



ДОМАШНИЕ ВЕЧЕРА

В КРУГЕ ЖИЗНИ



В КРУГЕ ЖИЗНИ

**В КРУГЕ
ЖИЗНИ**

ДЛЯ ЧЕГО СОЗДАВАЛАСЬ ЭТА КНИГА

И в самом деле — для чего? Внутрисемейные события — дело частное, глубоко интимное. Не зря утверждалось со старинных времен: «Свой дом — свой закон».

В каждой семье по-разному отмечали праздники, проводили торжественные и скорбные ритуалы да обряды.

И все же над всей нашей жизнью властвуют неписанные законы, которым следовали наши деды и прадеды. Следуем, вернее, пытаемся следовать им и мы, чаще всего даже не подозревая, насколько древние эти обычаи и какой смысл вкладывали в каждое действие наши предки.

Почему так, а не иначе, принято встречать Новый год? Почему мы, отмечая дни рождения, называем виновника торжества «именинником», хотя мало кто знает, что такое именины? С чем связан обычай устраивать поминальный обед?

Авторы книги постарались ответить на подобные вопросы.

Разумеется, читатели сами разберутся, каким рекомендациям и советам можно следовать буквально, а к каким необходимо подойти творчески, приспособив их к нормам сегодняшнего времени и к традициям, которые уже сложились в их семьях. «Свой дом — свой закон»...

Что же касается кулинарных рецептов, можете пользоваться ими смело: они выдержали проверку временем.

ДОМАШНИЕ ВЕЧЕРА

В КРУГЕ ЖИЗНИ

Семейные праздники,
обычаи, обряды

«Пермская книга»
1993

События, о которых рассказывается в этой книге, случаются в каждой семье. Они связаны с праздниками, обычаями и обрядами, сопровождающими человека на всем жизненном пути — от рождения до смерти. Но умеем ли мы достойно отмечать эти события, знаем ли традиции, складывающиеся веками? А ведь каждый обычай, каждый обряд основывался прежде всего на уважении к человеку, его Дому, помогал крепить семейные и родственные узы.

Мы надеемся, что эта книга окажется полезной всем, кто захочет сделать праздники теплыми, добрыми, запоминающимися не только деликатесами на столе.

Авторский коллектив:

**Т. И. Быстрых, Н. А. Аликина, Н. Н. Барминская,
Т. В. Обухова, С. С. Смородина, Л. А. Чудинова**

В $\frac{4312000000-18}{M 152(03)-93}$ 93

ISBN 5-7625-0314-3

© Быстрых Т. И.,
Аликина Н. А.,
Барминская Н. Н.,
Обухова Т. В.,
Смородина С. С.,
Чудинова Л. А., 1993

От авторов

Человека в течение всей жизни сопровождают праздники и обряды, которые своей торжественностью и красотой делают жизнь более яркой, вносят в нее разнообразие и радость.

Что такое праздник? Русское слово «праздник» происходит от древнеславянского «праздь», означающего «отдых, безделье». Но разве просто перерыв в повседневных трудах означает праздник? Спросите любого человека, что означает праздник для него, и уверены, что ответ будет одинаковым у всех: это радость, улыбки, веселье, развлечения, песни, игры, танцы!

Ученые утверждают, что праздники были еще в доисторические времена, а с каменного века праздник стал постоянным элементом человеческой культуры. Складывались праздничные торжества в процессе трудовой деятельности человека, поэтому в их основе — богатейший людской опыт, связанный с освоением природы и окружающей среды.

Соответствовали годовому циклу хозяйственных работ и временам и традиционные народные торжества славян. Каждое торжество включало в себя порой несколько обрядов, ритуалов, обычаев. С праздниками связано великое множество народных примет. О праздниках сложено бесчисленное количество пословиц, поговорок.

Когда-то все линии обрядов были органически соединены и представляли единую систему народных торжеств, которые, в свою

очередь, оказывали решающее влияние на характер семейных отношений, регуляцию жизненных процессов, на психологию и поведение людей, на искусство, имели глубокое воспитательное значение. В этом своем качестве праздники и обряды являются нравственными устоями общества и семьи.

Праздники бывают календарные, общегосударственные, или гражданские, народные, церковные и семейные, или домашние. Но поскольку все они находят отражение в семье, так как именно в семье справляются, пусть в разной степени, благодаря семье сохраняются, передаются в ней из поколения в поколение, то мы с полным правом можем отнести их к разряду семейных. Именно семейным праздникам и обрядам посвящена наша книга.

Отказ от многих народных обычаев, обрядов и праздников или тайное их исполнение, что в предшествующие годы происходило часто, себя не оправдал, как мы это сейчас понимаем. И, говоря о необходимости возвращения к истокам народной культуры, воспитании молодых поколений в атмосфере уважения к жизни и делам старших, мы не можем обойтись без возрождения многих народных праздников и всего, что их сопровождало.

Давайте вспомним, как отмечали праздники в старину. Заглянем в историю их происхождения, проследим их эволюцию. Узнаем, как наши предки готовились встретить праздник, как веселились, что ставили на стол.

Все описанные в книге обычаи и обряды бытовали на территории нашего Пермского края. Многие утеряно безвозвратно. Жизнь ушла далеко вперед. И все же традиции пред-

ков живы в нашей памяти, они-то и не дают порваться невидимым нитям, связывающим нас с прошлым.

К Новому году мы пишем поздравительные открытки, покупаем елочные игрушки, наряжаем елку, готовимся к приему гостей, мечтаем как можно лучше встретить этот праздник. И жаль, что мы не умеем праздновать встречу Нового года так, как делали это наши предки в прежние времена, не знаем песен и игр, что сопровождали его встречу, не помним, какие забавы устраивались в городах и деревнях, в каждом доме, семье. Не знаем прелести рождественских вечеров и святочных гуляний. В деревнях еще остались крупички былых святочных игр, бывает, и ряженые пройдут или колядовщики заглянут в соседские избы. В городе же, пожалуй, сохранились одни только девичьи гадания, да и то украдкой.

Нельзя сказать, что неизвестна нам сударыня Масленица. Знаем мы ее как массовое гулянье где-нибудь на площади или городском саду, а еще знаем, что блины надо есть. А ведь на масленой неделе каждый день имеет свое название, свое назначение, свою особую прелесть! Масленица — веселый, бесшабашный праздник, ей без просторной площади, конечно, не обойтись, но это и семейный праздник, незаменимый не только для создания радостной ауры в доме, но и для укрепления семьи.

Сложный путь прошли масленица, Рождество, Пасха, Троица и другие народные и православные праздники. И во времена зарождения христианства, и в наше время их запрещали, но они продолжали жить в памяти людей.

Рассказать об основных семейных праздни-

ках, торжествах, обрядах, истории их возникновения и о том, как праздновали раньше и в каком виде обряд дошел до наших дней, и взяли на себя смелость составители книги.

