровым, красивым и счастливым.

Вот так и проходил праздник Ивана Купалы - в разгульных обрядах, гаданиях и прочих веселых и милых шалостях...

### **Традиции русского застолья**

Из истории традиций русского стола

Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда, особые традиции в убранстве стола и приготовлении пищи. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климатическим условиям. Тысячелетиями складывался этот образ жизни и эти привычки, в них собран коллективный опыт наших предков.

Кулинарные рецептуры, сформированные за годы в результате многовековой эволюции, многие из них являются прекрасными образцами правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения - по содержанию пищевых веществ. Быт народа складывается под влиянием многих факторов -- природных, исторических, социальных и др. В известной мере влияет на него и культурный обмен с другими народами, но никогда чужие традиции механически не заимствуются, а приобретают на новой почве местный национальный колорит.

Ещё со времён средневековой древности в нашей стране возделываются рожь, овёс, пшеница, ячмень, просо, давно наши предки заимствовали навыки изготовления муки, овладели "тайнами" выпечки различных изделий из забродившего теста. Вот почему в пище наших предков существенное значение имеют пироги, расстегаи, блины, пирожки, кулебяки, оладьи, блинчики и др. Многие из этих изделий издавна стали традиционными для праздничных столов: курники -- на свадьбах, пироги, блины -- на масленицу, "жаворонки" из теста -- в весенние праздники и т. д.

Не менее типичны для русской традиционной кухни блюда из всевозможных круп: различные каши, крупеники, блины, овсяные кисели, запеканки, блюда на основе гороха, а также из чечевицы.

В более северных краях нашей страны особое значение имеют блюда, приготовленные из пшена. Эта традиция имеет глубокие исторические корни. Когда-то у восточных славян, которые пришли на эти земли в VI веке н.э. и жили преимущественно в лесных участках, просо обрабатывалась как главная сельскохозяйственная культура. Просо служило сырьем для получения муки, крупы, варки пива, кваса, приготовления супов и сладких блюд. Эта народная традиция сохраняется и в настоящее время. Однако следует учитывать, что пшено по своей питательности уступает другим крупам. Поэтому его следует готовить с молоком, творогом, печенкой, тыквой и другими продуктами.

Не только зерновые культуры возделывали наши предки. Из древности, сквозь века дошли до наших дней и стали основными на нашем огороде такие культуры Древнего Рима, как капуста, свёкла и репа. Наиболее широко применялась на Руси квашеная капуста, которую было возможно сохранять до нового урожая. Капуста служит незаменимой закуской, приправой к отварному картофелю и другим блюдам.

Щи из различных видов капусты являются заслуженной гордостью нашей национальной кухни, хотя их и готовили еще в Древнем Риме, где специально выращивалось очень много капусты. Просто многие овощные растения и рецепты блюд "перекочевали" из Древнего Рима через Византию на Русь после принятия на Руси христианства. Греки создавали Руси не только письменность, но и передавали многое из своей культуры.

В наше время капуста особенно широко используется в кулинарии северных и центральных районов России, на Урале и в Сибири.

Репка в России до конца XVIII - начала XIX вв. имела такое значение, как сегодня картофель. Репу использовали повсеместно и из репы готовили множество блюд, фаршировали, варили, парили. Репу использовали как начинку для пирогов, из неё приготавливали квас. Постепенно, с начала и до середины XIX века, она была вытеснена гораздо более урожайным, но значительно менее полезным картофелем (практически, это пустой крахмал).

А вот репка содержит в своем составе и очень ценные биохимические соединения серы, являющиеся при регулярном употреблении в пищу отличными иммуностимуляторами. Сейчас репка стала на русском столе продуктом редким и штучным - в продаже на нее и цену определяют не за килограммы, а поштучно.

После перехода на картофель русская кухня значительно утратила свое высокое качество. Равно как и после практического отказа от русского столового хрена, тоже являющегося незаменимым подспорьем для здоровья, но сохраняющего свои полезные свойства не более 12-18 часов после приготовления, т.е. требующего приготовления незадолго до подачи на стол. Потому современный магазинный "хрен в баночках" ни такими свойствами, ни должным вкусом совсем не обладает. Так что если сейчас в России русский столовый хрен и подают к семейному столу, то только по великим праздникам.

Брюква почему-то в старинных источниках не упоминается, вероятно, потому, что раньше брюкву не различали от репы. Эти некогда широко распространенные в России корнеплоды в настоящее время занимают в овощеводстве сравнительно небольшой удельный вес. Не выдержали они конкуренции с картофелем и другими культурами. Однако своеобразные вкус и запах, возможность различного кулинарного использования, транспортабельность, устойчивость при хранении позволяют думать, что отказываться от репы и брюквы в настоящее время не следует, так как они придают совершенно особый вкус многим блюдам русской народной кухни.

Из овощных культур, которые появились в России позднее, нельзя не назвать картофель. В самом начале XIX в. картофель произвел настоящий переворот в традициях русского стола, блюда из картофеля завоевали широкую популярность. В распространении картофеля и его популяризации большая заслуга принадлежит известному деятелю культуры XVIII в. А.Т. Болотову, который не только разработал агротехнику выращивания картофеля, но и предложил технологию приготовления ряда блюд.

Продукты животного происхождения практически не изменились. Испокон веков наши пращуры потребляли мясо крупного рогатого скота ("говядно"), свиней, коз и овец, а также птицы - кур, гусей, уток.

До XII в. использовалась также конина, но уже в XIII в. она почти вышла из употребления, т.к. "лишних" лошадей у населения стали отбирать монголо-татары, которым лошади были нужнее. В рукописях XVI-XVII вв. ("Домострой", "Роспись царским кушаньям") упоминаются только отдельные деликатесные блюда из конины (холодец из лошадиных губ, отварные конские головы). В дальнейшем с развитием молочного скотоводства все более широко использовались молоко и продукты получаемые из него.

Лесные промыслы были большим и существенным дополнением в хозяйстве наших предков. В летописях XI-XII вв. говорится об охотничьих угодьях - "тетеревятниках", в более поздних рукописях упоминаются рябчики, дикие утки, зайцы, гуси и другая дичь. Хотя нет оснований полагать, что их не кушали и раньше с самых древних времен.

Леса занимают в нашей стране огромные пространства, особенно на севере Урала и в Сибири. Использование даров леса - одна из характерных особенностей русской кухни. В старину большую роль в питании играли лесные орехи. Ореховое масло было одним из самых распространенных жиров. Ядра орехов толкли, добавляли немного кипятка, завертывали в тряпицу и клали под гнет. Масло постепенно стекало в миску. Ореховый жмых тоже использовали в пищу - добавляли в каши, ели с молоком, с творогом. Дробленые орехи использовали и для приготовления различных блюд и начинок.

Лес был также источником меда (бортничество). Из меда приготавливали различные сладкие блюда и напитки - медки. В настоящее время только в некоторых местах Сибири (особенно на Алтае у местных нерусских народов) сохранились способы приготовления этих вкусных напитков.

Впрочем, с самых древних времен и до появления массового производства сахара мед был основной сладостью у всех народов, и на его основе еще в Древнем Египте, Древней Греции и Древнем Риме готовились самые разнообразные сладкие напитки, блюда и десерты. Также не только русские, но и все народы, имевшие в своем распоряжении рыбу, испокон веков кушали и икру.

Самым первым искусственно культивируемым плодовым деревом на Руси стала вишня. При Юрии Долгоруком в Москве росли только вишни. На характер русской народной кухни в значительной мере повлияли географические особенности нашей страны - обилие рек, озер, морей. Именно географическим расположением и объясняется число всевозможных рыбных видов блюд. В питании достаточно было распространено множество речных видов рыб, а так же озерных. Хотя гораздо больше различных рыбных блюд было еще в Древней Греции и, особенно, в Древнем Риме - создателе основ современного богатства европейской кухни. Чего стоили только лишь одни кулинарные фантазии Лукулла! (К сожалению, его многочисленные записи рецептов блюд утрачены.)

В русской кухне для приготовления блюд тоже использовался большой ассортимент продуктов. Однако не столько разнообразие продуктов определяет специфичность национальной русской кухни (эти же продукты были доступны и европейцам), сколько сами способы их обработки, технологии приготовления пищи. Во многом своеобразие народных блюд обуславливалось именно особенностями русской печи.

Есть основания полагать, что конструкция традиционной русской печи не была заимствована. Появилась она в Восточной Европе как местный оригинальный тип очага. На это указывает то, что у народов Сибири, Средней Азии, Кавказа основными типами печей являлись открытые очаги, а также наружная печь для выпечки хлеба или тандыр для выпечки лепешек. Наконец, прямые доказательства этого дает археология. При раскопках трипольских поселений на Украине (третье тысячелетие до нашей эры) были найдены не только остатки печей, но и глиняная модель печи, которые позволили восстановить их внешний вид и устройство. Эти глинобитные печи можно считать прототипом позднейших печей, в том числе и русской печи.

А вот конструкция самовара была заимствована русскими от персов, которые в свою очередь взяли ее у арабов. (Впрочем, и русские матрешки заимствованы у японцев в 1893 году, в 1896-ом уже был налажен их массовый выпуск.)

Но не следует пытаться искусственно "очищать" наш стол от некогда заимствованных у других народов блюд, давно ставших для нас привычными. К ним относятся, например, блины (заимствованы в IX веке из кухни варягов вместе с компотами и взварами из сухофруктов), котлеты, биточки, лангеты, бифштексы, эскалопы, муссы, желе, горчица, майонез (заимствованные из европейской кухни), шашлык и кебаб (заимствованы у крымских татар), пельмени (заимствованы в XII веке у монголов), борщ (это национальное блюдо Древнего Рима, пришедшее на Русь вместе с православием от византийских греков), кетчуп (изобретение поваров английского военного флота) и другие.

Многие блюда, ставшие сейчас традиционными русскими, были изобретены французскими поварами-рестораторами, работавшими в XIX веке в России и создавшими основы современной русской кухни (Люсьен Оливье, Яр и др.).

В процессе исторического развития менялось питание, появлялись новые продукты, совершенствовались способы их обработки. Сравнительно недавно появились в России картофель и помидоры, стали привычными многие океанические рыбы, и без них уже невозможно представить наш стол. Попытки разделить русскую кухню на старинную самобытную и современную весьма условны. Все зависит от наличия доступных народу продуктов. И кто сейчас скажет, что блюда с картофелем или помидорами не могут быть национальными русскими?

Любопытно кулинарное применение ананасов во времена Екатерины II и князя Потемкина (этого любителя капустных кочерыжек, с которыми он не расставался и грыз постоянно). Ананасы тогда шинковали и квасили в бочках, как капусту. Это была одна из любимых закусок Потемкина под водку.

Страна наша обширна, и в каждой области есть свои местные блюда. На севере любят щи, а на юге - борщи, в Сибири и на Урале нет праздничного стола без шанег, а в Вологде - без рыбников, на Дону готовят уху с помидорами и т. д. Однако есть много общих блюд для всех областей нашей страны и много общих приемов их приготовления.

Все, что формировалось на начальном этапе русской кулинарной традиции, остаётся неизменным и по сегодняшний день. Главные составляющие традиционного русского стола: чёрный ржаной хлеб, который остаётся любимым и по сей день, разнообразные супы и каши приготавливаемые практически каждый день, но уже совсем не по тем же рецептам, что много лет назад (для которых нужна именно русская печь, да еще умение с ней управляться), пироги и другие бесчисленные изделия из дрожжевого теста, без которых не обходится ни одно веселье, блины, а также наши традиционные напитки - мед, квас и водка (хотя все они тоже заимствованы; в частности, хлебный квас готовили и в Древнем Риме).

Кроме того, с приходом из Византии православия на Руси сформировался стол постный.

Основное достоинство русской кухни - умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути. Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире. И сейчас ни у одного народа нет достойных блюд, которые не имели бы аналогов в русской кухне, но в гораздо лучшем исполнении.

### **Традиции приема гостей**

В семнадцатом веке, каждый, уважающий себя горожанин и тем более если он к тому же зажиточный не мог обойтись без проведения праздничных пиров, ведь это входило в их жизненный уклад. Готовиться к праздничному пиру начинали задолго до торжественного дня - особо тщательнейшим образом вычищали и прибирали весь дом и двор, к приходу гостей все должно было быть безупречно, все должно было блеснуть как никогда. Из сундуков извлекались парадные скатерти, посуда, полотенца которые так бережно хранились для этого дня.

А почётное место руководителя всего этого ответственного процесса, как и за закупкой и приготовлением праздничных мероприятий, следила хозяйка дома.

На хозяйина же ложилась не менее важная обязанность - приглашение гостей на пир. Причём, в зависимости от статуса гостя, хозяин либо посылал с приглашением слугу, либо ездил сам. А собственно само мероприятие выглядела примерно так: к собравшимся гостям выходила в праздничном наряде хозяйка и приветствовала их, кланяясь в пояс, и гости отвечали ей земным поклоном, а за ней следовала церемония целования: хозяин дома предлагал гостям почтить хозяйку поцелуем.

Гости по очереди подходили к хозяйке дома и целовали её, и при этом по канонам этикета, держали руки за спиной, после снова кланялся ей и принимал из её рук чарку водки. Когда хозяйка направлялась к специальному женскому столу, это служило сигналом для всех рассаживаться и приступать к трапезе. Обычно церемониальный стол стоял стационарно, в "красном углу", то есть под иконами, возле неподвижно приделанных к стене лавок, сидеть на которых, кстати, по тем временам, считалось более почётным, чем на приставных.

Сама трапеза начиналась из того, что хозяин дома отрезал и подавал каждому приглашённому гостю ломоть хлеба с солью, что символизировало гостеприимство и хлебосольство этого дома, кстати и сегодняшние хлебосольные традиции берут свои истоки с той поры. В знак особого уважения или приязни к кому-нибудь из своих гостей хозяин церемонии мог сам положить какого-нибудь кушанье с особой тарелки, специально ставившейся с ним рядом, и, при помощи своего слуги, послать почётному гостю особо, как бы более подчёркивая своё внимание уделяемое ему.

Хотя традиция встречать гостей с хлебом и солью пришла к нам с той поры, но порядок подачи блюд в те времена заметно отличался от того, который привычен нам сегодня: сперва ели пироги, после блюда из мяса, птицы и рыбы, и только в конце трапезы принимались за супы.

### **Порядок подачи блюд**

Когда уже все участники трапезы рассаживались по своим местам, хозяин разрезал хлеб на кусочки и вместе с солью подавал каждому гостю отдельно. Этим своим действием в очередной раз подчёркивал гостеприимство своего дома и глубокое уважение ко всем присутствующим.

На этих праздничных пирах было обязательно ещё одно - перед хозяином ставилось так называемое опричное блюдо и еду с него хозяин лично перекладывал в неглубокие тары(плоскую посуду) и передавал со слугами особым гостям как знак абсолютного внимания к ним. А когда слуга передавал это своеобразное гастрономическое послание от своего хозяина, как правило говорил: "Чтоб тебе, милостивый государь, кушать на здоровье".

Если бы нам, каким то чудом можно было переместиться во времени, и оказаться в семнадцатом веке, и почему бы и нет, случись и второе чудо, нас бы пригласили на подобное торжество мы бы не мало удивлены порядком подачи блюд к столу. Вот судите сами, сейчас для нас нормально что сперва мы едим закуску, после суп, а уже после этого второе и десерт, а в те времена сперва подавали пироги, затем блюда из мяса, птицы и рыбы («жаркое»), а уж потом, в конце обеда - супы («ушное»). Отдохнув после супов, на десерт кушали разнообразные сладкие заедки.

### **Как пили на Руси**

Традиции питания на Руси сохранённые и дошедшие до нас, своими корнями уходят в стародавние времена, а во многих домах сегодня, как и в далёком прошлом отказаться от еды и выпивки означает обидеть хозяев. Также дошла до нас и повсеместно практикуется традиция пить водку не мелкими глотками, как принято к примеру в европейских странах, а залпом, сразу.

Правда сейчас изменилось отношение к пьянству, если сегодня пьянеть это значит отклониться от принятых норм приличия, то в те времена боярской Руси, когда это считалось обязательным, и не напившийся гость должен был таковым хотя бы притвориться. Хотя не следовало быстро пьянеть, а идти в ногу со всеми участниками застолья и по этому быстрое опьянение в гостях считалось неприлично.

### **Царские пиры**

Благодаря многим дошедшим до нас старинным рукописям мы прекрасно осведомлены о праздничном и повседневном столе царя и бояр. И это благодаря пунктуальности и чёткости исполнения своих обязанностей придворных служащих.

Количество всевозможных блюд на царских пирах и на пирах богатых бояр доходило до ста, а в особых случаях могло достигать и пол тысячи, причём к столу под носились поочерёдно, по одному, а драгоценные золотые и серебряные посуды с остальными кушаньями держали в руках стоявшие вокруг стола слуги.

### **Крестьянский пир**

Но традиции пировать и трапезничать были и не столь богатых слоях общества, и были не только у богатых и знатных членов общества.

Представители практически всех слоев населения считали обязательным собираться за пиршественным столом по поводу всех значимых событий в жизни, будь то свадьба, крестины, именины, встречи, проводы, поминки, народные и церковные праздники... И естественно именно эта традиция дошла до нас практически ничуть не изменившись.

### **Русское гостеприимство**

О русском гостеприимстве известно всем и так было всегда.

А что же касается еды, то если в дом русского человека приходят гости и застают семью за обедом, то непременно будут приглашены ко столу и усажены за ним, и у гостя вряд ли будет возможность отказаться от этого.

Торжественные обеды и застолья в честь приёма иностранных гостей устраивались с особой широтой и размахом, они призваны были продемонстрировать не только материальные возможности царственных хозяев (подчистую обиравших собственный народ), но и широту и гостеприимство русской души.

### **Традиции русского православного праздничного застолья**

Православное праздничное застолье с давних времен хранит множество традиций, обычаев и обрядов. Характерной особенностью православных праздников являлось то, что это были семейные праздники. За столом собирались все члены семьи и близкие родственники. Застольный этикет был очень сдержан и строг. За столом сидели чинно, да и разговоры старались вести серьезные и добрые. Разгул и пьянство, особенно в постные дни, считались большим грехом. Как писал Св. Федор Едесский, «праздник проводи не в винопитиях, но в обновлении ума и душевной чистоты. Наполняя же чрево яствами, прогневишь Того, Кому посвящается праздник».

Обязательным элементом праздника является молитва. Считается, что приготовленная с молитвою еда всегда удаётся, а молитвы до и после вкушения пищи и другие, обращенные к Богу,

Пресвятой Троице, Пресвятой Богородице, Честному Кресту, принесут здоровье, успокоение и радость.

Для православного праздничного стола характерны традиционные блюда, соответствующие отмечаемому празднику. Для многих праздников предназначались строго определенные ритуальные блюда, и часто их готовили только раз в году. Заранее знали и ждали, когда на столе будут фаршированный поросенок, гусь или индейка, медовый или маковый пирог, пышные и румяные блины, крашеные яйца и куличи...

Отмечали православные праздники обильным и богатым столом. И в зажиточных, и в бедных семьях выставляли на стол все лучшее, что было в доме. Специально для праздников заранее приобретались и хранились в домашних кладовках разнообразные продукты.

Для праздничного стола готовили изысканные блюда, придерживаясь правила: *«Ест человек дома, а в гостях он лакомится»*, и хозяйки старались блеснуть кулинарными способностями. Ассортимент закусок и блюд, особенно холодных, был разнообразным и широким. Народные традиции часто предписывали, на какой праздник сколько их должно быть. Большинство блюд и напитков сразу ставили на стол. Считалось обязательным попробовать все блюда, что были на столе.

Большое внимание уделялось оформлению праздничного стола. Его накрывали красивой, как правило, вышитой или белоснежной скатертью и сервировали лучшей посудой и приборами, украшали цветами, веточками зелени, бумажными ленточками, гирляндами. Непременным атрибутом праздничного стола были свечи, которые придавали застолью особую торжественность и символизировали религиозный характер праздника.

Традиции и обычаи праздничного застолья изменялись и обновлялись на протяжении веков. Каждое поколение стремилось сохранить и древние языческие традиции, и православные, и привнести что-то свое. И современные поколения не исключение из этого правила.

Посты, установленные церковью.

#### **Многодневные посты**

1. Великий пост, или Св. Четыредесятница перед Пасхой. Продолжается 7 недель: 6 недель сам пост и 7-я неделя Страстная.

2. Рождественский пост продолжается 40 дней перед Рождеством Христовым с 27 ноября - Дня Св. апостола Филиппа, поэтому называется иначе «Филипповым постом».

3. Успенский пост - 2-недельный перед праздником Успения Божией Матери - с 14 по 27 августа.

4. Апостольский, или Петров пост. Начинается через неделю после праздника Св. Троицы и продолжается до праздника Св. первоверховных апостолов Петра и Павла (12 июля). Продолжительность его зависит от даты празднования Пасхи: самая большая - 6 недель, самая меньшая - неделя и один день.

#### **Однодневные посты**

1. Рождественский сочельник - 6 января (обычай - не есть до появления первой звезды).

2. Крещенский сочельник - 18 января.

3. День Усекновения главы Св. Иоанна Предтечи - 11 сентября.

4. День Воздвижения Креста Господня - 27 сентября.

5. Среда и пятница каждой недели.

### **О ТРАПЕЗЕ В ПРАЗДНИКИ**

Следует иметь в виду, что по Уставу Церкви в праздники Рождества Христова и Крещения Господня, случившиеся в среду и пятницу, поста нет.

В кануны праздников Рождества Христова и Крещения Господня, случившиеся в субботу и воскресенье, разрешается пища с постным маслом.

В Сретение, Рождество Богородицы, Успение, в праздники Рождества. Иоанна Предтечи, апостолов Петра и Павла, апостола Иоанна Богослова, случившиеся в среду и пятницу, разрешается рыба.

В праздники Преображения и Введения в любой день разрешается рыба. В Переполование Пятидесятницы и отдание Пасхи разрешается рыба.

Каждый народ имеет свои уникальные свойства менталитета, присущие только ему, в зависимости от ментальности нации строятся традиции, обряды, обычаи и другие составляющие культуры. Менталитет русского народа, безусловно, качественно отличается от других

национальностей, в первую очередь особым гостеприимством, широтой традиций и другими особенностями.

На вопрос, что такое русская кухня, многие ответят - *это икра, семга, водка и блины*. Китайцы назовут еще и русский борщ. В их представлении, это острый томатный суп, в который добавляют водку. На самом же деле, настоящая русская кухня - это совсем иное.

До 18 века наши русские прапрадеды в основном ели репу. Ее варили, пекли, добавляли в щи, квас, клали в пироги. Популярными были брюква и редька. А также капуста. 'Вкусный журнал' нашел первое упоминание о капусте в летописях за 1150 год: 'смоленский князь Ростислав Мстиславович подарил епископу Мануилу огород с капустняком'. Славяне позаимствовали эту культуру от греческих колонистов в Крыму и долго думали, как бы ее заготавливать на зиму: начали квасить, при этом поначалу капуста была привилегией знати. Зато грибы были доступны всем (их запекали в сметане). В конце 17 - начале 18 века к грибам присоединился картофель (предполагают, что он пришел к нам через Камчатку, Сибирь и Урал). Таким образом, русская кухня поэтапно вбирала (и творчески перерабатывала) разные кулинарные традиции: от татаро-монгольской до французской. Так что модное нынче направление фьюжн (смешение) нашей кухне присуще издревле. Однако при всех изысках повседневный стол нашего предка-русича был скромным: овощи, каши, грибы, мучные блюда, реже - рыба, и совсем нечасто - мясо (постов было много и почитались они строго).

Более разнообразной русская кухня начала становиться с 18 века. Только тогда от кухни простонародной по-настоящему 'отпочковалась' дворянская. Появилась мода выписывать поваров из Франции. Они подарили нашей кухне немыслимые ранее котлеты, сосиски, омлеты и компоты. И кстати, супы! До французов жидкие блюда у нас назывались похлебками да юшками (от слова 'уха', которым обозначали первые блюда с лапшой, крупами и овощами). Французы ввели и непривычную для русских манеру подачи блюд: все выставлялось на стол одновременно. Как ни парадоксально, инициатором возрождения старинного русского способа поочередной подачи блюд стал французский кулинар Карем. В те времена хлебосольное русское застолье, по утверждению знатока русской кухни 19 века Василия Левшина, состояло из 'четырех подач': на стол выставляли 'холодные яства, горячее или похлебки, взвары и жареное, пирожные'.

Закуски начали делать, в основном, из рыбы. Советский писатель Сергей Дурьин так объяснил это явление дореволюционного стола: 'Волга, Кама, Дон, Обь, Белоозеро, Ладога, Онега и четыре моря - Белое, Балтийское, Черное и Каспийское - слали в Москву лучшую рыбу - живую, вяленую, сушеную, малосольную, соленую, копченую - и нигде в мире рыбный стол не был так обилен, разнообразен и изыскан, как в Москве'. Самой изысканной считалась стерлядь. Она шла на студни и заливное к царскому столу. Деликатесом считался и угорь. К нему готовили изысканные соусы и гарниры. Например, из анчоусов (это мелкая морская рыба из рода сельдей, по-русски она называется ханса), консервированных в уксусе с пряностями. Со второй половины 19 века аристократические семьи Петербурга начали готовить рыбные салаты. Простонародье обходилось селедкой (ее добавляли всюду - от винегрета до котлет).

Всегда ели на Руси и черную икру. На юге России и в Поволжье до 19 века она была настолько дешевой, что не переводилась на столах простолюдинов и считалась совершенно обыденным кушаньем. Путешественник Вильям Кокс побывал на одном из праздников для народа. Его организовали в Летнем саду Петербурга в 1778 году при Екатерине Великой: 'Стол был завален всякого рода яствами... высокие пирамиды из ломтей хлеба с икрой, вяленой осетриной, карпов и другой рыбы, украшались раками, луковицами, огурцами'. Круглый год, а не только на Масленицу, ели на закуску и блины с икрой. На первое русские люди ели уху, щи (рецепт их приготовления Александр Дюма вывез из России и включил в свою кулинарную книгу) и калью - это суп из рыбы. В отличие от ухи его готовили не только из пресноводной, но и из морской рыбы. В суп добавляли лук, мелко нарезанные соленые огурцы, рис, рассол и лимонный сок. Его ели в 16-17 веках, а в 18 веке переименовали в рыбный рассольник. Традиционными в пьющей России были и 'рассольные блюда' - 'похмелки': рассольники и солянки. Ровесница древнего блюда 'похмелье на рассоле', солянка выполняла примерно те же оздоровительные функции. К концу 18 века аристократы переименовали ее в 'селянку'. Под этим именем она прожила весь 19 век. Первоначальное название ей вернули большевики.

Пришел с Украины и прижился у нас борщ со свиной грудинкой и телятиной (его подавали с горячими ароматными пампушками). Русские повара и французские (в 19 веке они работали в

московских и петербургских ресторанах) внесли в рецепт украинского борща на свином сале новые детали. Борщи стали готовить на костных, мясных бульонах. Добавляли в них фасоль, кабачки, репу и кислые яблоки. Неизменными ингредиентами оставались свекла, капуста, морковь, картофель, петрушка, лук и помидоры. Вслед за первым подавали второе. И опять 'царицей' стола оставалась рыба, среди которой, как и в закусках, – стерлядь. Вот с каким вкусом писал о ней в 1867 году Теофиль Готье: 'Вне России, даже на самых изысканных столах, это неизвестный гастрономический феномен. И надо сказать, стерлядь заслуживает своей репутации... Один кусочек волжской стерлядки на изящной вилочке стоит путешествия'. В парадных меню дипломатических обедов часто фигурировала, к примеру, стерлядь на шампанском. В почете была и осетрина.

Второе место после рыбных блюд занимали мясные. От русских помещиков в 19 веке перебрался в город барашек с кашей (особенно его полюбили военные, их баловали барашком на полковые праздники). Этим же блюдом потчевали Чичикова - в доме Собакевича ему приготовили целого барана. На парадных обедах подавали окорок. Гурманы так ценили пасхальный окорок (его ели холодным), что лишиться его считалось величайшим несчастьем. Однажды актер-комик Алексеев проиграл в карты окорок со [своего пасхального стола](#). С тех пор он перестал баловаться картами (хотя окорок ему вернули).

С давних времен стало популярно и мясо в горшочке - так называемое 'ушное'. Им обедали представители всех сословий. Высшие сословия ели томленное в горшочке 'ушное' из говядины с черносливом в сметанном соусе (его подавали с гречневой кашей). Крестьянское 'ушное' было проще по составу, но не менее вкусное благодаря тому, что готовилось в русской печи. В 19 веке завоевал Россию и грузинский шашлык. Владимир Гиляровский разузнал, что впервые шашлыками с кахетинскими винами в 1870-1890 годы начал торговать в Москве шашлычник Георгий Сулханов, называвший себя племянником князя Аргутинского-Долгорукова! Сначала он продавал шашлык прямо в своей квартире (делал это тайно, без лицензии). Позже, [когда шашлыки](#) [благодаря](#) ему вошли у москвичей в моду, он перебрался в ресторан 'Петергоф' на Моховой.

В древности русская кухня отличалась большой простотой и даже однообразием. Прошли столетия, прежде чем она стала такой, какой известна всему миру. Современная жизнь стремительна во всех отношениях, но русская кухня несет на себе отпечаток старины. И блюда наших с вами бабушек и по сей день приносят много радости и удовлетворения. Так же, как богата и хлебосольна наша Россия, так же и разнообразны наша кухня. Здесь есть все: и икра из баклажанов по-екатеринодарски, и борщ малороссийский, не говоря уже про похлебки (почти в каждом городе существует индивидуальный рецепт приготовления этого блюда), а чего стоит запеканка по-московски или [ивановский пирог](#). Хотя готовить старинные русские блюда не всегда просто, зато они смогут разнообразить ваш стол и украсят любой праздник.

Владимирская старинная и современная кухня является составной частью исконно- Русской кухни. Но-тем, не менее...

Русская кухня давно пользуется широкой известностью во всем мире. Это проявляется как в прямом проникновении в международную ресторанную кухню исконно русских пищевых продуктов (икры, красной рыбы, сметаны, гречневой крупы, ржаной муки и т. п.) или некоторых наиболее знаменитых блюд русского национального меню (студня, шей, ухи, блинов, пирогов и т. д.), так и в косвенном влиянии русского кулинарного искусства на кухни других народов. Ассортимент блюд русской кухни на рубеже XIX и XX вв. стал столь разнообразен, а ее влияние и популярность в Европе настолько велики, что о ней заговорили к этому времени с таким же уважением, как и о знаменитой французской кухне.

Русская национальная кухня прошла чрезвычайно длительный путь развития, отмеченный несколькими крупными этапами, каждый из которых оставил неизгладимый след.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв., хотя становление ее и охватывает огромный исторический период, характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и донныне.

В начале этого периода появился русский хлеб из кислого (дрожжевого) ржаного теста - этот некоронованный король на нашем столе, без него и теперь немислимо русское меню, - а также возникли все другие важнейшие виды русских хлебных и мучных изделий: известные нам сайки,

баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и т. п. Эти изделия готовились исключительно на основе кислого теста - столь характерного для русской кухни на протяжении всего ее исторического развития. Пристрастие к кислому, квасному нашло отражение и в создании русских настоящих киселей - овсяного, пшеничного и ржаного, появившихся задолго до современных. Преимущественно ягодных киселей.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши, считавшиеся первоначально обрядовой, торжественной пищей.

Вся эта хлебная, мучная пища разнообразилась чаще всего рыбой, грибами, лесными ягодами, овощами, молоком и очень редко - мясом.

К тому же времени относится появление классических русских напитков - всевозможных медов, квасов, сбитней.

Уже в ранний период развития русской кухни обозначилось резкое разделение русского стола на постный (растительно-рыбно-грибной) и скоромный (молочно-яично-мясной), что оказало огромное влияние на ее дальнейшее развитие вплоть до конца XIX в. Искусственное создание грани между скоромным и постным столом, изолирование одних продуктов от других, недопущение их смешения в конечном счете привело к созданию лишь некоторых оригинальных блюд, а все меню в целом пострадало - оно стало однообразнее, упрощеннее.

Можно сказать, что больше повезло постному столу: поскольку большинство дней в году - от 192 до 216 в разные годы - считались постными (причем эти посты соблюдались весьма строго), было естественным стремление расширить ассортимент постного стола. Отсюда обилие в русской кухне грибных и рыбных блюд, склонность к использованию различного растительного сырья - зерна (каши), овощей, лесных ягод и трав (крапивы, сныти, лебеды и др.). Причем такие известные с X в. овощи, как капуста, репа, редька, горох, огурцы, приготавливали и ели - будь то сырые, соленые, пареные, вареные или печеные - отдельно один от другого. Поэтому, например, салаты и особенно винегреты никогда не были свойственны русской кухне и появились в России уже в XIX в. как заимствование с Запада. Но и их первоначально делали преимущественно с одним овощем, давая соответствующее название салату, - салат огуречный, салат свекольный, салат картофельный и т. п. Каждый вид грибов - грузди, рыжики, опята, белые, сморчки, печерицы (шампиньоны) и т. д. - солили или варили совершенно отдельно, что, кстати, практикуется и поныне. То же можно сказать и о рыбе, которую употребляли в отварном, вяленом, соленом, запеченном и реже в жареном виде. В литературе встречаем мы сочные, "вкусные" названия рыбных блюд: сигамина, тайменина, щучина, палтусина, сомовина, лососина, осетрина, севрюжина, белужина и другие. И уха могла быть и окуневой, и ершовой, и налиమ్шей, и стерляжьей и т. п.