В книге три раздела: «Календарные праздники», «Семейные праздники», «Печальные ритуалы». Каждый раздел состоит из нескольких глав, которые и названы по имени праздников.

Составители не смогли удержаться и от литературных приложений — отрывки из произведений русских и советских писателей, в которых ярко описан какой-либо праздник или обряд; слова песен, ставших своеобразными символами некоторых праздников. Даны в сборнике рецепты забытых и современных блюд, сладостей и лакомств, присущих определенному празднику.

В раздел «Печальные ритуалы» включены тексты плачей и причитаний, которые существовали когда-то в быту жителей нашего края.

Составители сборника: Т. И. Быстрых («Новоселье», «Семья принимает гостей», «Печальные ритуалы»); С. С. Смородина («Новый год», «Рождество», От авторов, Заключение); Н. Н. Барминская («Масленица», «Пасха», «Троица», «Свадьба»); Т. В. Обухова («День рождения», «Крестины», «Именины»); Л. А. Чудинова («Праздник для ребенка»); Н. А. Аликина («Крещение»).

В работе над книгой использована энциклопедическая, этнографическая, справочная и методическая литература, как современная, так и прошлых веков.

Пусть же эта книга всегда будет у вас под рукой.

Календарные праздники

Новый год

Рождество

Крещение

Масленица

Пасха

Троица

Новый год

Откуда пришел этот праздник

С детских лет мы верим в новогоднее чудо обновления. Не зря месяц, открывающий очередной год, получил свое имя от древнеримского бога всех начал и истоков, времени и перемен — двуликого Януса. По поверьям, он охранял входы и выходы, покровительствовал путешественникам и морякам. Именно Янус среди других римских божеств был, пожалуй, самым всеведущим и популярным. Он сопутствовал в счастье, не покидал в беде, помогал, спасал и поддерживал.

Имя его происходит от латинского слова «януа», что означает «дверь», «вход», поэтому изображался он, как правило, с ключом в руке. Как бог света, Янус открывает ключом небесные ворота и выпускает на землю день. Другими атрибутами являются посох — символ покровителя путешественников и песочные часы — символ времени.

Янус изображался с двумя лицами: одно обращено в будущее, а другое — в прошлое. Это символ одновременного созерцания прошедшего и предвидения будущего. На пальце правой руки Януса кольцо с числом 300, а на левой — с числом 65. Это указание на количество дней в году.

Как богу времени, Янусу посвящались праздники — **календы**, первые дни каждого месяца.

Первый день Нового года у древних римлян считался днем доброго предзнаменования. Уже тогда в обычае были новогодние поздравления, пожелания, подарки, вначале в виде жертвоприношений богам, а затем и между людьми.

В русском календаре январь, привыкший открывать год, наделен этим правом сравнительно недавно.

Древние славяне новолетие справляли около 1 марта — с наступлением тепла и началом полевых работ. Январь, в то время не первый, а одиннадцатый по счету месяц в году, в разных климатических местах имел и разные названия: где сечь (по времени вырубки леса), где прѣсинец (по времени появления после зимней облачности синего неба), где студень (так как становилось холодно, студено).

В конце X в. с принятием христианства на Руси был введен применявшийся римлянами юлианский календарь, основанный на солнечном годе с римскими наименованиями месяцев. Счет лет в нем велся от «сотворения мира», происшедшего, как утверждает церковь, за 5508 лет до нашего летосчисления. Римляне, в свою очередь, получили календарь от Греции, где эта дата была принята в VII в. и долгое время применялась православной церковью.

В 1492 г. начало года было официально перенесено на 1 сентября и отмечалось на

Руси более 200 лет, пока не произошло следующее.

В 1699 г., — а от сотворения мира это был 7208 г., — через несколько месяцев после того, как 1 сентября россияне уже отпраздновали свой очередной новый год, им пришлось празднование повторить. Произошло это потому, что 19 декабря был подписан и обнародован именной указ Петра о реформе календаря в России*, по которому вводилось новое начало года — с 1 января — и новая эра — христианское летосчисление от Рождества Христова, к тому времени введенное в большинстве стран Европы. На следующий день, 20 декабря, на Красной площади в Москве был оглашен новый указ царя «О праздновании Нового года»**, в котором «указал великий государь... в знак того доброго начинания, после должного благодарения к Богу и молебного пения в церкви и кому случится и в дому своем, по большим и проезжим улицам знатным людям и у домов нарочитых духовного и мирского чина перед вороты учинить некоторые украшения от древ и ветвей сосновых, елевых и можжевелевых... а людем скудным каждому хотя по древцу или ветьве на вороты, или над храминою своею поставить; и то б то поспело ныне будущаго генваря к 1 числу сего года, а сто-

* О писании впредь генваря с 1 числа 1700 года во всех бумагах лета от Рождества Христова, а не от сотворения мира// Полн. собр. законов Российской империи с 1649 г. — СПб., 1830.-Т. 3.-С. 681 — 682.

** Там же.

ять тому украшению генваря по 7 день того ж 1700 г. Да генваря ж в 1 день, в знак веселия, друг друга поздравляя Новым годом и столетним веком, учинить сие: когда на большой Красной площади огненные потехи зажгут и стрельба будет... знаменитым людям, каждому на своем дворе... из небольших пушечек, из нескольких мушкетов... учинить трожды стрельбу и выпустить несколько ракетов, сколько у кого случится... и по улицам большим, где пространство есть... по ночам огни зажигать из дров или хворосту или соломы...».

В канун нового 1700 г. Петр I сам зажег на Красной площади первую ракету, дав этим сигнал к открытию праздника. Улицы осветились иллюминацией. Начались колокольный звон и пушечная пальба, раздались звуки труб и литавр. Царь поздравлял население столицы с Новым годом. Гуляния продолжались всю ночь. Из дворов в темное зимнее небо взлетели разноцветные ракеты, а «по улицам большим, где пространство есть», горели огни — костры и пристроенные на столбах смоляные бочки. Дома жителей деревянной столицы принарядились в хвою и стояли украшенными целую неделю, и всю неделю с наступлением ночи зажигались огни.

Так прошло первое празднование Нового года в день 1 января и первую январскую неделю 1700 г. В традиционном же славянском календаре Новый год органично встал в ряд других праздников и

совпал с периодом рождественских торжеств и святочных веселий.

Васильев день

На праздник Нового года наложил отпечаток и ритуал празднования Васильева дня — день памяти св. Василия Великого, архиепископа Кесарии Каппадокийской. Праздник этот в старом календаре падал именно на день 1 января. В народе Васильев день считался особенным времяисчислением. Желая что-нибудь напомнить из давно прошедшего, на Руси говаривали: «А это было об Васильев день», «Случилось на Васильев день» или «Он нанялся (имеется в виду — на работу, в работники) от Васильева дня до Евдокии», т. е. с 1 января до 1 марта. Есть и поговорка: «На Васильев вечер день прибывает на куриный шаг».