Таким образом, количество блюд по названиям было огромно, но все они по содержанию немногим отличались одно от другого. Вкусовое разнообразие достигалось, во-первых, различием тепловой и холодной обработки, а также применением различных масел, преимущественно растительных (конопляного, орехового, макового, оливкового и значительно позднее - подсолнечного), во-вторых, употреблением пряностей. Из последних чаще всего использовались лук, чеснок, хрен, укроп, причем в весьма больших количествах, а также петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика, появившиеся на Руси уже в X-XI вв. Позднее, в XV - начале XVI вв., их дополнили имбирем, кардамоном, корицей, айром (ирным корнем) и шафраном.

В начальный период развития русской кухни складывается и склонность к употреблению жидких горячих блюд, получивших тогда общее название "хлёбова". Наибольшее распространение приобретают такие виды хлёбова, как щи, похлебки, основанные на растительном сырье, а также различные затирухи, заварихи, болтушки, саломаты и другие разновидности мучных супов.

Что касается мяса и молока, то эти продукты употребляли сравнительно редко, причем обработка их не отличалась сложностью. Мясо, как правило, варили в щах или кашницах, молоко пили сырое, томленое или скисшее. Из молочных продуктов делали творог и сметану, а производство сливок и масла долгое время оставалось почти неизвестным, по крайней мере, до XV-XVI вв. Эти продукты появлялись редко, нерегулярно.

Следующим этапом в развитии русской кухни является период с середины XVI в. и до конца XVII в. В это время продолжается не только дальнейшая разработка в вариантах постного и скоромного стола, но и особенно резко обозначаются различия между кухнями различных классов и сословий. Кухня простого народа начинает с этого времени все более упрощаться, кухня боярства,

дворянства и особенно знати становится все более изысканной. Она собирает, объединяет и обобщает опыт предшествующих столетий в области русской кулинарии, создает на основе его новые, более сложные варианты старых блюд, а также впервые заимствует и открыто вводит в русскую кухню ряд иностранных блюд и кулинарных приемов, преимущественно восточного происхождения.

Особое внимание обращает на себя скоромный праздничный стол того времени. Наряду с привычными уже солониной и вареным мясом почетное место на столе знати занимают верченое (т. е. приготовленное на вертелах) и жареное мясо, домашняя птица и дичь. Виды обработки мяса все более дифференцируются. Так, говядина идет главным образом для приготовления солонины и для отваривания (убоина разварная). Из свинины делают ветчину для длительного хранения либо употребляют ее как свежину или молочную пороссятину в обжаренном и тушеном виде, причем в России ценится только мясная, постная свинина; наконец, баранину, домашнюю птицу и дичь используют в основном для жаркого и только отчасти (баранину) для тушения.

В XVII в. окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси кальи, похмелки, солянки, рассольники.

Обогащается и постный стол знати. Видное место на нем начинают занимать балык, черная икра, которую ели не только просольной, но и вареной в укусе или маковом молоке.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает восточная и в первую очередь татарская кухня, что связано с присоединением во второй половине XVI в. к Русскому государству Астраханского и Казанского ханств, Башкирии и Сибири. Именно в этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых с этих пор становится в России традиционным. Тем самым, существенно пополняется и сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, цукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Во второй половине XVII в. в Россию начали привозить тростниковый сахар (1), из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты и т. д. Но все эти сладкие блюда были в основном привилегией знати (2).

Для боярского стола характерным становится чрезвычайное обилие блюд - до 50, а за царским столом их число вырастает до 150-200. Огромны и размеры этих блюд, для которых обычно выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги - порой они так велики, что их поднимают три-четыре человека. Одновременно появляется стремление к украшательству блюд. Из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Придворные обеды превращаются в помпезный, пышный ритуал, продолжающийся 6-8 ч подряд - с двух часов дня до десяти вечера, - и включают в себя почти десяток перемен, каждая из которых состоит из целой серии (иногда по два десятка) одноименных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из десятка видов блинов или пирогов (3).

Таким образом, в XVII в. русская кухня была уже чрезвычайно разнообразна по ассортименту блюд (речь идет, конечно, о кухне господствующих классов). В то же время поварское искусство в смысле умения комбинировать продукты, выявлять их вкус стояло еще на весьма невысоком уровне. Достаточно сказать, что по-прежнему не допускалось смешивание продуктов, их измельчение, перемалывание, дробление. Более всего это относилось к мясному столу. Поэтому русская кухня в противоположность французской и немецкой в течение длительного времени не знала и не желала воспринимать различные фарши, рулеты, паштеты и котлеты. Старинной русской кухне оказались чужды и всевозможные запеканки и пудинги. Стремление к приготовлению блюда из целого крупного куска, а в идеале из целого животного или растения сохранялось вплоть до XVIII в. Исключением, казалось, были начинки в пирогах, в целых животных и птице, и в их частях - сычуге, сальнике. Однако в большинстве случаев это были, так сказать, готовые начинки, измельченные самой природой, - зерно (каши), ягоды, грибы (их тоже не разрезали). Рыбу для начинки только пластовали, но не измельчали. И лишь значительно позднее - в конце XVIII в. и особенно в XIX в. - уже под влиянием западноевропейской кухни некоторые начинки стали измельчать специально.

Следующий этап в развитии русской кухни наступает на рубеже XVII и XVIII вв. и длится

немногим более чем столетие - до первого десятилетия XIX в. В это время происходит радикальное размежевание кухни господствующих классов и кухни простого народа. Если в XVII в. кухня господствующих классов все еще сохраняла национальный характер и ее отличие от народной кухни выражалось лишь в том, что по качеству, обилию и ассортименту продуктов и блюд она резко превосходила народную кухню, то в XVIII в. кухня господствующих классов постепенно стала утрачивать русский национальный характер. Начиная с *петровских времен* русская знать и остальное дворянство заимствуют и вводят у себя западноевропейские кулинарные традиции. Богатые вельможи, посещавшие Западную Европу, привозят с собой иностранных поваров. Вначале это были большей частью голландские и немецкие, особенно саксонские и австрийские, затем шведские и преимущественно французские. С середины XVIII в. иностранные повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства.

Одним из новых обычаев, появившихся в это время, следует считать употребление закусок как самостоятельного блюда. Пришедшие с Запада и дотоле неизвестные на русском столе немецкие бутерброды, французские и голландские сыры были совмещены со старинными русскими блюдами - холодной солониной, студнем, ветчиной, бужениной, а также с икрой, балыком и другой просольной красной рыбой в единую подачу или даже в особый прием пищи - завтрак. Появились и новые алкогольные напитки - ратафии и ерофеичи. С 70-х годов XVIII в., когда стал приобретать все большее значение чай, в высших кругах общества за пределы обеда выделились сладкие пироги, пирожки и сласти, которые были объединены с чаем в отдельную подачу и приурочены к 5 часам вечера.

Только в первой половине XIX в., после Отечественной войны 1812 г., в связи с общим подъемом патриотизма в стране и борьбой славянофильских кругов с иностранным влиянием у передовых представителей дворянства начинает возрождаться интерес к национальной русской кухне. Однако когда в 1816 г. тульский помещик В. А. Левшин попытался составить первую русскую поваренную книгу, он вынужден был констатировать, что "сведения о русских блюдах почти совсем истребились" и поэтому "нельзя уже теперь представить полного описания русской поварни и должно удовольствоваться только тем, что еще можно собрать из оставшегося в памяти, ибо история русской поварни никогда не была предана описанию" (4). В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского национального стола.

Кухня господствующих классов и на протяжении первой половины XIX в. продолжала развиваться изолированно от народной, под заметным влиянием французской кухни. Но сам характер этого влияния существенно изменился. В отличие от XVIII в., когда происходило прямое заимствование иностранных блюд, вроде котлет, сосисок, омлетов, муссов, компотов и т. п., и вытеснение исконно русских, в первой половине XIX в. обозначился иной процесс - обработка русского кулинарного наследства, а во второй половине XIX в. начинается даже восстановление русского национального меню, правда, опять же с французскими коррективами.

В России в этот период работает целый ряд французских поваров, радикально реформирующих русскую кухню господствующих классов. Первым французским поваром, оставившим след в реформе русской кухни, был Мари-Антуан Карем - один из первых и немногих поваров-исследователей, поваров-ученых. До приезда в Россию по приглашению князя П. И. Багратиона, Карем был поваром английского принца-регента (будущего короля Георга IV), герцога Вюртембергского, Ротшильда, Талейрана. Он живо интересовался кухнями различных народов. За время короткого пребывания в России Карем детально ознакомился с русской кухней, оценил ее достоинства и наметил пути для освобождения ее от наносного. Преемники Карема в России продолжили начатую им реформу. Эта реформа коснулась, во-первых, порядка подачи блюд к столу. Принятая в XVIII в. "французская" система подачи, когда все блюда выставлялись на стол одновременно, была заменена старинным русским способом подачи, когда одно блюдо сменяло другое. Вместе с тем количество перемен было сокращено до 4-5 и была введена такая последовательность в сервировке обеда, при которой тяжелые блюда чередовались с легкими и возбуждающими аппетит. Кроме того, на стол уже не подавали приготовленные в целом виде мясо или птицу, перед подачей на стол их стали разрезать на порции. При такой системе украшательство блюд как самоцель потеряло всякий смысл. Реформаторы выступали также за замену блюд из

толченых и протертых продуктов, занявших большое место в кухне господствующих классов в XVIII - начале XIX вв., блюдами из натуральных, более свойственных русской кухне продуктов. Так появились всевозможные отбивные (бараньи и свиные) из целого куска мяса с косточкой, натуральные бифштексы, клопсы, лангеты, антрекоты, эскалопы. Одновременно старания кулинаров были направлены на то, чтобы ликвидировать тяжеловесность и неудобоваримость некоторых блюд. Так, в рецептах щей они отбросили делающую их невкусными мучную подболтку, сохранявшуюся лишь в силу традиции, а не здравого смысла, стали широко употреблять в гарнирах картофель, появившийся в России в 70-х годах XVIII в. Для русских пирогов они предложили использовать вместо ржаного кислого нежное слоеное тесто из пшеничной муки. Они же ввели безопасный способ приготовления теста на прессованных дрожжах, которыми мы пользуемся ныне, благодаря чему кислое тесто, на подготовку которого прежде требовалось 10-12 ч, стало поспевать за 2 ч. Обратили французские кулинары внимание и на закуски, ставшие одной из специфических особенностей русского стола. Если в XVIII в. преобладала немецкая форма подачи закусок - бутербродами, то в XIX в. стали сервировать закуски на специальном столе, каждый вид на особом блюде, красиво оформляя их, и таким образом настолько расширили их ассортимент, выбрав в число закусок целый ряд старинных русских не только мясных и рыбных, но и грибных и овощных квашеных блюд, что их изобилие и разнообразие отныне не переставало быть постоянным предметом удивления иностранцев.

Наконец, французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее в русской кухне, и познакомила русскую кухню с неизвестными ей видами западноевропейской кухонной техники.

В конце XIX в. на смену русской печи и специально приспособленных к ее тепловому режиму горшков и чугунков пришла плита с ее духовкой, кастрюлями, сотейниками и т. п. Вместо сита и решета начали использовать дуршлаг, шумовки, мясорубки и т. п.

Немаловажным вкладом французских кулинаров в развитие русской кухни было и то, что они подготовили целую плеяду блестящих русских поваров. Их учениками были Михаил и Герасим Степановы, Г. Добровольский, В. Бестужев, И. Радецкий, П. Григорьев, И. Антонов, З. Еремеев, Н. Ходеев, П. Викентьев и другие, поддерживавшие и распространявшие лучшие традиции русской кухни на протяжении всего XIX в. Из них Г. Степанов и И. Радецкий явились не только выдающимися практиками, но и оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии.

Параллельно с этим процессом обновления кухни господствующих классов, осуществлявшимся, так сказать, "сверху" и сосредоточенным в дворянских клубах и ресторанах Петербурга и Москвы, шел и другой процесс - собирания, восстановления и разработки забытых старинных русских рецептов, стихийно протекавший в провинции, в помещичьих усадьбах вплоть до 70-х годов XIX в. Источником для этого собирания являлась народная кухня, в развитии которой принимало участие огромное число безымянных и безвестных, но талантливых крепостных поваров.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов благодаря неповторимому ассортименту блюд, их изысканному и тонкому вкусу стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе.

При этом необходимо подчеркнуть, что, несмотря на все изменения, привнесения и иностранные влияния ее основные характерные черты сохранились и остались ей присущими до настоящего времени, так как они стойко удерживались в народной кухне. Эти главные черты русской кухни и русского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

О некоторых особенностях русской кухни следует сказать подробнее. Еще в конце XVIII в. русский историк И. Болтин отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору - пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выты, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6-7 ч утра снедали, в 11-12 обедали, в 14-15 полдничали, в 18-19 подвечеркивали, а в 22-23 вечеряли. С развитием капитализма рабочий люд в городах стал есть вначале три, а затем лишь два раза в день: завтракали с рассветом, обедали или ужинали, пришедши домой. На работе же только полдничали, т.

е. закусывали холодной едой. Постепенно обедом стала называться любая полная еда, полный стол с горячим варевом, иногда независимо от времени суток.

Большую роль за русским столом играл хлеб. За щами или другим первым жидким блюдом в деревне обычно съедали от полкило до килограмма черного ржаного хлеба. Белый хлеб, пшеничный, фактически не был распространен в России до начала XX в. Его ели изредка и в основном зажиточные слои населения в городах, а в народе на него смотрели как на еду праздничную. Поэтому белый хлеб, называемый в ряде районов страны булкой(5), выпекали не в пекарнях, как черный, а в особых булочных и подслащивали слегка. Местными разновидностями белого хлеба были московские сайки и калачи, смоленские крендели, валдайские баранки и т. п. Черный хлеб различался не по месту изготовления, а лишь по роду выпечки и сорту муки - пеклеванный, заварной, подовый, обдирный и т. п.

С XX в. вошли в обиход и другие мучные изделия из белой, пшеничной, муки, ранее не свойственные русской кухне, - вермишель, макароны, в то время как употребление пирогов, блинов и каш сократилось. В связи с распространением в быту белого хлеба чаепитие с ним стало порой заменять завтрак, ужин.

Неизменное значение в русской кухне сохраняли первые жидкие блюда, называемые с конца XVIII в. супами. Супы всегда играли главенствующую роль на русском столе. Недаром ложка была главным столовым прибором. Она появилась у нас ранее вилки почти на 400 лет. "Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом", - гласила народная пословица.

Ассортимент национальных русских супов - щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь - продолжал пополняться в XVIII-XX вв. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками. Многие супы, особенно овощные и овоще-крупяные, были получены из разжиженных кашниц-заспиц (т. е. кашниц с овощной засыпкой) либо представляют собой плоды ресторанной кухни. Однако не они, несмотря на свое разнообразие, а старые, исконно русские супы вроде щей и ухи определяют до сих пор своеобразие русского стола.

В меньшей степени, чем супы, сохранили свое первоначальное значение на русском столе рыбные блюда. Некоторые классические русские рыбные блюда вроде тельного вышли из употребления. Между тем они вкусны, просты по приготовлению. Их вполне можно готовить из морской рыбы, которую, кстати говоря, использовали в русской кухне еще в старину, особенно в Северной России, на русском Поморье. Жители этих бесхлебных в те времена районов издавна привычны были к треске, палтусу, пикше, мойве, наваге. "Безрыбье - хуже бесхлебья", - гласила тогда поговорка поморов.

Известны в русской кухне рыба паровая, вареная, тельная, т. е. изготовленная особым образом из одного филе, без костей, жареная, чиненая (наполненная начинкой из каши или грибов), тушеная, заливная, печеная в чешуе, запеченная на сковородке в сметане, просольная (соленая), вяленая и сушеная (сушик). В Печорском и Пермском краю рыбу, кроме того, квасили (кислая рыба), а в Западной Сибири ели строганину - мороженую сырую рыбу. Нераспространенным был лишь способ копчения рыбы, который получил развитие в основном только за последние 70- 80 лет, т. е. с начала XX в.

Характерным для старинной русской кухни было широкое применение пряностей в довольно большом ассортименте. Однако снижение роли рыбных, грибных блюд и блюд из дичи, а также введение в меню ряда блюд немецкой кухни сказалось на сокращении доли пряностей, используемых в русской кухне.

Кроме того, многие пряности из-за дороговизны, так же как и уксус и соль, еще с XVII в. в народе стали употреблять не в процессе приготовления пищи, а ставить на стол и использовать уже во время еды в зависимости от желания каждого. Этот обычай дал повод впоследствии утверждать, что русская кухня якобы не употребляла пряностей. При этом ссылались на известное сочинение Г. Котошихина о России в XVII в., где он писал: "Ествы же обычай готовить без приправ, без перцу и инбирю, малосольны и безуксусны". Между тем далее тот же Г. Котошихин разъяснял: "А как начнут сети и в которой естве мало уксусу и соли и перцу, и в те ествы прибавляют на столе"(6). С тех далеких времен остался обычай ставить во время еды на столе соль в солонке, перец в перечнице,

горчицу и уксус в отдельных баночках. Вследствие этого в народной кухне так и не выработались навыки приготовления пищи с пряностями, в то время как в кухне господствующих классов пряности продолжали употреблять в процессе приготовления пищи. А ведь пряности и приправы русская кухня знала еще во времена своего становления, их умело сочетали с рыбой, грибами, дичью, пирогами, супами, пряниками, пасхами и куличами, причем употребляли осторожно, но тем не менее постоянно и непременно. И этого обстоятельства нельзя забывать и упускать из виду, говоря об особенностях русской кухни.

Наконец, в заключение необходимо остановиться на некоторых технологических процессах, свойственных русской кухне.

На большом отрезке развития русской национальной кухни процесс приготовления пищи сводился к варке или к выпеканию продуктов в русской печи, причем эти операции велись обязательно раздельно. То, что было предназначено для варки, отваривали с начала и до конца, то, что было предназначено для печения, только пекли. Таким образом, народная русская кухня не знала, что такое комбинированная или даже разная, совмещенная или двойная тепловая обработка. Тепловая обработка пищи заключалась в нагреве теплом русской печи, сильным или слабым, трех степеней - "до хлебов", "после хлебов", "на вольном духу", - но всегда бесконтактном с огнем и либо с постоянной держащейся на одном уровне температурой, либо с падающей, убывающей температурой, когда печь постепенно остывала, но никогда не с возрастающей температурой, как при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья получались всегда даже не отваренными, а скорее томленными или полутомленными-полутушеными, отчего приобретали совершенно особый вкус. Недаром многие блюда старинной русской кухни не производят должного впечатления, когда их готовят в иных температурных условиях.

Означает ли это, что надо восстанавливать русскую печь, чтобы получить в современных условиях настоящие блюда русской кухни? Отнюдь нет. Вместо этого достаточно имитировать создаваемый ею тепловой режим падающей температуры. Такая имитация в современных условиях возможна.

Однако не следует забывать, что русская печь оказала на русскую кухню не только положительное, но в известной степени и отрицательное влияние - она не стимулировала выработку рациональных технологических приемов.

Введение наплитного приготовления привело к необходимости заимствования ряда новых технологических приемов и вместе с ними блюд западноевропейской кухни, а также к реформе блюд старинной русской кухни, их рафинированию и развитию, приспособлению к новой технологии. Это направление оказалось плодотворным. Оно помогло спасти от забвения множество блюд русской кухни.

Говоря о русской кухне, мы до сих пор подчеркивали ее особенности и характерные черты, рассматривали историю ее развития и ее содержание в целом. Между тем следует иметь в виду и ярко выраженные региональные различия в ней, объясняемые главным образом разнообразием природных зон и связанным с этим несходством растительных и животных продуктов, разным влиянием соседних народов, а также пестротой социальной структуры населения в прошлом. Вот почему сильно отличаются кухни москвичей и поморов, казаков Дона и сибиряков. В то время как на Севере едят оленину, свежую и соленую морскую рыбу, ржаные пироги, дежни с творогом и много грибов, на Дону жарят и тушат степную дичь, едят много фруктов и овощей, пьют виноградное вино и готовят пироги с курятиной. Если пища поморов имеет сходство со скандинавской, финской, карельской и лопарской (саамской), то на кухню казаков Дона заметное влияние оказали турецкая, ногайская кухни, а русское население на Урале или в Сибири следует татарским и удмуртским кулинарным традициям.

Региональные особенности иного плана издавна были присущи также кухням старых русских областей Центральной России. Особенности эти обусловлены еще средневековым соперничеством между Новгородом и Псковом, Тверью и Москвой, Владимиром и Ярославем, Калугой и Смоленском, Рязанью и Нижним Новгородом. Причем они проявлялись в области кухни не в крупных несходствах, вроде различий в технологии приготовления или в наличии в каждой области своих блюд, как это было, например, в Сибири и на Урале, а в различиях как раз между одними и теми же блюдами, в различиях часто даже несущественных, но тем не менее довольно стойких. Ярким примером этого служат хотя бы такие распространенные русские блюда, как уха, блины, пироги, каши и пряники: их делали по всей Европейской России, но в каждой области имелись свои

излюбленные виды этих блюд, свои мелкие различия в их рецептуре, свой внешний вид, свои приемы подачи к столу и т. п.

Этой, если можно так сказать, "малой региональности" мы обязаны возникновением, развитием и существованием до сих пор, например, разных видов пряников - тульских, вяземских, воронежских, Городецких, московских и т. д.

Региональные различия, как большие, так и малые, естественно, еще более обогащали русскую кухню, разнообразили ее. И в то же время все они не меняли ее основного характера, ибо в каждом конкретном случае обращают на себя внимание отмеченные выше общие черты, которые в совокупности отличают национальную русскую кухню на всем протяжении России от Балтики до Тихого океана.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Ни в какой другой национальной кухне не представлено такое разнообразие типов супов, как в русской. Их можно разделить, по крайней мере, на семь больших групп:

Холодные супы с использованием кваса как основной жидкости. Сюда относятся тюри, окрошки и ботвиньи.

Легкие супы, или похлебки, основу которых составляют вода и овощи.

Супы-лапша с мясной, грибной и молочной гаммой.

Щи - основной тип русских супов.

Рассольники и солянки - тяжелые супы на мясном бульоне и солено-кислой основе.

Уха и калья - две главные разновидности рыбных супов.

И, наконец, собственно супы на крупяной и крупяно-овощной основе.

## Белая магия. Русские имена



*Славянские русские имена и их значение*

Имя определяет судьбу человека. Это ключ к его внутреннему я. Ведь неспроста на Руси у человека было два имени одно - ложное, для всех, и другое - тайное, только для самого человека и его очень близких людей. Эта традиция существовала как защита от недобрых духов и недобрых людей. Часто первое славянское имя было заведомо непривлекательным (Крив, Некрас, Злоба), для еще для большей защиты от недобрых. Ведь не имея ключа к сущности человека, причинить зло гораздо сложнее. Обряд второго имя наречения производился в подростковом возрасте, когда основные черты характера сформировались. Имя давалось исходя из этих черт. Славянские имена изобиловали своей разнообразностью, существовали группы имен:

- 1) Имена из животного и растительного мира (Щука, Ерш, Заяц, Волк, Орел, Орех, Борщ)
- 2) Имена по порядку рождения (Первуша, Вторак, Третьяк)
- 3) Имена богов и богинь (Лада, Ярило)
- 4) Имена по человеческим качествам (Храбр, Стоян)
- 5) И основная группа имен - двухосновные(Святослав, Доброжир, Тихомир, Ратибор, Ярополк,

Гостомысл, Велимудр, Всеволод, Богдан, Доброгнева, Любомила, Миролуб, Светозар) и их производные (Святоша, Добрыня, Тишило, Ратиша, Путята, Ярилка, Милонег).

Из перечисленных имен несложно проследить процесс создания производного имени: из двухосновного отсекается вторая часть и прибавляется суффикс или окончание (-нег, -ло, -та, -тка, -ша, -ята, -ня, -ка).

Пример: Святослав : Свято+ша=Святоша.

Безусловно имена людей несут в себе значимую часть культуры и традиции всего народа. В России с пришествием христианства славянские имена почти полностью впали в небытие. Существовали списки славянских имен запрещенных церковью. Почему так происходило нетрудно догадаться. Одна часть имен (Лада, Ярило) была именами славянских богов, обладатели второй части были люди, которые и после христианизации Руси пытались восстановить культ и традиции (волхвы, богатыри). На сегодняшний день в России славянскими именами называют лишь 5% детей, что безусловно обедняет и так скудную славянскую культуру.

У людей исчезает понимание истинно русских имен. Примером может служить следующая не редкая ситуация: Девочку назвали Гориславой. Соседи, удивляясь необычному имени говорят: "Не могли назвать какнибудь по-русски Ирой или Катей"...

## СПИСОК СЛАВЯНСКИХ ИМЕН

Бажен - желанное дитя, желанный.

Тоже значение имеют имена: Бажай, Бажан. От этих имен возникли фамилии: Бажанов, Баженов, Бажутин.

Бажена - женская форма имени Бажен.

Белослав - От БЕЛ - белый, белеть и СЛАВ - славить.

Сокращенные имена: Беляй, Белян. От этих имен возникли фамилии: Белов, Бельшев, Беляев.

Белослава - женская форма имени Белослав.

Сокращенное имя: Беяна

Беримир - заботящийся о мире.

Берислав - берущий славу, заботящийся о славе.

Берислава - женская форма имени Берислав.

Благослав - прославляющий доброту.

Благослава - женская форма имени Благослав.

Сокращенные имена: Блага, Благана, Благина.

Блуд - распутный, непутевый.

Одно из "отрицательных" имен. От этого имени возникла фамилия: Блудов. Историческая личность:

Блуд - воевода Ярополка Святославича.

Богдан - ребенок данный Богом.

Тоже значение имеет имя: Божко. От этих имен возникли фамилии: Богданин, Богданов, Богдашкин, Божков.

Богдана - женская форма имени Богдан.

Сокращенное имя: Божена.

Боголюб - любящий Бога.

От этого имени возникла фамилия: Боголюбов.

Богомил - милый Богу.

Тоже значение имеет имя: Богумил.

Божидар - подаренный Богом.

Божидара - женская форма имени Божидар.

Болеслав - прославленный.

Историческая личность: Болеслав I - польский король.

Болеслава - женская форма имени Болеслав.

Боримир - борец за мир, миротворец.

Борислав - борец за славу.

Сокращенные имена: Борис, Боря. От этих имен возникли фамилии: Борин, Борискин, Борисов,

Борисихин, Боричев, Борищев. Историческая личность: Борис Всеславич Полоцкий - князь Полоцкий, родоначальник Друцких князей.

Борислава - женская форма имени Борислав.

Борщ - одно из персонифицированных имен растительного мира.

В дословном переводе: Борщ - ботва растений. От этого имени произошла фамилия Борщев.

Боян - сказатель.

Имя образовалось от глагола: баять - говорить, рассказывать, воспевать. Тоже значение имеют имена:

Баиан, Баян. От этих имен произошла фамилия: Баянов. Легендарная личность: песнотворец - Боян.

Бояна - женская форма имени Боян.

Братислав - От БРАТИ - бороться и СЛАВ - славить.

Братислава - женская форма имени Братислав.

Бронислав - защитник славы, оберегающий славу.

Тоже значение имеет имя: Бранислав. Сокращенное имя: Броня.

Бронислава - женская форма имени Бронислав.

Бряцислав - от БРЯЧИ - бряцать и СЛАВ - славить

Историческая личность: Бряцислав Изяславич - князь Полоцкий.

Будимир - миротворец.

От этого имени произошли фамилии: Будилов, Будищев.

Велимир - большой мир.

Велимира - женская форма имени Велимир.

Велимудр - многознающий.

Велислав - большая слава, наиславнейший.

Велислава - женская форма имени Велислав.

Сокращенные имена: Вела, Велика, Величка.

Венцеслав - посвящающий славе, увенчанный славой.

Венцеслава - женская форма имени Венцеслав.

Вера - вера, верная.

Веселин - веселый, жизнерадостный.

Веселина - женская форма имени Веселин.

Тоже значение имеет имя: Весела.

Владимир - владеющий миром.

Тоже значение имеет имя: Володимир. От этого имени произошли фамилии: Владимиров,

Владимирский, Володимеров, Володин, Володичев. Историческая личность: Владимир I Святославич

Красное Солнышко - князь Новгородский, великий князь Киевский.

Владимира - женская форма имени Владимир.

Владислав - владеющий славой.

Тоже значение имеет имя: Володислав. Сокращенное имя: Влад. Историческая личность: Володислав - сын Игоря Рюриковича.

Владислава - женская форма имени Владислав.

Сокращенное имя: Влада.

Воислав - славный воин.

Сокращенные имена: Воило, Воин. От этих имен произошли фамилии: Воейков, Войников, Воинов.

Историческая личность: Воин Васильевич - из рода Ярославских князей.

Воислава - женская форма имени Воислав.

Волк - одно из персонифицированных имен животного мира.

От этого имени произошла фамилия: Волков.

Ворон - одно из персонифицированных имен животного мира.

От этого имени произошли фамилии: Воронихин, Воронов.

Воротислав - возвращающий славу.

Всеволод - властелин народа, всем владеющий.

От этого имени произошли фамилии: Всеволодов, Всеволожский. Историческая личность: Всеволод I Ярославич - князь Переяславский, Черниговский, великий князь Киевский.

Всемир - всеми любимый.

Всемир - женская форма имени Всемир.

Всемир - всемирный, знаменитый.

Тоже значение имеет имя: Смир. От этого имени произошла фамилия: Смирин.

Историческая личность: Всемир Брячиславич Полоцкий - князь Полоцкий, великий князь Киевский.

Всемир - женская форма имени Всемир.

Вторак - второй сын в семье.

Тоже значение имеют имена: Второй, Вторуша. От этих имен произошли фамилии: Второв, Вторушин.

Вячеслав - наиславнейший, самый славный.

Тоже значение имеет имя: Вацлав, Вышеслав. От этих имен произошли фамилии: Вышеславцев, Вячеславлев, Вячеславов. Историческая личность: Вячеслав Владимирович - князь Смоленский, Туровский, Переяславский, Вышгородский, великий князь Киевский.

Вячко - легендарная личность: Вячко - прародитель вятчей.

Годослав - Тоже значение имеет имя: Годлав. Историческая личность: Годослав - князь бодричей-рарогов.

Голуба - кроткая.

От этого имени произошли фамилии: Голубин, Голубушкин

Горазд - искусный, способный.

От этого имени произошла фамилия Гораздов.

Горислав - пламенный, горящий в славе.

Горислава - женская форма имени Горислав.

Горыня - подобный горе, громадный, несокрушимый.

Легендарная личность: богатырь - Горыня.

Гостемил - милый другому (гостю).

От этого имени произошла фамилия: Гостемилев.

Гостомысл - думающий о другом (госте).

Историческая личность: Гостомысл - князь Новгородский.

Градмир - хранящий мир.

Градислав - охраняющий славу.

Градислава - женская форма имени Градислав.

Гранислав - улучшающий славу.

Гранислава - женская форма имени Гранислав.

Гремислав - прославленный.

Гудислав - прославленный музыкант, трубящий славу.

Сокращенное имя: Гудим. От этих имен произошла фамилия: Гудимов.

Дарен - подаренный.

Дарена - женская форма имени Дарен.

Тоже значение имеют имена: Дарина, Дара.

Девятко - девятый сын в семье.

От этого имени произошли фамилии: Девяткин, Девятков, Девятов.

Доброгнева

Добролюб - добрый и любящий.

От этого имени произошла фамилия: Добролюбов.

Добромил - добрый и милый.

Добромила - женская форма имени Добромил.

Добромир - добрый и мирный.

Сокращенные имена: Добрыня, Добрыша. От этих имен произошли фамилии: Добрынин, Добрышин.

Легендарная личность: богатырь - Добрыня.

Добромира - женская форма имени Добромир.

Добромысл - добрый и разумный.

От этого имени произошла фамилия: Добромыслов.

Доброслав - прославляющий доброту.  
Доброслава - женская форма имени Доброслав.  
Доброжир  
Домажир -  
Домаслав - прославляющий родню.  
Сокращенное имя: Домаш - свой, родной. От этого имени произошла фамилия: Домашов.  
Драгомир - дороже мира.  
Драгомира - женская форма имени Драгомир.  
Дубыня - подобный дубу, несокрушимый.  
Легендарная личность: богатырь - Дубыня.  
Дружина - товарищ.  
Тоже значение имеет нарицательное имя: Друг. От этих имен произошли фамилии: Дружинин, Другов, Друнин.  
Ерш -  
одно из персонифицированных имен животного мира.  
От этого имени произошла фамилия: Ершов.  
Жаворонок - одно из персонифицированных имен животного мира.  
От этого имени произошла фамилия: Жаворонков.  
Ждан - долгожданное дитя.  
От этого имени произошла фамилия: Жданов.  
Ждана - женская форма имени Ждан.  
Жизномир - живущий в мире.  
Жировит  
Жирослав  
Заяц - одно из персонифицированных имен животного мира.  
От этого имени произошла фамилия: Зайцев.  
Звенислава - оглашающая о славе.  
Зима - суровый, беспощадный.  
От этого имени произошла фамилия: Зимин. Легендарная личность: атаман Зима из войска Разина.  
Златомир - золотой мир.  
Златоцвета - золотоцветная.  
Сокращенное имя: Злата.  
Злоба - одно из "отрицательных" имен.  
От этого имени произошли фамилии: Злобин, Зловидов, Злыднев.  
Избыгнев  
Изяслав - взявший славу.  
Историческая личность: Изяслав Владимирович - князь Полоцкий, родоначальник Полоцких князей.  
Искрен - искренний.  
Тоже значение имеет имя: Искро.  
Искра - женская форма имени Искрен.  
Истислав - славящий истину.  
Истома - томимый (возможно связано с тяжелыми родами).  
От этого имени произошли фамилии: Истомин, Истомов.  
Казимир - показывающий мир.  
Казимира - женская форма имени Казимир.  
Кошей - худой, костлявый.  
От этого имени произошли фамилии: Кощев, Кащенко.  
Красимир - прекрасный и мирный  
Красимира - женская форма имени Красимир.  
Сокращенное имя: Краса.  
Крив - одно из "отрицательных" имен.  
От этого имен произошла фамилия: Кривов.  
Лада - любимая, милая.  
Имя славянской Богини любви, красоты и брака.  
Ладимир - ладящий миром.