Причина такой особенности — в своеобразии периода: новогодье — самая пора, разгар зимы. Народных примет об этом периоде сложено великое множество. Вот некоторые из них:

Морозы и метели — теперь при деле.

Снег на полях — зерно в закромах.

**Сухой, студёный январь — к жаркому,
яркому лету.**

**В декабре день совсем было помер,
а в январе — воскрес.**

В Васильев день совершался любопытный обряд, известный под разными именами: авсень, овсень, усень и др. На

Урале, например, он назывался таузенъ. Похоже, что все названия происходят от слова «овес», который играл главную роль при отправлении этого древнего народного обряда. А возможно, что и в происхождении праздника, и в его названии отразилась мечта крестьянина о предстоящей весне, — отзвук этого названия также слышится в словах «авсень», «овсень», «усень»...

Что же это был за обряд? Из текстов сохранившихся песен и причитаний мы узнаем о варении каши, засеивании зерен, хождении по домам. В «Народном дневнике» И. П. Сахарова есть описания этих обрядов:

«Варение каши. Совершается до света. Старшая в доме из женщин ровно в два часа утра приносит из амбара крупу. Старший из мужчин приносит воды из реки или колодезя. Крупа и вода стоят на столе до тех пор, пока не истопится печь; до них никто не касается, иначе это сочтется худым признаком. Когда нужно затирать кашу, все семейство садится за стол, а старшая женщина причитывает, размешивая кашу:

Сеяли, росли гречу во все лето,
уродилась наша греча и крупна и румяна,
звали-позывали нашу гречу во Царьград
побывать,
на княжой пир пировать;
поехала греча во Царьград побывать
с княжьями, со боярами, с честным овсом,
золотым ячменем;
ждали гречу, дожидали у каменных врат;
встречали гречу княжья и бояре,

сажали гречу за дубовый стол пир пировать;
приехала наша греча к нам гостевать.

После сего все встают из-за стола, а хозяйка с поклонами ставит кашу в печь. Потом снова садятся за стол, в ожидании каши. Когда поспеет каша, тогда, вынимая горшок из печи, хозяйка говорит: «Милости просим к нам во двор со своим добром». Прежде всего осматривают: полон ли горшок? Нет более несчастья, если каша выползет из горшка вон. Это явная беда всему дому. Худое предвещает, если треснул горшок. Потом снимают пенку: каша красная, полная предвещает счастье всему дому, будущий урожай и талантливую дочь. Каша мелкая, белая угрожает бедами. Завтрак из каши оканчивает добрые предвестия: при худых признаках кашу выбрасывают в реку».

Особенно церемонно праздновался Васильев вечер. К ужину каждая семья обязательно зажаривала свиные кишки, которые начинялись ячневой крупой с фаршем из очередь и почек, пекла свиные и овечьи ноги и свиную голову.

После заката солнца семья парилась в бане и торжественно (с возжженной свечой) ужинала. После ужина хозяйка подметала пол, а хозяин, взяв со стола кости от свиных и овечьих ног, шел в хлев и раскладывал их на месте, где спали овцы и свиньи, желая этим обеспечить здоровье животных и усилить плодovitость. Затем, по возвращении домой, хозяин выдвигал на середину избы стол и приказывал детям искать под ним зерно хлеба; дети ис-

кали, хрюкая по-свинячьи. Если находилось полное, наливное зерно, то это было знаком предстоящего обильного урожая; зерно тощее предвещало плохой урожай; если совсем не находилось зерна — можно было ожидать полного неурожая. В то же время хозяйка три раза ездила вокруг избы на кочерге, испрашивая у св. Василия счастья на Новый год. Так отмечали Васильев вечер некоторые народы Урала и Приуралья в XIX — начале XX в.

За сведениями об обряде засеваания вновь обратимся к «Народному дневнику» И. П. Сахарова: «Обряд засеваания зерен в разных местах России и проводился по-разному. В центре России обряд совершался без песен, с одними приговорками. Дети, рассыпая зерна ярового хлеба, приговаривали: «Уроди, Боже, всякого жита по закрому, что по закрому да по великому, а стало бы жита на весь мир крещеный». Старшая женщина в доме собирала с полу зерна и хранила до посева.

На юге России «засевали» с приговорками и песнями. Там «засевальщики», чаще всего дети, ходили перед обеднею по домам и сеяли кто из рукава, а кто из мешка разные семена, при этом распевали особенную засевальную песню:

Ходит Илья	Де замахне жито росте,
На Василья,	Житу пшеницю,
Носит плугу	Всяку пашницю,
Житяную.	В поле ядро, а в доме добро».

Обряд хождения по домам в разных губерниях России имел несущественные отличия. Например, в Костромской губер-

нии жители деревень ходили под окна к соседям собирать пироги и свиные ноги, приговаривая: «Свинку да боровка выдай для Васильева вечерка». В Рязанской губернии ходили толпами под окна просить пирогов. Подходя к окнам, толпа причитала: «Кишку да ножки в верхнее окошко». Затем все собранное делилось между участниками.

На Урале таузень праздновали до начала 90-х гг. XIX в., но больше как детский праздник. Дети шли к родственникам или соседям и пели «таузень», величая хозяев дома:

Мы ходили, походили колядальнички, таузи,
таузи.

Мы искали, искали дом Калашников, таузи,
таузи.

Во женатом-то дому да ворота красны, таузи,
таузи.

Фонари светлы, столбы точены, таузи, таузи.

А вот какую песню пели жители села Ножовка (б. Рождественское) Оханского уезда:

Дедушко-посконна бородушка,
Не скричать ли колядушку? Ой коляда, ой и
коляда!

Заходила коляда во святые вечера во
Васильевские.

Мы ходили, мы искали коляду –

Нашли коляду у Петрова двора.

У Петрова-то двора точеный тын,

Что на каждой-то тычинке

По маковке по свечке горит.

Вот хозяин-то господин

По горнице проходил.

Погляди в огневенку –

Не найдешь ли гривенку,

Погляди в сундучок –

Не найдешь ли пяточок.
Кто не даст полушку — уведем телушку,
Кто не даст денежку — уведем девушку,
Кто не даст лепешки — разобьем окошки,
Кто не даст пирога — разобьем ворота.
Вот хозяин-господин графин водки выносил,
По чарочке наливал, песенникам подавал.

И не было дома, где бы «колядадьничков» щедро не вознаграждали. Особенно важным Васильев вечер был для молодежи, прежде всего для девиц, так как он приходился на восьмой день святок, когда гадания были в самом разгаре. Наши прапрабабушки и прапрадедушки верили, что святочные гадания на Васильев вечер всегда сбывались.