Ладислав - славящий Ладу (любовь).

Лебедь - персонифицированное имя животного мира.

Тоже значение имеет имя: Лыбедь. От этого имени произошла фамилия - Лебедев. Легендарная личность: Лыбедь - сестра основателей города Киев.

Лудислав

Лучезар - светящий луч.

Любим - любимый.

От этого имени произошла фамилия: Любимов.

Любовь - любимая.

Тоже значение имеет имя: Любава. От этих имен произошли фамилии: Любавин, Любимцев, Любавин, Любин, Любушин, Любимин.

Любомила - любимая, милая.

Любомир - любящий мир.

Любомира - женская форма имени Любомир.

Любомысл - любящая размышлять.

Любослав - любящий славу.

Людмил - милый людям.

Людмила - женская форма имени Людмил.

Историческая личность: Людмила - чешская княгиня.

Мал - маленький, младший.

Тоже значение имеет имя: Малой, Младен. От этих имен произошли фамилии: Малеев, Маленков, Мальцов, Малышев. Историческая личность: Мал - древлянский князь.

### **Русские народные сказки**

Современная русская литература, развиваясь по своим собственным законам, не пренебрегает, однако, классическими произведениями. Классическая русская литература берет свое начало в древнерусских текстах, которые, в свою очередь, сформировались на основе традиции устного повествования. И среди различных жанров устного сказа, конечно, заслуживают особого внимания русские народные сказки. Ни для кого не секрет, что русские народные сказки появились давно и передавались из уст в уста, дожив, таким образом, до времен, когда возникла письменность. Это позволило сказкам завоевать популярность у большего количества людей, и поэтому сегодня каждый из нас может наслаждаться богатством сказочного мира, который, в свою очередь, представлен на этом сайте во всем своем многообразии.

Мир русской народной сказки своеобразен и загадочен. В нем можно повстречать и простых людей, купцов да купчих, царей да их дочерей, и вымышленных героев, среди которых Баба Яга - пожалуй, один из самых колоритных персонажей. Встречаются в русских народных сказках и звери разные, иногда даже волшебные. Так, в сказке «Диво дивное, чудо чудное» в образе волшебного животного предстает гусь, который по велению добрых и честных людей умирает в печи и снова возрождается, не выполняя, однако, приказов людей бесчестных. Чудо-гусь не просто не слушается главную героиню Купчиху, но и решает проучить ее. А иначе и не может складываться сюжет русской народной сказки, ведь скрытое поучение занимает в ней важное место.

Если русская народная сказка прочитывается взрослым человеком, она может восприниматься как своеобразная притча. Если Вы читаете сказку своим деткам, необходимо каждый раз останавливаться на том, какой смысл заключен в повествовании. Ведь жанр сказки далеко не развлекательный, несмотря на присутствие в нем вымышленных персонажей и волшебных элементов. Прежде всего, русская народная сказка, какую бы сказку из нашего оглавления Вы ни выбрали, должна воспитывать и поучать. Необычная форма для поучения выбрана для того, чтобы читателю и слушателю было максимально интересно воспринимать все происходящее и делать необходимые выводы, возможно, даже самые неожиданные, тем более что почва для рассуждений плодородная – русская сказочная традиция богата примерами на любой вкус. И на нашем сайте Вы непременно найдете ту сказку, которая придется Вам по душе.

- [Аленушка и братец Иванушка](#)
- [Алеша Попович и Тугарин](#)
- [Арысь-поле](#)

- [Баба-Яга](#)
- [Безногий и слепой богатыри](#)
- [Белая уточка](#)
- [Богатырь Михайло Поток](#)
- [Борьба Ильи Муромца с Калином-царём](#)
- [Братья-охотники](#)
- [Булат-молодец](#)
- [Василий Буслаевич](#)
- [Василиса прекрасная](#)
- [Ведьма и солнцева сестра](#)
- [Вещий мальчик](#)
- [Вещий сон](#)
- [Во лбу солнце, на затылке месяц, по бокам звёзды](#)
- [Волк и коза](#)
- [Вольга Святославич](#)
- [Вольга Святославович и Микулушка Селянинович](#)
- [Волшебное кольцо](#)
- [Волшебные ягоды](#)
- [Встреча Святогора с Ильёю Муромцем](#)
- [Горе](#)
- [Гуси-лебеди](#)
- [Данило Игнатъевич и сын его Михайло Данилович](#)
- [Два Ивана - солдатских сына](#)
- [Двое из сумы](#)
- [Деревянный орёл](#)
- [Диво дивное, чудо чудное](#)
- [Добрыня Никитич](#)
- [Дочь и падчерица](#)
- [Дунай Иванович](#)
- [Дюк Степанович](#)
- [Елена премудрая](#)
- [Жар-птица и Василиса-царевна](#)
- [Женитьба Алёши Поповича на Настасье Микуличне](#)
- [За лапоток – курочку, за курочку – гусочку](#)
- [Заколдованная королева](#)
- [Застава богатырская и встреча Ильи Муромца с Чудином](#)
- [Звери в яме](#)
- [Зимовье зверей](#)
- [Золотой башмачок](#)
- [Золотой конь](#)
- [Зорька, вечерка и полуночка](#)
- [Иван - вдовый сын](#)
- [Иван - крестьянский сын и чудо-юдо](#)
- [Иван - мужицкий сын](#)
- [Иван бесталаный и Елена премудрая](#)
- [Иван Быкович](#)
- [Иван-царевич и белый полянин](#)
- [Иван-царевич и серый волк](#)
- [Илья Муромец](#)
- [Илья Муромец под Черниговом](#)
- [Илья Муромец и Соловей разбойник](#)
- [Илья Муромец и Идолище поганое](#)
- [Каша из топора](#)
- [Клад](#)
- [Колобок](#)

- [Королевич и его дядька](#)
- [Кот и лиса](#)
- [Кот, петух и лиса](#)
- [Кошей Бессмертный](#)
- [Кривая уточка](#)
- [Кузьма Скоробогатый](#)
- [Летучий корабль](#)
- [Леший](#)
- [Лиса, заяц и петух](#)
- [Лиса и журавль](#)
- [Лиса и рак](#)
- [Лиса и тетерев](#)
- [Лиса-исповедница](#)
- [Лиса-повитуха](#)
- [Лисичка-сестричка и волк](#)
- [Марья Моревна](#)
- [Марья-краса - долгая коса](#)
- [Медведь](#)
- [Медведь, собака и кошка.](#)
- [Медное, серебрянное и золотое царства](#)
- [Михайло Казарянин](#)
- [Морозко](#)
- [Морской царь и Василиса премудрая](#)
- [Мужик, медведь и лиса](#)
- [Никита Кожемяка](#)
- [Овца, лиса и волк](#)
- [Окаменелое царство](#)
- [Отчего перевелись витязи на Руси](#)
- [Пастушья дудочка](#)
- [Петушок - золотой гребешок и жерновцы](#)
- [По щучьему веленью](#)
- [Пойди туда - не знаю куда, принеси то - не знаю что](#)
- [Притворная болезнь](#)
- [Птичий язык](#)
- [Пузырь](#)
- [Разбойники](#)
- [Садко, богатый гость](#)
- [Свинья и волк](#)
- [Святогор](#)
- [Семь Симеонов](#)
- [Серебрянное блюдечко и наливное яблочко](#)
- [Сивка-бурка](#)
- [Сказка о Василисе, золотой косе, непокрытой красе, и об Иване Горохе](#)
- [Сказка о козе лупленой](#)
- [Сказка о молодильных яблоках и живой воде](#)
- [Скорый гонец](#)
- [Смерть Василия Буслаевича](#)
- [Снегурочка](#)
- [Соловей Будимирович](#)
- [Ссора Ильи с князем Владимиром](#)
- [Ставр Годинович](#)
- [Сухман Одихмантьевич](#)
- [Терешечка](#)
- [Три поездки Ильи Муромца](#)
- [Финист - ясный сокол](#)

- [Фома Беренников](#)
- [Фролка-сидень](#)
- [Хаврошечка](#)
- [Хитрая наука](#)
- [Хрустальная гора](#)
- [Царевна-змея](#)
- [Царевна-лягушка](#)
- [Царь-девица](#)
- [Царь-медведь](#)
- [Чудесная рубашка](#)
- [Яичко](#)

## Словарь

### • А

- **Аршин** - устаревшая мера длины, равная 0,711 метра, применявшаяся до введения метрической системы.

### • Б

- **Балясина** - точеный столбик под поручни, перила, ограду.
- **Батрак** - сельскохозяйственный рабочий, занятый физическим трудом по найму в кулацком или помещичьем хозяйстве.
- **Баять** - говорить, толковать.
- **Бердо** - один из основных рабочих органов ткацкого станка, выполняемый в виде гребня. В домашнем и кустарном ткачестве до конца 19 в. Б. делались с деревянными зубьями или из расщепленного камыша, с узкими металлическими пластинками, закрепленными обоими концами в деревянных или металлических планках. От частоты расположения зубьев в бердо (от 2,5 до 40 зубьев на 1 см) зависит плотность основы, т. е. число нитей на единицу ширины ткани.
- **Бесталаный** - человек кому нет талану, удачи; несчастный, неудачливый.
- **Бирюк** - волк
- **Борона** - земледельческое орудие, назначенное для разрыхления верхнего слоя почвы, уравнивания поверхности поля после пахания, прикрытия семян, уничтожения сорных трав.

### • В

- **Веретено** - ручное орудие для пряжи в форме точеной деревянной палочки с заостренным верхом и утолщенным низом. Волокно ручным способом вытягивается и скручивается в нитку, которая наматывается на веретено.
- **Верста** - старая русская мера длины (путевая), упоминаемая в литературных памятниках с 11 в. Величина версты неоднократно менялась в зависимости от числа [сажен](#), входивших в неё, и величины [сажени](#). С конца 18 в., до введения метрической системы мер, 1 верста = 500 сажням = 1,0668 км.
- **Волхвы** - кудесники, прорицатели, колдуны. Жрецы в Древней Руси, служители языческого религиозного культа.
- **Вышестать** - очистить от шелухи.

### • Г

- **Голик** - веник с обитыми листьями, голые прутья, связанные в пук.
- **Гридня** - гридня (в древнерусской архитектуре), большое помещение для рядовых дружинников (гридей) в княжеском дворце. Использовалось также для праздничных пиров.
- **Гужи** - петля в упряжи, которою соединяют хомут с [оглоблями](#) и дугой.
- **Гумно** - расчищенный, часто огороженный, участок земли, на котором в единоличных крестьянских хозяйствах складывали скирды хлеба, проводили его обмолот, а также обработку зерна.

- **Гурт** - большая группа домашних животных, перегоняемая с одного места на другое.
- **Гусли** - род лежачей арфы. Играющий перебирает проволочные струны пальцами.

### • Д

- **Делянка** - участок чего-нибудь, часть.

- **Десятина** - русская единица земельной площади до введения метрической системы мер, равная 2400 кв. саженой, или 1,092 гектара.

- **Донце** - дощечка, на которую втыкается гребень или [кудель](#).

- **Ж**

- **Жернова** - мельничный камень служащий для шелушения плёнчатых культур и измельчения зерна и других материалов.

- **З**

- **Закром** - отсек, отгороженное место в зернохранилище, амбаре или на складе в виде ларя, служащее для хранения зерна, муки и других сыпучих материалов.

- **Запятки** - место для слуги позади экипажа.

- **К**

- **Калика** - в песнях и сказаниях: нищенствующий, милосердный богатырь; калики переходные, в виде смирения, искали подаяния, гостеприимства и в то же время богатырских похаждений.

- **Келья** - уменьш. *келейка*. Уединённое и скромное жилище, комната.

- **Клобук** - (от тюрк. калпак - шапка) головной убор монахов, высокий цилиндр без полей с покрывалом; чёрный у простых монахов и архиереев, белый - у митрополитов и патриархов.

- **Колдаш** - палка с шишкою на одном конце.

- **Корец** - ковш, особенно железный, для черпанья воды, кваса.

- **Косарь** - нож.

- **Кочеток** - петушок.

- **Кривда** - неправда, ложь.

- **Кубышка** - глиняный сосуд с выпуклыми, раздавшимися боками.

- **Кудель** - вычесанный и перевязанный пучок льна или пеньки для пряжи. Кудель используется для получения (прядения) грубой толстой пряжи.

- **Куль** - большой мешок.

- **Кучиться** - кланчить, просить, канючить.

- **Кушак** - пояс из широкого длинного куска материи, шнура или ремня.

- **Л**

- **Ларь** - в амбаре или в кладовой ящик с навесною крышкою, откосом, для зернового хлеба или муки.

- **Луб** - расположенный непосредственно под корой слой древесины.

- **Лука** - деревянный изгиб переднего или заднего края седла.

- **Лыко** - внутренняя часть коры молодых лиственных деревьев, преимущественно липы. Используется для плетения корзин, лаптей и других изделий.

- **М**

- **Маковка** - то же, что макушка, вершина.

- **Н**

- **Новина** - не паханная ещё земля.

- **О**

- **Обротать** - надеть недоуздок, оброть (на лошадь).

- **Оброть** - конская узда без удил и с одним поводом, для привязи.

- **Обедня** - церковная служба у христиан, совершаемая утром или днем.

- **Овин** - строение для сушки хлеба в снопах топкою.

- **Оглобли** - две жерди, надетых одним концом на ось повозки, служащих для запряжки лошади.

- **П**

- **Палица** - дубина для обороны, как оружие с тяжёлым корневищем или с окованным набалдашником.

- **Перемётные сумы** - две сумы, кожаные, ковровые и пр. на одном полотнище или широком ремне, для перемета через седло.

- **Пест** - закругленная внизу палка для размельчения какого-нибудь вещества в ступе (путем толчения или растирания).

- **Полон** - плен.

- **Полушалок** - шаль, платок небольших размеров.

- **Помело** - пук мочал или тряпья, ветоши, или хвойнику, на помелище для обмету печного поду, под посадку хлебов. Синоним слова Веник.

**Помелище** - палка, на которую насажен пук мочал, тряпья, ветоши, хвойнику для обмету печного поду.

- **Посад** - в русских княжествах 10-16 вв. торгово-промышленное поселение вне городских стен, ставшее позднее частью города; иногда посадки делились на [слободы](#) и сотни.

- **Просвира** - белый круглый хлебец из крутого теста, употребляемый в православном богослужении.

- **Просвирня** - тот, кто печет [просвиры](#).

- **Пуд** - русская мера веса, равная 16,38 кг., применявшаяся до введения метрической системы.

• **Р**

- **Рогач** - большой ухват, чем горшки в печь сажают.

- **Ременный стул** - ременчат стул, складной, походный, раскидной на ремнях

- **Рогожа** - грубая упаковочная ткань.

- **Росстани** - развилке, распутье где дорога расходится надвое или более.

- **Ряда** - соглашение, договор.

• **С**

- **Сажень** - старая русская мера длины, встречалась Сажень в 152 и в 176 см. Это была так называемая прямая Сажень, определявшаяся размахом рук человека от конца пальцев одной руки до конца пальцев другой. Так называемая косая Сажень - размером в 216 и 248 см - определялась расстоянием от пальцев ноги до конца пальцев руки, вытянутой по диагонали. Указом 1835 размер Сажени был определён в 213,36 см. Это соответствовало 3 аршинам, или 48 вершкам. После Октябрьской революции 1917 с введением в 1918 в РСФСР метрической системы мер Сажень перестала употребляться.

- **Скирда** - плотно сложенная масса сена или соломы, которой придана продолговатая форма. В скирды укладывают высушенное сено или солому на хранение под открытым небом.

- **Скопать (гл.)** - срезать.

- **Слобода** - в России до отмены крепостного права большое село с некрепостным населением, а также торговый или ремесленный поселок ( до 17в. - поселение, освобожденное от княжеских повинностей).

- **Соха** - простое орудие обработки земли, вытесняется плугом. Соха не переворачивает почвы, а дробит, рыхлит ее.

- **Сошка** - уменьшительное к [соха](#).

- **Ступа** - металлический или тяжелый деревянный сосуд, в котором размельчают, толкут что-нибудь [пестом](#).

• **Т**

- **Тенета** - сеть для ловли зверей.

- **Теребень (кабацкая)** - постоянный посетитель кабака, завсегдагай.

- **Тупица** - род тяжелого топора для рубки мяса.

• **У**

- **Устьеце** - уменьшительное к устье. Выходное отверстие (устье русской печи, устье шахты).

• **Ф**

- **Фунт** - до введения метрической системы мер - русская единица веса. Русский фунт равен 409,51 грамм.

• **Ц**

- **Целковник** - целковый, целковник или рублевик, серебряный рубль.

- **Цимбалы** - струнный ударный музыкальный инструмент. Состоит из плоского деревянного корпуса трапециевидной формы с натянутыми над верхней декой струнами. Род малых гуслей.

• **Ч**

- **Челнок** - рабочий орган ткацкого станка, прокладывающий уточную нить между нитями основы при выработке ткани. Представляет собой тело обтекаемой формы с полостью для размещения шпули с уточной нитью.

- **Ш**

- **Ширинка** - ручник, утирник, утиральник, полотенце.

- **Шлык** - шапка, шапчонка, чепец, колпак; плохая, измятая, шутовская шапка.

- **Я**

- **Яломок** - валяная шапка.

- **Ясли** - решетка, наклонным откосом, с желобом или ящиком под нею, для закладки за решётку сена скоту.

## Галерея



[Витязь на распутье](#)



[Три богатыря](#)



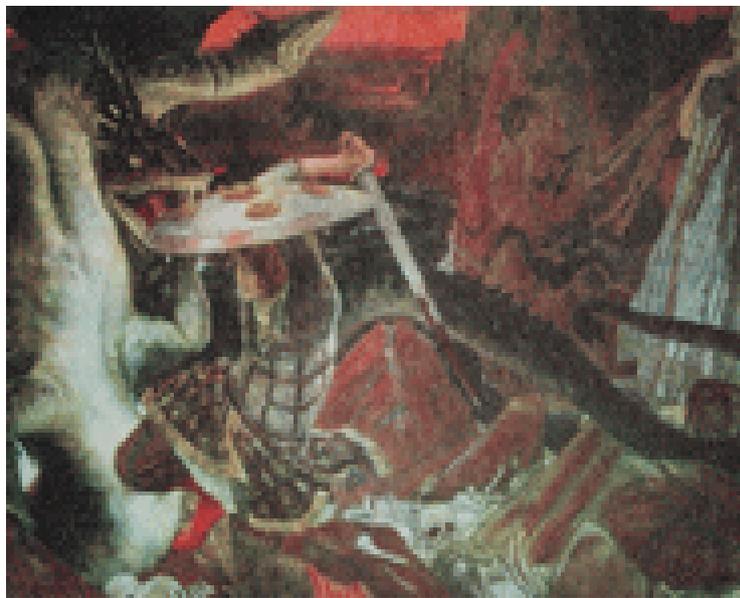
[Ковёр-самолёт](#)



[Баба-яга с плешивым мужиком пляшет](#)



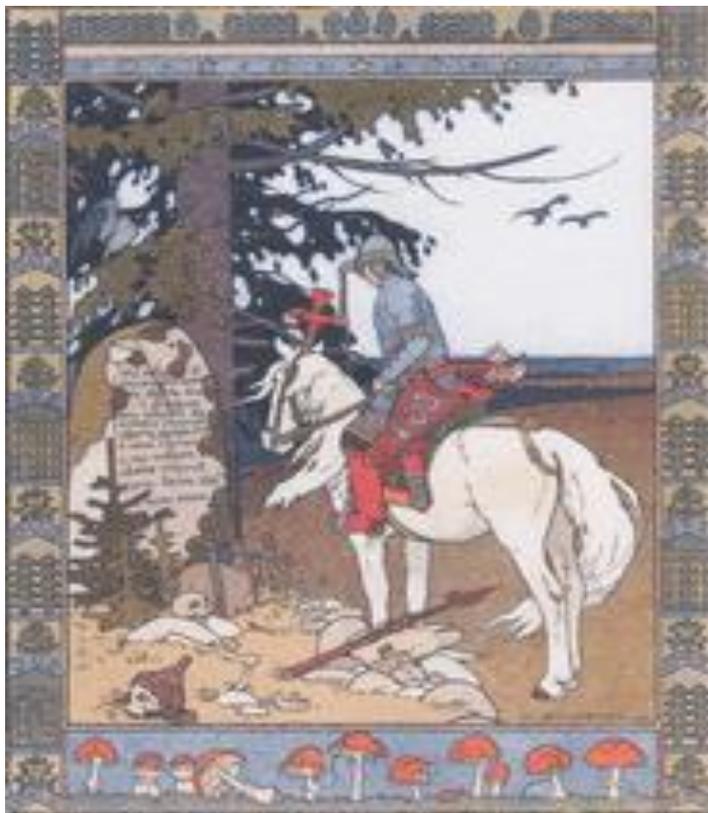
[Кашей Бессмертный](#)



[Бой Ивана-царевича с трёхглавым змеем](#)



[Морозко и Падчерица](#)



[Сказка об Иване-царевиче, Жар-птице и Сером Волке](#)

**писатели о сказках:**

«Сказка – великая духовная культура народа, которую мы собираем по крохам, и через сказку раскрывается перед нами тысячелетняя история народа»

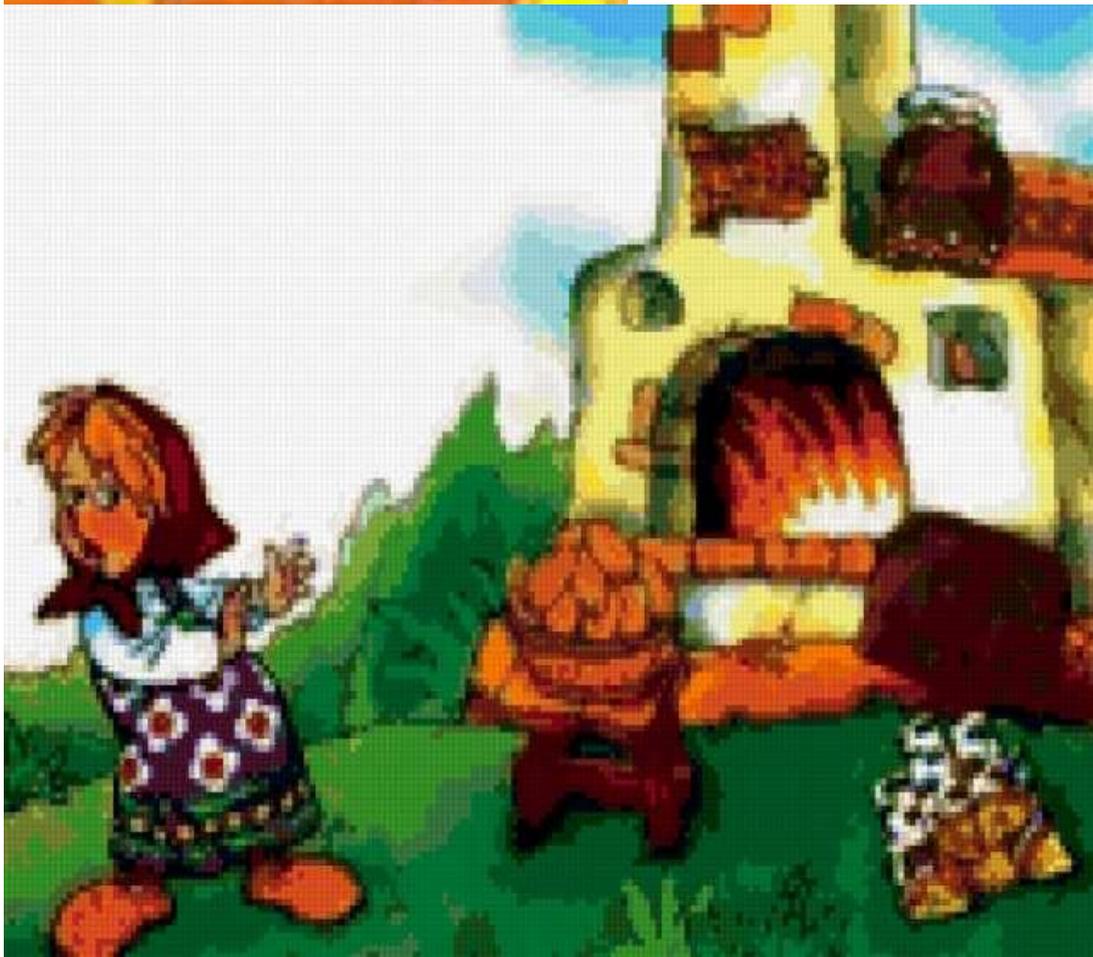
(Алексей Николаевич Толстой).

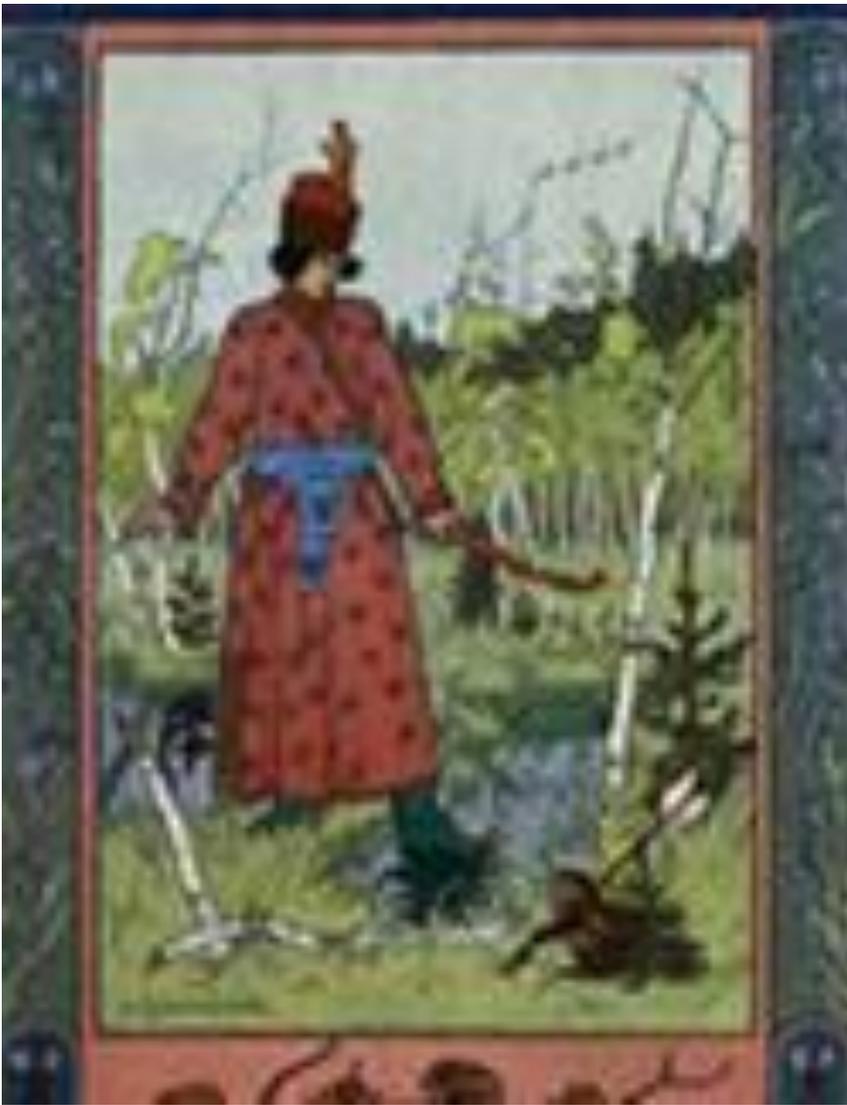
Абсолютно каждый человек, каждый из нас находясь в раннем детстве, слушал сказки. Их чаще всего рассказывают теперь (в последнее столетие) детям. Почти все сказки возникли очень давно (более тысячи лет назад) - это настолько давно, что теперь никто даже не может узнать когда именно. Долгие века народные сказки играли в жизни человека такую же роль, как в наше время книги, журналы, газеты, телевидение, радио, интернет и другие распространенные источники информации. Сказки - это настоящая бытовая энциклопедия прошлого, настоящего, и даже, возможно, будущего.

Мы уже смогли убедиться, что русские народные сказки очень разнообразны, каждая сказка выделяется особым содержанием, своим стилем и представленными в ней образами. Сказки бывают, в которых речь идёт о животных, бывают занимательные волшебные повествования об удивительных приключениях героя будь это животное (тетерев, петух, журавль, заяц, медведь, лиса, волк, мышка, многие другие звери, вымышленные персонажи - Баба-яга, Кощей Бессмертный, Змей многоголовый, Морской царь, Морозко, Колобок... или сказочным прообразом служит вполне обычный человек: Иван - царевич, Хаврошечка, Елена Премудрая, солдат, царь, дети, родители, мужья и жёны) - всех персонажей, героев и не перечислишь. Бывают также короткие сказы о ленивых, глупых и упрямых людях, повествующие о быте и именуются нередко они бытовыми сказками.

Михаил Владимирович Толстиков

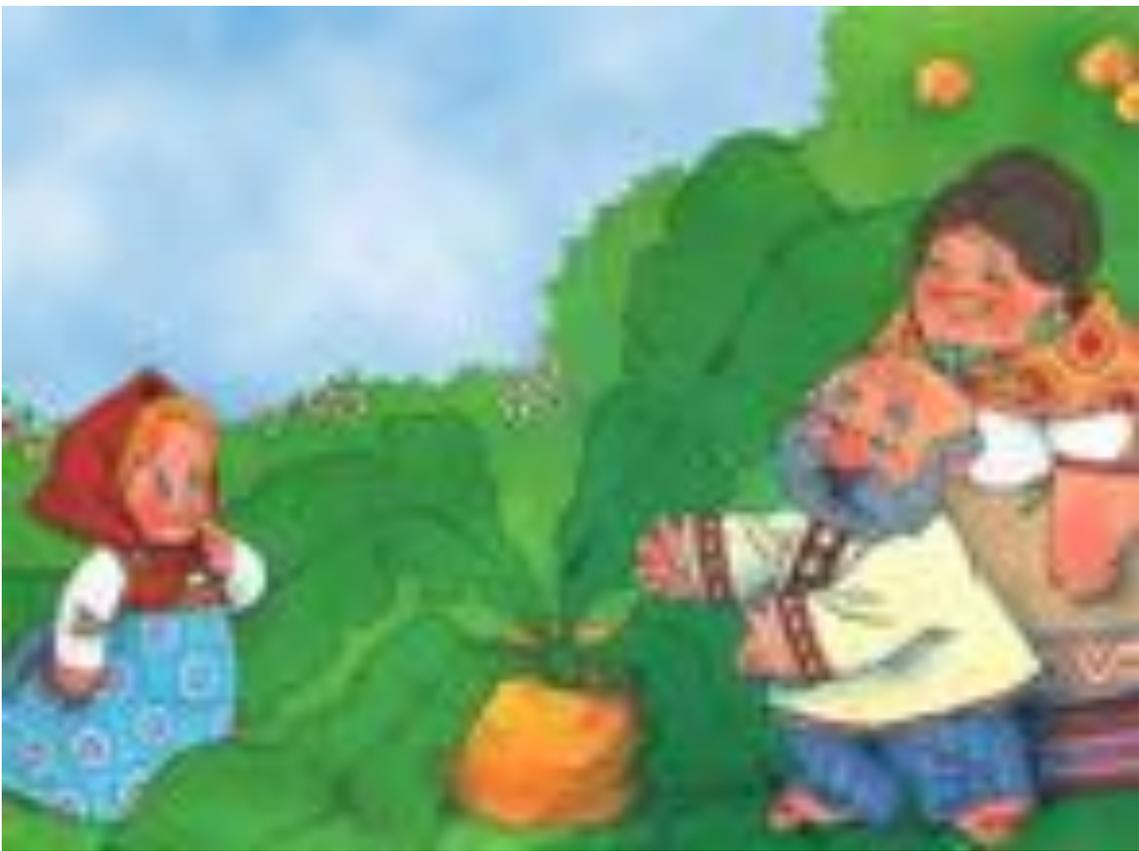


















### Русские народные загадки

- 2) *Роза-шиповник.*  
Древо древоданское, Листья лихиханские, Цветы ангельские, Когти дьявольские.
- 3) *Бумага и писец.*  
Ни небо, ни земля, Видом светла, Садятся на ней Тенообразные птицы. Два созирают, Два идают, Один повелевает.
- 4) *Буйный ветер, туча грозная, солнце ясное, сердце страстное.*  
Без крыл летит, Без ног бежит, Без огня горит, Без ран болит.
- 5) *Улей, пчелы, жало, воск, мед.*  
Стоит град на восток Широкими дверьми, Около его много воинства, У каждого воина по копью. Грород Адамля, Отнял у них все имение. Вышнему слава, земному также!
- 6) *Грудной младенец.*  
Живая живулечка, Сидит на живом стулечке, Живое мясо теребит.
- 7) *Груди.*  
Белый лебедь, На блюде не был, Ножом не рушен, А всяк его кушал.
- 8) *Мак.*  
Маленький крошка Сквозь землю прошел, Красну шапочку нашел.
- 9) *Перо.*  
Летел пан, На воду пал, Воды не взмутил.
- 10) *Небо, звезды, месяц.*  
Взгляну я в окошко, Раскину рогожку, Посею горошку, Положу хлеба краюшку. Всякий видит, Да всякий чует. Кому светло, Кому темно, А мне голубо.