В церемониях Васильева дня мы видим, таким образом, причудливое переплетение и языческих (таузень, святки, коляда) и христианских (Рождество) обрядов и праздников, которые отмечали наши предки в конце декабря — начале января каждого года. Это наложило отпечаток и на проведение еще одного праздника этого периода, введенного по указу Петра I, — Нового года.

Старый Новый год

Во многих семьях сохранилась традиция отмечать Новый год по старому стилю — так называемый старый Новый год.

Два начала года мы получили с введением в России в январе 1918 г. нового календаря — григорианского. К тому време-

ни в Европе всего три страны, кроме России, пользовались юлианским календарем, что, естественно, создавало большие неудобства в международных отношениях и научной переписке. Декретом Совнаркома 24 января 1918 г. «в целях установления в России одинакового почти со всеми культурными народами исчисления времени» и был введен новый календарь, новый стиль, отличавшийся от старого стиля на 13 дней. По этому декрету россияне из 31 января сразу оказались в 14 февраля, а очередной новый год — 1919-й пришел как бы на 13 дней раньше. Старый же Новый год удивительно сохранился в памяти людей и до нашего времени. Рождественские дни наложили на него свой отпечаток (14 января — их самая середина), а магическое число 13 — «чертова дюжина» — еще добавило таинственности. Не забывайте про Васильев день с его особенностями — по новому стилю он также приходится на 14 января...

И потому вечером 13 января вновь накрывают в домах праздничные столы, хотя и не такие обильные, как в канун 1 января или на Рождество. И все еще сияют огнями специально оставленные для этого дня нарядные елки. И поскольку в самом разгаре святки и святочные гадания, то редкая девица устоит перед соблазном в полночь выведать ожидающую ее судьбу.

Итак, историю Нового года мы узнали. Теперь поговорим о том, как лучше отпраздновать это событие.

Новый год – семейный праздник!

Кто-то любит встречать Новый год в большой и даже малознакомой компании. Кто-то – только с близкими друзьями. Молодежь предпочитает компанию сверстников. И, наверное, правы те родители, которые не лишают повзрослевших детей этой естественной радости. Вот только тем людям, которые любят отмечать приход Нового года вне своего дома, надо помнить, что никакое веселье не стоит той печали, какую чувствует в эту ночь оставленная в одиночестве старенькая мама.

В последние дни уходящего и в начале наступившего года немало проводится балов, маскарадов, вечеров в домах культуры, клубах. И сама новогодняя ночь длинна – можно успеть и на шумный карнавал, и в гости к друзьям. Но приход Нового года постарайтесь все же встретить в кругу своих близких. Новый год – это семейный праздник, и пусть этот особенный день в году пройдет под знаком единения семьи.

Издавна принято считать: какой будет встреча Нового года, таким станет и весь год. Да, сам собой праздник не получится. И новогодняя елка сама в дом не придет, и невиданный торт не испечется. Для того чтобы торжество удалось, доставило радость каждому его участнику и надолго оставило в памяти приятные воспоминания – не надо жалеть усилий.

Подготовку к празднику лучше начать заблаговременно: приобрести елку, иг-

рушки, позаботиться об угощении, подумать о развлечениях, играх и обязательно — о подарках. Но, пожалуй, самое главное — создать в доме хорошую предпраздничную атмосферу, хорошее настроение, ожидание праздника. Сумейте так распределить праздничные хлопоты, чтобы все члены семьи — от самых маленьких до самых старших — чувствовали себя нужными и счастливыми.

НОВОГОДНЯЯ ЕЛКА

Главным атрибутом встречи Нового года стала украшенная елка. Впервые в России она появилась также в петровские времена. А пришел этот обычай с Запада. Среди древнегерманских племен был широко распространен культ духов растительности, которые, по поверью, могли оказывать могущественное влияние на урожай хлебов, плодов, фруктов, на приплод скота. Германцы верили, что обитают духи на ветвях деревьев, и прежде всего на вечнозеленых елях, которые по причине своей «вечной зелени» были таинственны и потому притягательны для людей.

Письменные свидетельства того, что в Эльзасе под Рождество ставили в домах маленькие елочки, украшенные яблоками и сладостями, известны с XVI в. В других областях Германии и Швейцарии гильдии и цеховые организации тоже устанавливали на площадях деревца с подобными украшениями, которые по оконча-

нии праздника разрешалось снимать детям и беднякам.

Этот обычай в XVIII—XIX вв. перешел в Скандинавию, Францию и другие страны, и даже в те, где зеленые красавицы ели вообще не растут. В Италию и Турцию, например, их завозят из северных стран.

Елка, украшенная сладостями и свечами, сначала «завоевала» города. В сельских же районах Европы елку на Рождество не наряжали даже в конце XIX в.

Древнегерманский обычай христианская церковь включила в рождественский обряд, связав елочные украшения с евангельской историей рождения Иисуса Христа: сласти — с дарами, поднесенными маленькому Христу, свечи — в напоминание тепла жилищ города Вифлеема, в котором было отказано Марии и Иосифу, а значит, и самому Христу, звезду на вершине елки — с Вифлеемской звездой, указавшей волхвам путь к пещере, где родился Христос.

Именно в связи с принадлежностью обряда украшения елки к празднику Рождества праздничная елка была надолго запрещена в нашей стране. Восстановили этот красивый обычай только в 1935 г., приурочив его уже не к Рождеству, а к Новому году. Настоящим праздником (нерабочим днем) день 1 января был объявлен в декабре 1947 г.

В наши дни не в каждый дом приходит новогодняя елка — все чаще ее заменяют несколько хвойных веточек. Но старая традиция тем не менее не исчезает.

Если вы предпочитаете живое дерево, позаботьтесь о том, чтобы оно дольше сохраняло свою свежесть. Для этого поставьте елку в посуду с влажным песком (но не мокрым), а в комнате выберите для нее место, удаленное от радиаторов отопления или печи.

С каждым годом все больше людей предпочитает настоящей елке искусственную. Причин этому несколько: не нравятся осыпающиеся на пол или ковер иголки; аллергия на хвою; не позволяют размеры комнаты; а кто-то считает варварством уничтожение живого дерева.

Искусственная елка также требует к себе внимания. Как правило, изготавливают ее из синтетических легковоспламеняющихся материалов, и, устанавливая такую елку, помните правила: внимательно проверьте электрогирлянды, которыми вы собираетесь ее украсить, и лучше откажитесь от свечей, закрепляемых прямо на ветках. Устанавливая елку (и настоящую, и искусственную), позаботьтесь о ее устойчивости, особенно в семьях, где есть маленькие дети.