12) *Кочан капусты.*

Под дубком, дубком, Под карандышком, Свилося клубком, Да не камышком.

13) *Белок с желтком.*

Во белом городе, Во темном подвале, Стоят в одной бочке: Царево вино, Царицын мед, Розно, не цано.

14) *Наперсток.*

Шла свинья из болота, Вся исколота.

15) *Серьги.*

Под лесом, лесом Колесы висят. Девиц красят, Молодцов пленят.

16) *Мышь.*

Под полом, полом Ходит барыня с колом.

17) *Веник.*

Скручен, связан, По избе пляшет.

18) *Пчела и восковая свеча.*

Летит зверек Чрез божий домок, Сам с собой говорит: «Вот моя силка горит».

19) *Огурец.*

Без окон, без дверей Полна храмина людей.

20) *Орехи.*

Махотка маленька, Кашка сладенька.

21) *Сито*

Сивая кобыла По торгу ходила, К нам пришла, По рукам пошла.

22) *Понева.*

От поясницы до ног Семьдесят пять дорог.

23) *Колеса*

Четыре брата на свете: Два меньшие впереди, Два большие позади, Спешат, бегут, Друг друга не нят.

24) *Лодка.*

Еду, еду, Следа нету; Режу, режу, Крови нету.

25) *Звон колокольный.*

Звонко звякнет, Утка крякнет, Сбирайтесь, детки, К одной матке.

26) *Притолоки.*

Две сестры страдают, В каморку зазирают, Взойти не смеют.

27) *Печь, огонь, дым.*

Мать толста, Дочь красна, Сын храбер, Под небеса ушел.

28) *Крестины.*

Под городом под Брянским, Под дубом под царским, Два орла орлуют, Одно яичко балуют.

29) *Зубы.*

Около прорубки Стоят белые голубки.

30) *Орехи, скорлупа, зубы.*

Стоит крепко, Висит слабо, Около их гладко, У всех есть снасть, Им же есть сласть.

31) *Часы.*

Стучит, гремит, вертится, Никого не боится, Считает свой век, Сам не человек.

32) *Великий пост.*

Стоит мост На семь верст, На мосту столб, На столбу цвет Во весь свет.

33) *Дверь с притолоками.*

Двое стоят, Двое лежат, Пятый ходит, Шестой водит.

34) *Звон церковный.*

Выду на вывой, Ударю во билиберды, Утешу царя в Москве, Разбужу короля в Литве, Мертвеца в е, Игуменью в келье, Малу дитю в колыбели.

35) *Ножницы.*

Два конца, Два кольца, По середине гвоздь.

36) *Игла с ниткой.*

Бежит свинка, Золотая спинка, Льняной хвосток.

37) *Хлеб.*

Загадаю я загадку, Брошу за грядку, В год пушу, Годовик рошу.

38) *Ток.*

Дедушка лыс На небо глядит, Внучек чернобрыс По лысине хлыст.

39) *Вилы.*

Шла свинья из овину, Размыкавши сено по рылу.

41) *Кочан.*

Стоит попок, Сам низок, Сто на нем ризок.

42) *Стол.*

На широком дворе, На гладком поле, Стоят четыре попа Под одною шляпою.

43) *Корова.*

Четыре четьрки, Две растопырки, Седьмой вертун, Два стеклышка в нем.

44) *Свеча.*

Сам наг, Рубашка в пазушке; Сам бел, Детки красны.

45) *Жук.*

Черен, да не ворон, Рогат, да не бык, Шесть ног без копыт, Идет—земли не дерет.

47) *Пары водяные.*

Без рук, без ног Не мал клочок Кверху ползет.

48) *Веник.*

Стоит Ерофейка, Подпоясан коротенько.

49) *Рукомойник.*

Над кислой рекой Колокольчики звонки.

50) *Солнце.*

Из окна в окно Золото бревно.

51) *Паутина.*

Старик метет по горнице, Метлы летят по околице.

52) *Лошадь, корова, лодка.*

Прилетели на хоромы Три вороны; Одна говорит: Мне в зиме добро, Другая — мне в лете добро, А  
ья—мне всегда добро.

53) *Котел с водою.*

Под клетом, под наметом, Стоит бочка с вороньим салом.

54) *Год.*

Один до двенадцати родил, А двенадцать семь породило, Из семерых четыре выросло.

56) *Книга.*

Идет ни мужик, ни баба, Несет ни сгибень, ни пирог.

57) *Замок.*

Маленький да гнutenький Весь дом стережет.

58) *Зеленый лук.*

Сидит баба на грядках, Вся одежда в заплатах. Кто ни взглянет, Тот всплачет.

59) *Коса.*

Маленький да гнutenький Весь луг обошел.

60) *Перо писчее.*

Сорву косматому голову, Выну сердце, Дам пить, Станет говорить.

61) *Бочка с краном.*

Стоит старик над рекой, Сам не пьет, других поит; Воду льет ни ртом, Ни ковшом, а долотом.

62) *Овин.*

Стоит Мирон, Полна голова ворон.

63) *Гречиха.*

Черно расколано, Берет оскомина.

64) *Сон.*

Мила, перемила, Свои очи насадила, Хоть грех, хоть два, А смерть хочется.

65) *Черемуха.*

Черненька, маленька, Всему свету миленька.

66) *Вино и похмелье.*

Стоит море На пяти столбах, Царь говорит: «Потеха моя»; Царица говорит: «Погибель моя».

67) *Сорока.*

Бела—как снег, Зелена—как луг, Черна—как жук, Поет—как бык, Повертка в лес.

68) *Горшок.*

Жил нероня, Умер нероня. Никто его не хороня, Ни попы, ни дьяки, Ни мы, дураки.

69) *Соль.*

На воде родится, На огне вырастет, С матерью увидится, Опять умрет.

70) *Лен прядут.*

Пять овечек стог подъедают, Пять овечек прочь отбегают.

71) *Табак.*

Не пекут, не жуют, Не глотают, а все вкусно едят.

72) *Колокол.*

Кричит без языка, Поет без горла, Радует и бедует, А сердце не чувствует.

73) *Рак.*

Идет в баню черен, Выходит красен.

74) *Тень.*

Ходит без ног, Рукава без рук, Уста без речи.

75) *Деньги.*

Кругло, мало, Всякому мило.

76) *Комар.*

Остро, нековано, Коснусь — поколано.

77) *Вишня.*

Сижу на тереме, Мала, как мышь, Красна, как кровь, Вкусна, как мед.

78) *Эхо.*

Живет без тела, Говорит без языка, Никто его не видит, А всякий слышит.

79) *Шиповник.*

Сидит колюка на вилах, Одета во багрянец, Кто пойдет, Того кольнет.

80) *Ум.*

Ни тело, ни дух, А с крыльями вокруг, К кому подлечу, Как раз научу.

81) *Муха.*

Легко порхает, Сама не знает, Кто взглянет, Всякий угадает.

82) *Орехи.*

Росло, повыросло, Из куста повывлезло, По рукам покатилося, На зубах очутилося.

83) *Солнечный свет из окна.*

Мету, мету, Не вымету, Несу, несу, Не вынесу.

85) *Коса, трава, копна сена.*

Щука двинет, Лес вянет, На том месте город станет.

86) *Корова, ноги, рога, хвост.*

Четыре ходоста, Два бодоста, Седьмой хлебестун.

87) *Безмен.*

Сам худ, А голова с пуд.

88) *Щи.*

Дорогой капитал Все души напичал.

89) *Рена.*

Кругла, да не девка, С хвостом, да не мышь.

90) *Люлька.*

Без рук, без ног, На все стороны клонится.

91) *Птица в клетке.*

Не грешна, А повешена.

92) *Церковь.*

Клеть плетена, Она вверх сведена, Сто рублей дана.

93) *Окошко.*

Дерну, подерну По белому полотну.

94) *Месяц.*

Сивый жеребец Под ворота глядит.

95) *Корзина.*

Висит баба на грядах, Вся в заплатках. Косо, не прямо, Куда ты идешь? Тебя стережи, Зелено, яво, Тебя стережи.

97) *Игла.*

Маленький, сухенький Всех одевает.

98) *Задвижка.*

У нас, у вас Поросянок увяз.

99) *Имя.*

На воде не тонет. На огне не горит, В земле не гниет.

100) *Вилы.*

Бегуньки бегут, Скрыпульки скрышат, Роговатйки везут, Маховатйки колотят.

Синее море, стеклянные берега,

Плавает утка, горит голова.

*Керосиновая лампа*

Поля стеклянные, межи деревянные.

*окна*

Дарья да Марья без устали одна другой в глаза глядят.

Одна коптится, другая топчется.

*Пол и потолок*

Птица юстица на девяти ногах стоит, на ветер глядит,

Крыльями машет, а сама ни с места.

*Ветряная мельница*

Стоит копытце полно водицы.

*колодец*

Вертится Антошка на одной ножке,  
Где солнце стоит, туда и он глядит.

*подсолнух*

Мертвым в землю упал, живым из земли встал,  
Красну шапку уронил и людей усыпил.

*мак*

С одного дерева да четыре угодя:

Первое - от темной ночи свет,  
Второе - некопанный колодец,  
Третье - старому здоровью,  
Четвертое - разбитому связь.

*берёза*

Этой бабке сто лет,  
Горба у нее нет,  
Высоконько торчит,  
Далеконько глядит,  
Придет смерть за старушкой,  
Станет бабка избушкой.

*сосна*

Сидит - зеленеет,  
Летит - пожелтеет,  
Падет - почернеет.

*лист*

Глаза на рогах, а домок на спине.

*улитка*

Еду, еду не путем, погоняю не кнутом,  
Швырну не палку, поймаю не галку,  
Щиплю я не перья, ем я не мясо.

*Рыбная ловля*

Что за птица:

Спереди - шильце,  
Сзади - вильце,  
Сверху синенько суконце,  
Снизу бело полотенце.

*ласточка*

Не воин, а со шпорами,  
Не караульщик, а кричит.

*петух*

Сидит Боря на угоре,  
Песенки поет заунывные.

*Отгадка:*

Четыре четверки, две растопырки,  
Один вертун, два яхонта.

*кошка*

С бородой, а не старик,  
С рогами, а не бык,  
Доят, а не корова,  
Лыко дерет, а лаптей не плетет.

*коза*

Кто за ней ходит, того она и кормит.

*корова*

Горя не знает, а слезы проливает.

*туча*

Свищет, гонит, вслед ему кланяются.

*ветер*

вода столбом стоит,  
проливается?  
*тодце*

Во что гвоздь колотят?

*В шляпку*

Стоит изба безугольна,  
Живут в ней люди безумны.

*Улей*

Лицом – к стене,  
А спиной к избе

*Топор*

Тяжело, не тяжело, а через избу не перекинешь.

*Пёрышко*

Одного отца, одной матери,  
А ни тому, ни другому не сын?

*Дочь*

Мой сердечный друг-приятель  
В чайном тресте председатель:  
Все семейство вечерком  
Угощает он чайком.

Парень дюжий он и крепкий:

Без вреда глотает щепки.

Хоть и ростом невелик,

А пытит, как паровик.

*Самовар*

В небо дыра,

В землю дыра,

А посередине — огонь и вода.

*Самовар*

Два брата бранятся -

Не наспорятся,

Друг с другом дерутся -

Не разойдутся

*Жернова*

Два кума Абакума,

Две кумы Авдотьи,

Шесть Фалелеев,

Да девять Андреев.

*Сани*

И у нас, и вас поросенок увяз

*Клин*

Кочет голенаст, кланяться горазд.

*Топор*

Встану, так выше коня,

А лягу, так ниже кота

*Коромысло*

Курица – на курице,

А хохол – на улице.

*Изба*

Вот Ася, разлеглася,

Кабы встала,

Небо достала!,

Кабы руки – вора связала,

Кабы ноги – коня догнала,

Кабы глаза – увидала!

Как бы язык – рассказала!

*Дорога*

Без ног бегут,

Безо рта кричат,

Дороги не знают,

А других провожают

*Полозья*

Чего вокруг избы не обнесешь?

*Воду в решете*

Стоит бычище, проклеваны бочища

*Изба*

Чего из избы не выгонишь?

*Пыль*

Сквозь стену торчок.

*Сучек*

Лежит коза в избе.

А рога – на дворе.

*Матица*

Сто гостей, сто постель,

У всех по войлочку.

*Бревна и мох*

На поле на Романове стоят кони отобранные,

Пьют воду дождевую, едят траву болотную.

*Бревна и мох*

Не шагает, а ходит.

И день и ночь на одном полозу ходит.

*Дверь в избе*

Двое ходят, двое бродят.

Двое сойдутся, да поцелуются.

*Дверь распахивая*

Чего на свете нет буйнее?

*Ветра и воды*

Чего нет быстрее?

*Очей*

Черненька коровка, рожки железны,

Тем и полезна; зимой день по дважды,

Летний однажды на камешек доит,

Межмолок не ходит.

*Огниво*

В камне спал, по железу встал,  
По дереву пошел, как сокол полетел.

*Огонь*

Я не сам по себе, а сильнее всего  
И страшнее всего, и все меня любят,  
И все меня губят.

*Огонь*

На чем каждое селенье стоит?

На праведном человеке

Баран – в хлеве,

А рога – в стене

*Скоба*

Маленький мальчик всем под ноги смотрит.

*Порог*

Стоит столбом, горит огнем;  
Ни жару, ни пару, ни угольев.

*Свеча*

Летит Турчен на сторбучен

И в дырочку штрух.

*Замок и ключ*

Красненький петушок по улице бежит.

*Пожар*

## Русские народные песни

### Коробейники ("Коробочка")

Ой, полным-полна моя коробушка,  
Есть и ситцы, и парча.  
Пожалей, душа-заснобушка,  
Молодецкого плеча!  
Выйди, выйди в рожь высокую,  
Там до ночки погожу,  
Как завизжу черноокою –  
Все товары разложу.

Цены сам платил не малые,  
Не торгуйся, не скупись.  
Подставляй-ка губки алые,  
Ближе к молодцу садись!

Вот и пала ночь туманная,  
Ждет удалый молодец...  
Чу, идет – пришла желанная,  
Продаёт товар купец.

Катя бережно торгуется,  
Всё боится передать.  
Парень с девицей целуется,  
Просит цену набавлять.

Знает только ночь глубокая,  
Как поладили они...  
Распрямись ты, рожь высокая,  
Тайну свято сохрани!

### **Топится в огороде баня**

Топится, топится  
В огороде баня.  
Женится, женится  
Мой милёнок Ваня.  
А у кого какая баня,  
У меня с белой трубой.  
У кого какой залётка,  
А мой самый дорогой.  
Не успела моргануть,  
Да убежал уже к другой.  
До свиданья, Ванечка,  
Да я тебе не парочка.  
Тебе тридцать, тридцать, вот,  
А мне семнадцатый идёт.  
Да у ты рожа бородата,  
Я девчонка молода.  
Тебя, милый, за измену  
Лихорадка затрясит,  
Да на четырнадцать недель,  
Да по четыре раза в день.  
Топится, топится  
В огороде баня, ох!  
А мне Ваня изменил,  
Да и опять ко мне пришёл.  
Дорогая Наденька,  
Да лучше тебя не нашёл, ох!  
Истопилась, изгорела  
В огороде баня.  
Женился на мне  
Да мой милёнок Ваня.  
Женился на мне  
Да мой милёнок Ваня!

### **Во поле берёза стояла**

Во поле береза стояла,  
Во поле кудрявая стояла,  
Люли, люли, стояла.

Некому березу заломати,  
Некому кудряву заломати,  
Люли, люли, заломати.

Как пойду я в лес, погуляю,

Белую березу заламаю,  
Люли, люли, заламаю.

Срежу с березы три пруточка,  
Сделаю себе я три гудочка,  
Люли, люли, три гудочка.

Четвертую балалайку,  
Пойду на новые сени,  
Люли, люли, на сени.

Стану в балалаечку играти,  
Стану я милого будити,  
Люли, люли, будити:

"Встань ты, мой милый, проснися.  
Ты, душа моя, пробудися,  
Люли, люли, пробудися.

Вот тебе водица, умойся,  
Вот те полотенце, утрися,  
Люли, люли, утрися.

Вот тебе башмачки, обуйся,  
Вот тебе кафтанчик, оденься,  
Люли, люли, оденься..."

### **Калинка**

Калинка, калинка, калинка моя!  
В саду ягода малинка, малинка моя!  
По-о-од со-осною, по-о-од зеленою,  
Спать положи-ите-е вы меня,  
Аи, лю-у-у-ули, люли, Аи, лю-ули, люли,  
Спать положи-ите-е вы ме-е-еня.

Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя,  
Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя.

Сосенушка ты зеленая,  
Не шуми же надо мной!  
Аи, люли, люли, ой, люли, люли,  
Не шуми же надо мной!

Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя,  
Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя.

Кра-а-аса-авица, душа-де-е-евица,  
Полю-уби-и же-е ты меня,  
Аи, лю-у-у-ули, люли, Аи, лю-ули, люли,  
Полю-уби-и же-е ты ме-е-еня.

Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя,  
Калинка, калинка, калинка моя,  
В саду ягода малинка, малинка моя.

### **При лужку, при лужке**

Ой, при лужку, при лужке,  
При широком поле,  
При знакомом табуне  
Конь гулял на воле.  
При знакомом табуне  
Конь гулял на воле.

Ты гуляй, гуляй, мой конь,  
Пока твоя воля,  
А как поймаю — зануздаю  
Шёлковой уздою.

Вот споймал парень коня,  
Зануздав уздою,  
Вдарил шпоры под бока,  
Конь летел стрелою.

Ты лети, лети, мой конь,  
Лети, торопись,  
Возле свахинова двора  
Ты остановися

Конь остановился,  
Вдарил копытами,  
Чтобы вышла красна девка  
С чёрными бровями.

Но не вышла красна девка,  
Вышла её мати.  
- Здравствуй, здравствуй, милый зять,  
Пожалуйте в хату.

- А я в хату не пойду,  
Пойду во светлицу,  
Разбужу я крепким сном  
Спящую девицу.

А девица не спала,  
Друга поджидала  
Правой ручкой обняла,  
Крепко целовала.

Правой ручкой обняла,  
Крепко целовала.

Ой, при лужку, при лужке,

При широком поле,  
При знакомом табуне  
Конь гулял на воле.

### **На горе-то калина («Ой, на горе калина»)**

На горе-то калина,  
Под горою малина.  
Ну что ж, кому дело, калина!  
Ну кому какое дело, малина!

Там девицы гуляли,  
Там красные гуляли.  
Ну что ж, кому дело, гуляли!  
Ну кому какое дело, гуляли!

Калинушку ломали,  
Калинушку ломали,  
Ну что ж, кому дело, ломали!  
Ну кому какое дело, ломали!

Во пучочки вязали,  
Во пучочки вязали.  
Ну что ж, кому дело, вязали!  
Ну кому какое дело, вязали!

На дорожку бросали,  
На дорожку бросали,  
Ну что ж, кому дело, бросали!  
Ну кому какое дело, бросали!

А потом плясать пошла,  
А потом плясать пошла.  
Ну что ж, кому дело, В пляс пошла!  
Ну кому какое дело, В пляс пошла!

На горе-то калина,  
Под горою малина.  
Ну что ж, кому дело, калина!  
Ну кому какое дело, малина!

### **Мы на лодочке катались**

Мы на лодочке катались,  
Золотистой, золотой.  
Не гребли, а целовались,  
Не качай, брат, головой.  
В лесу, говорят,  
В бору, говорят,  
Растёт, говорят, сосёнка.  
Понравилась мне, молодцу,

Весёлая девчонка!

Я тогда тебе поверю,  
Что любовь верна у нас.  
Поцелуй меня, приятка,  
Без отрыву сорок раз.  
А ты, говорит, ходи, говорит,  
Ко мне, говорит, почаще.  
А ты, говорит, носи, говорит,  
Мне пряники послаще.

Где мы с миленькой встречались,  
Там зелёная трава.  
Где мы с милой расставались,  
Там посохли деревья.  
В лесу, говорят, в бору, говорят,  
Росла, говорят, сосёнка.  
Уж больно мне понравилась  
Смышлёная девчонка!

Меня маменька ругает,  
Тягька боле бережёт:  
Как приду с гулянки поздно,  
Он с поленом стережёт.  
А я, говорит, тебя, говорит,  
Сынок, говорит, уважу!  
А я, говорит, тебе, говорит,  
Гуляночку налажу!  
А я, говорит, тебя, говорит,  
Сынок, говорит, уважу!  
А я, говорит, тебе, говорит,  
Гуляночку налажу!

## **Проводы**

Как родная меня мать провожала,  
Тут и вся моя родня набежала,  
Тут и вся моя родня набежала.

А куда ж ты, паренек, а куда ты?  
Не ходил бы ты Ванек во солдаты,  
Не ходил бы ты Ванек во солдаты.

В Красной Армии штыки чай найдутся,  
Без тебя большевики обойдутся,  
Без тебя большевики обойдутся.

Поневоле ты идешь, аль с охотой,  
Ваня, Ваня, пропадешь ни за что ты.  
Ваня, Ваня, пропадешь ни за что ты.

Мать страдая по тебе поседела,

Эвон в поле и в избе сколько дела,  
Эвон в поле и в избе сколько дела.

А дела теперь пошли любо-милу,  
Сколько сразу к нам земли привалило,  
Сколько сразу к нам земли привалило.

Утеснений прежних нет и в помине,  
Лучше б ты женился свет на Арине,  
Лучше б ты женился свет на Арине.  
С молодой бы жил женой, не ленился,

Тут я матери родной поклонился,  
Тут я матери родной поклонился.  
Поклонился всей родне у порога,  
Не скулите вы по мне, ради Бога,  
Не скулите вы по мне, ради Бога.

Будь такие все как вы ротозеи,  
Что б осталось от Москвы, от Рассеи,  
Что б осталось от Москвы, от Рассеи.

Все пошло б на старый лад, на недолю,  
Взяли б все у нас назад, землю, волю,  
Взяли б все у нас назад, землю, волю.

### **По Дону гуляет**

По Дону гуляет, по Дону гуляет,  
По Дону гуляет казак молодой.  
По Дону гуляет казак молодой.

А дева там плачет, а дева там плачет,  
А дева там плачет над быстрой рекой.  
А дева там плачет над быстрой рекой.

О чем дева плачешь, о чем дева плачешь,  
О чем дева плачешь, о чем слезы льешь?  
О чем дева плачешь, о чем слезы льешь?

А как мне не плакать, а как мне не плакать,  
А как мне не плакать, слез горьких не лить?  
А как мне не плакать, слез горьких не лить?

Цыганка гадала, цыганка гадала,  
Цыганка гадала, за ручку брала.  
Цыганка гадала, за ручку брала.

Не быть тебе дома, не быть тебе дома,  
Не быть тебе дома замужней женой.  
Не быть тебе дома замужней женой.

Потонешь девица, потонешь девица,  
Потонешь девица в день свадьбы своей.  
Потонешь девица в день свадьбы своей.

Не верь дорогая, не верь никому,  
Поверь дорогая лишь мне одному.  
Поверь дорогая лишь мне одному.

Поедем венчаться, я выстрою мост  
Я выстрою мост на тысячу верст.  
Я выстрою мост на тысячу верст.

Вот слышу-послышу мосточки гудут,  
Наверно, наверно невесту везут.  
Наверно, наверно невесту везут.

Вот конь спотыкнулся и сшибся с моста,  
Невеста упала в круты берега.  
Невеста упала в круты берега.

Сперва закричала: "Прощай, мать, отец".  
Второй раз вскричала: "Прощай белый свет".  
Второй раз вскричала: "Прощай белый свет".

И в третий вскричала: "Прощай, милый мой,  
Наверно, наверно, не жить нам с тобой.  
Наверно, наверно, не жить нам с тобой."

### **Степь да степь кругом**

Степь да степь кругом, путь далек лежит,  
В той степи глухой замерзал ямщик.  
В той степи глухой замерзал ямщик.

И набравшись сил, чуя смертный час,  
Он товарищу отдавал наказ.  
Он товарищу отдавал наказ.

Ты товарищ мой, не попомни зла,  
Здесь в степи глухой схорони меня.  
Здесь в степи глухой схорони меня.

Ты лошадушек сведи к батюшке,  
Передай поклон родной матушке.  
Передай поклон родной матушке.

А жене скажи слово прощальное,  
Передай кольцо обручальное.  
Передай кольцо обручальное.

Да скажи ей ты, пусть не печалится,  
Пусть с другим она обвенчается.  
Пусть с другим она обвенчается.

Про меня скажи, что в степи замерз,  
А любовь ее я с собой унес.  
А любовь ее я с собой унес.

Степь да степь кругом, путь далек лежит,  
В той степи глухой замерзал ямщик.  
В той степи глухой замерзал ямщик.

### **Мой костер в тумане светит**

Мой костер в тумане светит  
Искры гаснут на лету  
Ночью нас никто не встретит  
Мы простимся на мосту  
Ночь пройдет и спозаранок  
В степь далеко милый мой  
Я уйду с толпой цыганок за кибиткой кочевой  
На прощанье шаль с каймою  
Ты на мне узлом стели  
Как концы ее с тобою мы сходились в эти дни  
Кто-то мне судьбу предскажет  
Кто-то завтра милый мой  
На груди моей развяжет узел стянутый тобой  
Вспоминай коли другая друга милого любя  
Будет песни петь играя на коленях у тебя  
Мой костер в тумане светит  
Искры гаснут на лету  
Ночью нас никто не встретит  
Мы простимся на мосту  
Ночью нас никто не встретит  
Мы простимся на мосту

### **Ах ты, степь широкая**

Ах ты, степь широкая,  
Степь раздольная,  
Широко ты, матушка,  
Протянулася!  
Ой, да не степной орёл  
Подымается, -  
То донской казак  
Разгуляется!  
Ой, да не летай, орёл,  
Близко ко земле,  
Ой, да не гуляй, казак,  
Близко к берегу!

### **Тонкая рябина**

Что стоишь, качаясь, то-онкая рябина,  
Головой склоняясь до самого тына,  
Головой склоняясь до самого тына.

А через дорогу за рекой широкой  
Так же одиноко дуб стоит высокий.

Как бы мне, рябине, к дубу перебраться,  
Я б тогда не стала гнуться и качаться.

Тонкими ветвями я б к нему прижалась,  
И с его листьями день и ночь шепталась.

Но нельзя рябине к дубу перебраться,  
Знать судьба такая век одной качаться,  
Знать судьба такая век одной качаться.

### **По муромской дорожке**

По муромской дорожке стояли три сосны  
Прощался со мной милый до будущей весны  
Он клялся и божился одной лишь мною жить  
На дальней на сторонке одну меня любить  
Сел на коня лихого умчался в дальний край  
Оставил в моем сердце тоску лишь да печаль  
Однажды мне приснился ужасный страшный сон  
Мой миленький женился нарушил клятву он  
А я над сном смеялась при ясном свете дня  
Да разве это будет чтоб мил забыл меня  
Но сон мой скоро сбылся и будущей весной  
Мой милый возвратился с красавицей женой  
Я у ворот стояла когда он проезжал  
Меня в толпе народа он взглядом отыскал  
Увидел мои слезы главу на грудь склонил  
Он понял мое сердце навеки он сгубил  
Он понял мое сердце навеки он сгубил

### **Шумел камыш**

Шумел камыш деревья гнулись  
А ночка темною была  
Одна возлюбленная пара всю ночь гуляла до утра  
Поутру пташечки запели уж наступил прощанья час  
Пора настала расставаться  
И слезы полились из глаз  
Сам весь в слезах своей любезной  
Он так учтиво говорил  
О чем ты плачешь дорогая быть может я тебе не мил  
Уж я и плачу и горюю  
Все по тебе мой друг тужу  
А без тебя я через силу ох по земле сырой хожу

Шумел камыш деревья гнулись  
А ночка темною была  
Одна возлюбленная пара всю ночь гуляла до утра

### Оренбургский пуховый платок

В этот вьюжный неласковый вечер  
Когда снежная мгла вдоль дорог  
Ты накинь дорогая на плечи  
Оренбургский пуховый платок  
Я его вечерами вязала  
Для тебя моя добрая мать  
Я готова тебе дорогая  
Не платок даже сердце отдать  
Чтобы ты в эту ночь не скорбела  
Прогоню от окошка пургу  
Сколько б я тебя мать не жалела  
Все равно пред тобой я в долгу  
Пусть буран все сильнее свирепеет  
Мы не пустим его на порог  
И тебя моя мама согреет  
Оренбургский пуховый платок  
И тебя моя мама согреет  
Оренбургский пуховый платок

### **Ой, то не вечер**

Ой, то не вечер, то не вечер,  
Мне малым-мало спалось,  
Мне малым-мало спалось,  
Ох, да во сне привиделось...

Мне во сне привиделось,  
Будто конь мой вороной  
Разыгрался, расплясался,  
Разрезвился подо мной.

Налетели ветры злые  
Со восточной стороны.  
Ой, да сорвали чёрну шапку  
С моей буйной головы.

А есаул догадлив был —  
Он сумел сон мой разгадать.  
"Ох, пропадёт, — он говорил,  
Твоя буйна голова."

Ой, то не вечер, то не вечер,  
Мне малым-мало спалось,  
Мне малым-мало спалось,  
Ох, да во сне привиделось...

Ох, да во сне привиделось...  
Ох, да во сне привиделось...

### **Во деревне то было в Ольховке**

Слова и музыка - народные

Во деревне то было в Ольховке  
Во деревне то было в Ольховке  
Там жил-был парень  
Андриашка  
Там жил-был парень  
Андриашка  
Ох лапти вы лапти вы лапти мои  
Лапти да лапти да лапти вы мои  
Лапти лыковые  
Вы ходите ходите  
Батька лыка надерет  
Лапти новые сплетет  
А в деревне жила и Парашка  
А в деревне жила и Парашка  
Полюбил Андриашка  
Парашку  
Полюбил Андриашка  
Парашку  
Ох лапти вы лапти вы лапти мои  
Лапти да лапти да лапти вы мои  
Лапти лыковые  
Вы ходите ходите  
Батька лыка надерет  
Лапти новые сплетет  
Он носил ей дороги подарцы  
Он носил ей дороги подарцы  
Он носил ей прянцы да баранцы  
Он носил ей прянцы да баранцы  
Ох лапти вы лапти вы лапти мои  
Лапти да лапти да лапти вы мои  
Лапти лыковые  
Вы ходите ходите  
Батька лыка надерет  
Лапти новые сплетет  
Не велел ему тятка жениться  
Не велел ему тятка жениться  
Как заплакал тут наш Андриашка  
Как заплакал тут наш Андриашка  
А за ним заревела  
Парашка  
А за ним заревела  
Парашка  
Ох лапти вы лапти вы лапти мои  
Ох лапти да лапти да лапти вы мои  
Лапти лыковые  
Вы ходите ходите  
Батька лыка надерёт  
Лапти новые сплетёт

## **Как хотела меня мать**

Слова и музыка - народные

Как хотела меня мать  
Да за первого отдать,  
А тот первый он да неверный,  
Ой, не отдай меня мать.  
А тот первый он да неверный  
Ой, не отдай меня мать.

Как хотела ж меня мать  
Да за другого отдать,  
А тот другой ходит за подругой,  
Ох, не отдай меня мать.  
А тот другой ходит за подругой,  
Ой, не отдай меня мать.

Как хотела ж меня мать  
Да за третьего отдать,  
А тот третий что в поле ветер,  
Ой, не отдай меня мать.

Как хотела меня мать  
За четвёртого отдать,  
А четвёртый ни живой, ни мёртвый,  
Ох, не отдай меня мать.  
А четвёртый ни живой, ни мёртвый,  
Ох, не отдай меня мать.

Как хотела меня мать  
Да за пятого отдать,  
А тот пятый пьяница проклятый,  
Ох, не отдай меня мать.

Как хотела меня мать  
Да за шестого отдать,  
А тот шестой мал да недорослый,  
Ой, не отдай меня мать,  
А тот шестой мал да недорослый,  
Ой, не отдай меня мать.

Как хотела меня мать  
Да за сёмого отдать,  
А тот сёмый пригожий да весёлый,  
Он не схотел меня брать.  
А тот сёмый пригожий да весёлый,  
Он не схотел меня брать.

## Белым снегом

Автор текста (слова) - Варшавский Г., композитор (музыка) - Родыгин Е.

Белым снегом, белым снегом  
Ночь метельная ту стезжку замела  
По которой, по которой  
Я с тобой любимый рядышком прошла.

Вспомни милый наши встречи  
И слова любви, что ты мне говорил.  
Почему ты те минуты,  
Те часы свиданий наших позабыл?

Я страдала, ожидала  
Я звала тебя, ждала тебя в тоске.  
Только стезжка пропадала  
След знакомый затерялся вдалеке.

Белым снегом, белым снегом  
Ночь метельная ту стезжку замела  
По которой, по которой  
Я с тобой любимый рядышком прошла.  
По которой, по которой  
Я с тобой любимый рядышком прошла.