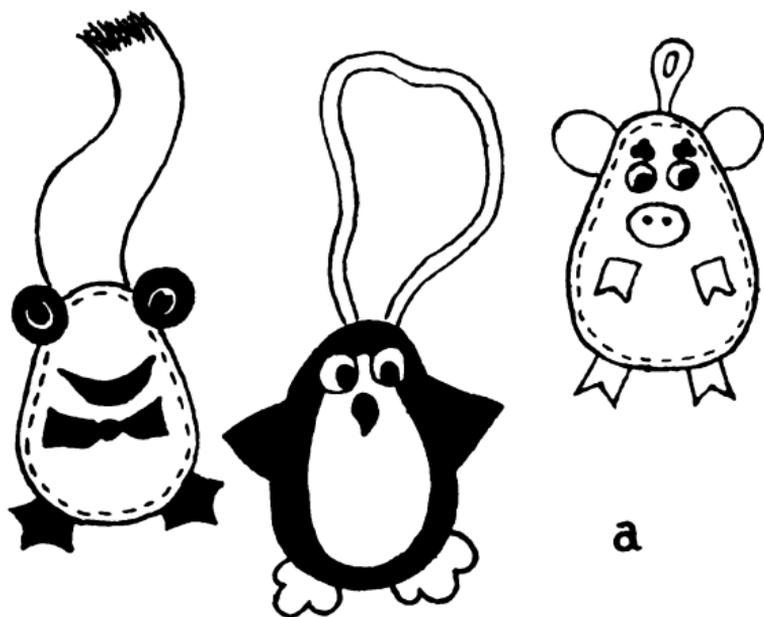
К сожалению, в последнее время в семьях почти перестали готовить самодельные елочные украшения. Но никакие дорогие и блестящие фабричные шары не заменят на елке самодельных домиков, забавных зверюшек из яичной скорлупы, цепочек, фонариков и корзиночек, склеенных из разноцветной бумаги! Не заменят грецких орехов, обернутых в цветную фольгу, хлопушек и конфет, подвешен-

ных за кончик фантика, таких соблазнительных и враз ставших таинственными и загадочными. В конце праздника все украшения (и съедобные, и бумажно-картонные) можно подарить гостям, и не обязательно самым юным. Если вы введете такой обычай в своей семье — сколько радости вы доставите и получающим эти подарки, и их дарящим. С исчезновением же игрушек-самоделок могут навсегда уйти чудесные предновогодние вечера, объединяющие взрослых и детей увлекательным трудом, возможностью проявить творчество и общим предвкушением праздника...

Прочитайте воспоминания Т. Л. Сухой-Толстой, дочери писателя, о том, как подготовка к новогодним праздникам проходила в их семье. Разве не захотелось вам, чтобы и ваши дети через всю жизнь пронесли то же чувство семейного тепла и любви, именно от вас получили уроки радостного труда, а ваша елка была оригинально украшена? Тогда за работу! На рис. 1, 2 показано, что можно сделать из картона, бумаги, кусочков сукна или фетра, яичной скорлупы. (Кстати, содержимое яйца легко удалить, если проткнуть скорлупу с двух сторон.)

И не забудьте о звезде, которая, вспыхнув на елочной макушке, увенчает праздничный наряд вашей зеленой красавицы.

По рождественской легенде, звезда эта — голубая, как и ее небесная предшественница, указавшая путь к новорожденному Христу. Мы, правда, долгие



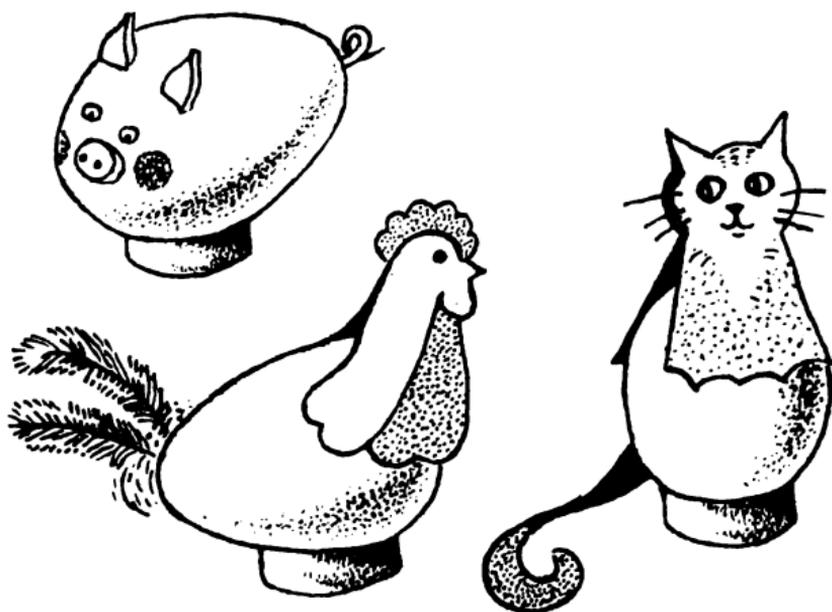
a



b



Р и с. 1. Елочные игрушки-самоделки: а) из картона, бумаги, фетра; б) из обрезков материи



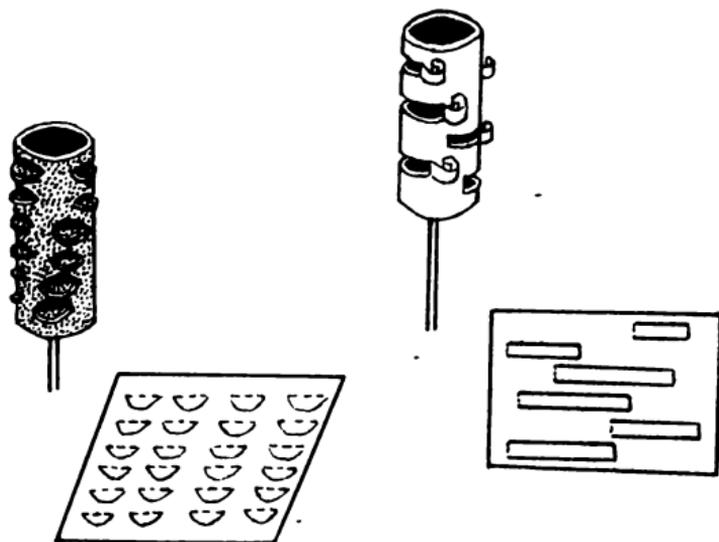
Р и с. 2. Елочные игрушки из яичной скорлупы

годы считали, что на наших елках вспыхивают маленькие красные кремлевские звезды...

УКРАШЕНИЯ ДЛЯ КОМНАТЫ

Елочными игрушками можно украсить не только елку, но и комнату. Например, подвесьте игрушки к люстре. От люстры протяните гирлянды и серебряную канитель в разные стороны.

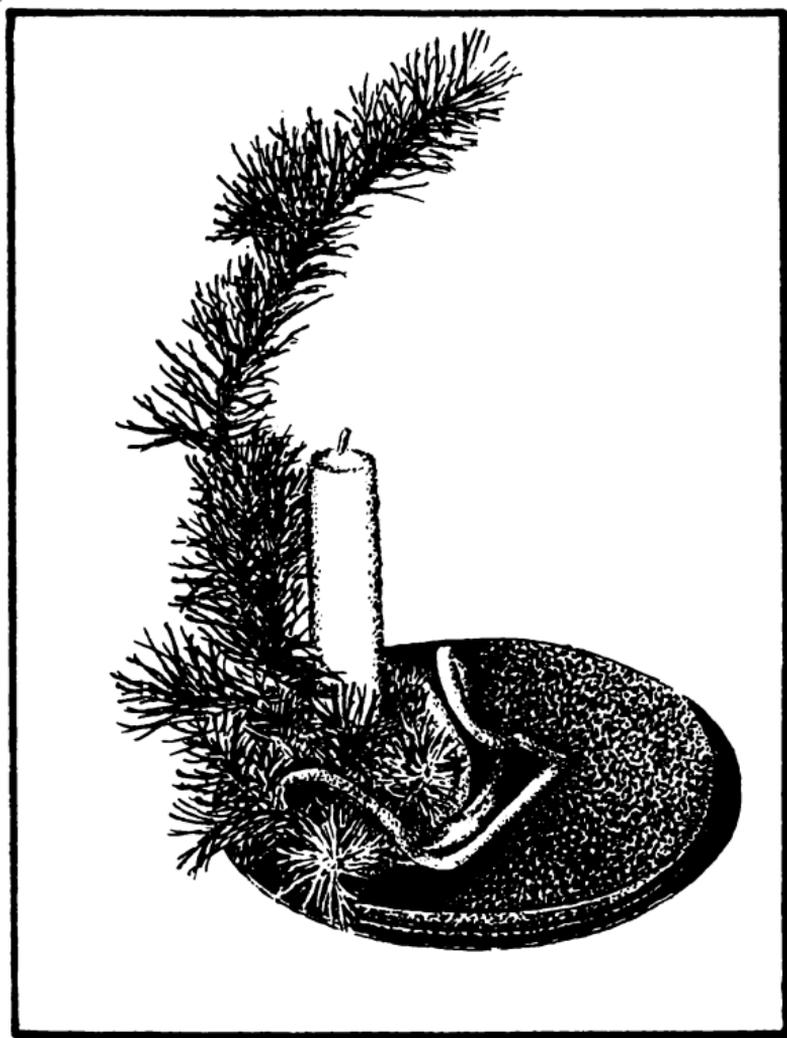
Можно преобразить и сами люстры или светильники, если укрепить на них свернутый в цилиндр лист плотной бумаги.



Р и с. 3. Самодельные декоративные светильники

Предварительно на этом листе сделайте разрезы (на рис. 3 это сплошные линии) и сгибы (пунктирные линии). Завитки получаются с помощью круглой палочки или карандаша.

Если вы решили не ставить елку, а украсить дом еловыми, пихтовыми или сосновыми ветвями, прикрепите пушистую ветку к стене, развешайте на ней цветные шары, шишки, блестки. Хорошо украшают дом композиции из хвойных веток, корней растений, живых и засушенных цветов, ракушек, свечей и елочных игрушек (рис. 4). Ветки можно посыпать «снегом» из натертого пенопласта.



Р и с. 4. Настольная новогодняя композиция

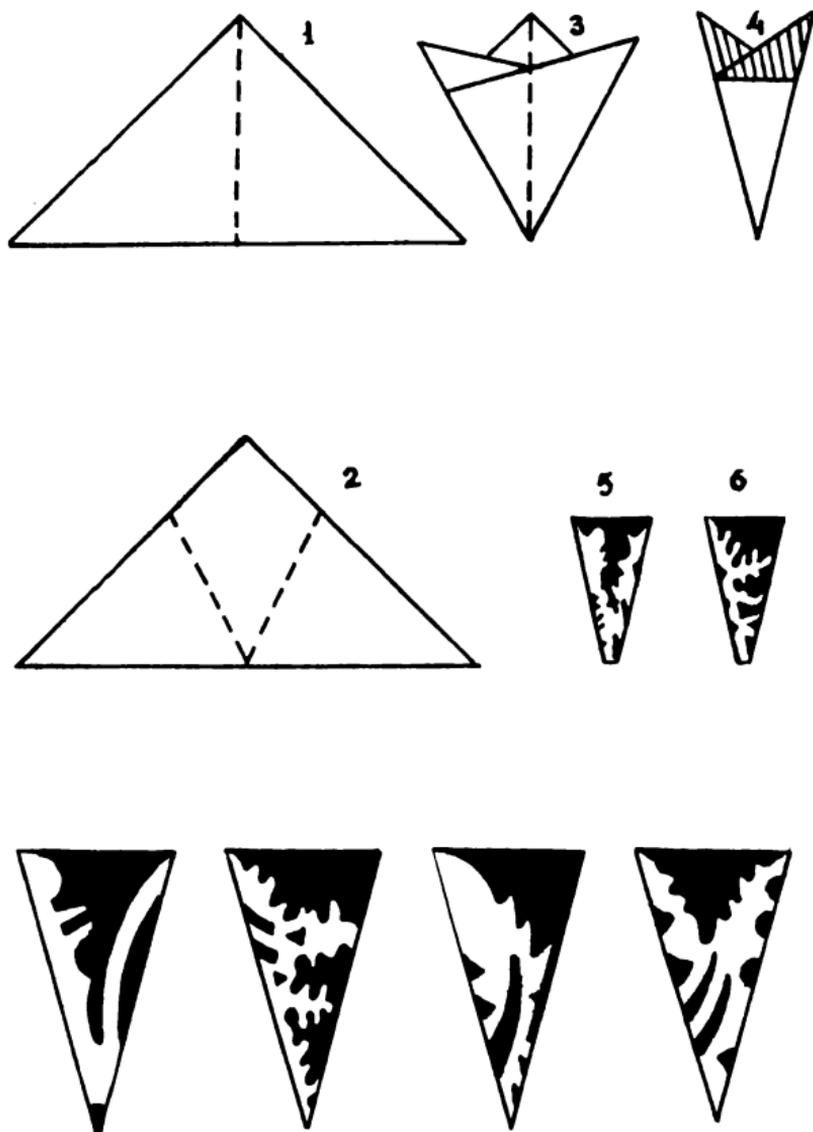
ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Несколько маленьких хвойных веточек, приколов к ним открытки с пожеланиями, можно разложить на праздничном столе возле каждого прибора. На белоснежной скатерти новогоднего стола они будут выглядеть особенно ярко.

Украсит стол и игрушка-самоделка, которая еще и непременно развеселит гостей. Например, в большое яблоко воткните спичку, а на нее наколите грецкий орех. Спичку прикройте воротничком, сделанным из гофрированной бумаги. К ореху прикрепите остроконечный колпак из фольги, волосы и бороду сделайте из ваты, приклейте глаза. Дед Мороз готов. Под него можно положить несколько зеленых веточек, сложенных в форме звезды, а из фольги вырезать снежинки и разложить в ряд на скатерти.

Снежинки можно сделать так. Вырежьте из бумаги квадрат, согните его по диагонали, затем по пунктирным линиям, как показано на рисунке. Обрежьте заштрихованные части фигуры, полученной в результате складывания, нанесите на оставшуюся часть узор снежинки и вырежьте его (рис. 5). Можно придумать и другие узоры.

Еще немного выдумки, и на новогоднем столе появятся необычные подсвечники. Для этого потребуются 2—3 яблока и несколько минут, чтобы выдолбить в каждом из них отверстие для свечки, воткнуть еловые иголки с наколотыми на них пред-



Р и с. 5. Новогодние снежинки

варительно замоченными в воде ягодами рябины и шиповника.

Да и обыкновенные белые свечи легко сделать нарядными, окрасив их гуашью, обсыпав разноцветной крошкой из остатков прошлогодних свечек или обмотав нитками серебристого или золотого цвета.

Новогодний праздник — праздник изобилия. Во все времена люди ждали новый год с надеждой, что он обязательно принесет удачу, веселье, радость, и старались встретить его приход обильным столом. Делалось это еще и потому, что праздник продолжался всю ночь, и за столом собирались по нескольку раз.

Праздничное угощение целиком зависит от изобретательности и кулинарных талантов хозяйки. Даже знакомый всем салат будет выглядеть необычно, если вы придадите ему форму снеговика.

В пирог или торт запекайте сюрпризы на счастье и на удачу. Наши прабабушки обязательно запекали уголек, а мы можем запечь орехи, сухофрукты или записки с различными шутливыми пожеланиями.

В меню новогоднего стола входят фаршированная и заливная рыба, жареная и фаршированная птица, тушеное и жареное мясо, различные соленья, закуски из мяса, кур, печени, всевозможные салаты.

БЛЮДА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Предлагаем рецепты новогодних блюд, как современных, так и старинных.

Кутья новогодняя

Возьмите 500 г риса, 200 г очищенного миндаля, 200 г изюма, сахар по вкусу.

Рис переберите, промойте, залейте холодной водой, доведите до кипения, откиньте на сито или дуршлаг и промойте холодной водой. Затем рис снова залейте большим количеством холодной воды и варите до готовности, не помешивая. Воду слейте, рис охладите.

Ошпаренный кипятком сладкий миндаль разотрите, добавьте сахарный песок, разведите небольшим количеством воды и соедините с рисом. Размешав массу, добавьте вымытый и ошпаренный кипятком изюм, корицу и снова тщательно перемешайте. Выложите на большую тарелку, сверху разровняйте и посыпьте по вкусу сахарной пудрой. Отдельно подайте нежирное молоко, фруктовый кисель.

Салат из птицы

На 300 г мяса: 3 яйца, 2 яблока среднего размера, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Мякоть дичи, утки, гуся, курицы обжарьте и тонко нарежьте, добавьте сваренные вкрутую яйца, мелко нарезанное яблоко без кожицы и семян, заправьте все майонезом, смешанным с растертыми вареными яичными желтками.

Салат из чернослива

На 600 г чернослива: 2 стакана очищенных орехов, сметана, 3 чайн. ложки сахара.

Промытый чернослив залейте холодной кипяченой водой на ночь. Когда он размякнет, достаньте косточки, ягоды обсушите салфеткой. Грецкие орехи истолките в ступке так, чтобы получилась однородная маслянистая масса. Нафаршируйте ею каждую ягоду чернослива. Сложите в салатник горочкой и залейте сметаной с сахаром.

Поросенок жареный

Ошпаренного поросенка вытрите насухо полотенцем, слегка натрите мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалите на огне. Затем брюшко и грудную часть разрежьте вдоль по направлению от хвоста к голове, удалите внутренности и толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промойте в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубите вдоль. Поросенка посолите с внутренней стороны, положите на противень спинкой вверх, слегка смажьте сметаной, полейте с ложки растопленным маслом, на противень подлейте $\frac{1}{4}$ стакана воды и поставьте жарить в духовой шкаф на 1 – 1 $\frac{1}{2}$ часа.

Для того чтобы у поросенка образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарения несколько раз поливать его с ложки жиром, образовавшимся на противне. Поросенка жарят целой тушкой или разрезают вдоль по позвоночнику на две половинки.

Готового поросенка снимите с противня и приготовьте подливку. Для этого противень поставьте на огонь, пока не выпарится оставшаяся жидкость, затем жир слейте, а на противень налейте 1 стакан горячего мясного бульона или воды, прокипятите и процедите сквозь сито.

При подаче на стол положите на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпьте сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрежьте на две части,

предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубите на поперечные куски, уложите их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову. Сверху полейте жиром, полученным при жарении, добавив масло. Подливку подайте отдельно в соуснике.

Новогодний каравай с сюрпризами

Разведите в теплой воде 10–15 г дрожжей, сразу же смешайте их с мукой, 1 яйцом, 1 ст. ложкой растительного масла, 1 ст. ложкой сахарного песка, солью, 1 стаканом воды и замесите тесто. Месите его, пока не начнут образовываться пузырьки воздуха, после чего добавьте 2 щепотки пищевой соды. Положите в тесто изюм (вымытый, обсушенный и посыпанный мукой), орехи, ягоды из варенья, обвалянные в сахаре. И не забудьте положить в каравай сюрпризы: завернутые в бумагу различные пожелания и предсказания, монетку, колечко и т. д. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2–3 см, переложите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, наколите в нескольких местах вилкой и выпекайте в умеренно горячей духовке.

Торт «Часы»

И в а р и а н т. Испеките обычный кекс, а сверху белым сливочным кремом нарисуйте циферблат. Цифры и стрелки можно нарисовать шоколадным кремом или выложить толчеными орехами. Бока обсыпьте крошками или толчеными орехами.

И в а р и а н т. Тесто разделите на две части. Одну испеките в обычной форме, вторую — в высокой, так называемой «куличной». Высокий пирог разрежьте пополам вдоль и срежьте верхушку. На срезе нарисуйте белым кремом циферблат, шоколадным — цифры и стрелки. Часы поставьте на низкий пирог,

обмажьте оба пирога кремом, обсыпьте толчеными орехами и крошками от пирога.

На срезанную верхушку часов можно положить кусок картона, обтянутый фольгой, проткнуть в нем маленькие дырочки и вставить туда свечки. Когда часы пробьют двенадцать — зажгите свечи!

Печенье старого года

3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ст. ложка натертой лимонной цедры, 200 г маргарина или масла.

Муку просейте в миску, смешайте с сахаром и натертой лимонной коркой. Масло или маргарин вместе с мукой порубите ножом, добавьте сметану, замесите однородную массу, поставьте на 1 час в холодильник, затем раскатайте два пласта толщиной 1 см и выпекайте в духовке до светло-коричневого цвета. Еще горячий пласт покройте яблочным джемом, положите сверху другой пласт и нарежьте ромбиками. Нарезанные кусочки можно обмазать джемом, посыпать крошкой.

Пунш «Новогодний»

На 1 порцию возьмите: 50 г рома, 75 г вина красного столового, 50 г крепкого чайного настоя, 10 г лимона, 0,5 г гвоздики, 1 г корицы, 15 г сахара.

Заварите чай, положите в него гвоздику и корицу, дайте настояться несколько минут. Настой процедите, добавьте вино, сахар, сок из половины лимона. Смесь подогрейте, не доводя до кипения, и влейте ром. Перед подачей к столу в бокал положите ломтик лимона.

Глинтвейн «Детям до 16 лет...»

Возьмите 1 л яблочного сока, $\frac{1}{2}$ л воды и 100 г сахара. Добавьте по вкусу немного гвоздики и ко-

рицы, закройте крышкой, доведите до кипения (не кипятить!) и сразу снимите с огня.

Можно взять и 2 бутылки (по 0,7) вишневого или смородинового сока, разбавить водой (0,5), добавить цедру и сок половины лимона, сахар, немного гвоздики и корицы. Смесь доведите до кипения.

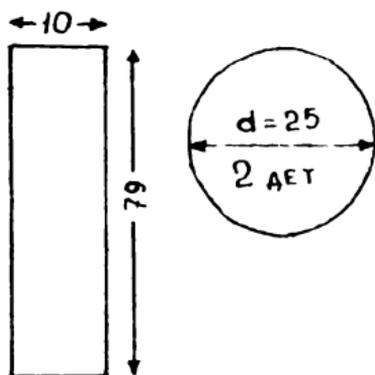
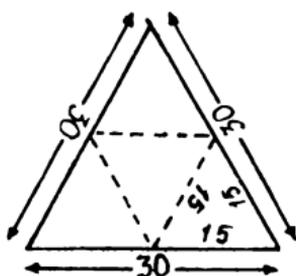
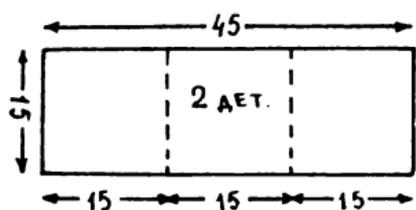
ПОДАРКИ

Новый год не бывает без подарков. Тем и мил этот праздник, что никто не должен быть обделен вниманием. Смех и оживление вызовут подарки, преподнесенные с добрым юмором, «со значением».

Не обязательно брать для подарка дорогую вещь, важно празднично оформить его. Например, украшенный цветными ленточками, блестящей елочной игрушкой или мишурой любой ваш подарок сразу приобретет праздничный вид. А сколько радости доставите вы всем, если подарок будет еще и в оригинальной упаковке. Специальные коробочки можно сделать из плотной бумаги или картона. Если же разрисовать их красками или обклеить кусочками ткани — получится просто загляденье!

Можно использовать для упаковки цветную бумагу, кусочек ткани или полиэтиленовый пакет, только обязательно перевяжите их цветной ленточкой или тесемкой. Несколько вариантов упаковки предлагаем вам на рис. 6.

Больше всех ждут новогодние подарки дети! Они пишут Деду Морозу письма и открытки, в которых высказывают свои



Р и с. 6. Упаковка для дружеских подарков

мечты о том или ином подарке; без устали спрашивают родителей — не забудет ли Дед Мороз именно о их подарках? И куда он положит подарок на этот раз?

В разных странах существуют различные традиции. В некоторых, например, для новогодних гостинцев около детской кровати вешают носки или чулки, даже специально вяжут их для такого случая из разноцветных ниток или вышивают на них красочные узоры. В других — Дед Мороз кладет подарки в комнатные тапочки или под подушку, в сапожки или валенки, но чаще всего — под елку.

Поиск подарка в первое новогоднее утро — всегда веселая забава для всей семьи.

КОЕ-ЧТО О ДЕДЕ МОРОЗЕ

Кстати, а откуда он родом, Дед Мороз? В разных странах под Новый год и Рождество приходит в гости к взрослым и детям добрый старик в шубе и шапке, с мешком подарков за спиной.

Во Франции его зовут Пер-Ноэль, что означает Дед Мороз, или Рождественский дед. А до XIX в. новогодние подарки французским ребятишкам приносил Пьер Женвье — Дед Январь.

В Греции таким гостем стал св. Василий, день памяти которого празднуется 1 января.

Итальянские дети ждут подарков от «бабушки Морозихи» — св. Елифании, которая приходит одетой в белую шубу и красную шапку.

В Швейцарии считалось, что подарки детям приносит сказочная тетушка Ария. В ночь перед Рождеством она спускалась с гор с клюкой в руке, в сопровождении осла с двумя тяжелыми корзинами на спине и колокольчиками на шее. Старушка проникала в дом через замочную скважину, полуоткрытое окно, а иногда и через каминную трубу. Послушным детям она оставляла сласти, а для наказания непослушных подбрасывала вместо подарков розги.

В Испании оставляет подарки на подоконниках св. Екатерина.

В Англии, Америке и ряде стран Северной Европы дети ждут прихода Санта-Клауса — св. Николая (Санта — святой, Клаус — уменьшительное от Николаус). В этих странах его почитают как покровителя и спасителя детей.

Есть и другая легенда. Утверждают, что прототипом Деда Мороза был византийский старик по имени Николай, живший в IV в. на берегу Средиземного моря. Ему нравилось одаривать пустяковыми подарками ребятишек рыбаков и крестьян, живших по соседству. В холодное время года он надевал на себя красный плащ с капюшоном и войлочные сапоги.

Наш русский Дед Мороз — властитель холода, снега, вьюг и ветров — носит обувь по погоде: теплые валенки, но красная шуба — и его традиционная одежда. Особой любовью детей он пользуется за свою неистощимую доброту и щедрость. Возложенную на него миссию раздавать

новогодние подарки выполняет с большой охотой.

Когда-то наши предки считали Деда Мороза неказистым и вредным стариком, который только и умел бегать по полям, трясоти длинной бородой да стуком вызывать трескучие морозы. Со временем он превратился в богатыря-кузнеца, который сковывал воду льдом. Существовал даже древнеславянский обычай «ублажения» Деда Мороза, чтобы он не погубил посевы, пощадил животных и птиц.

Добрый дедушкой, приносящим подарки, Дед Мороз стал под влиянием европейских рождественских обычаев. Таким, каким мы его знаем сейчас, Дед Мороз стал около полутора веков назад. Немецкому художнику, жившему в Вене, Морису фон Швиндту при написании декораций к опере Моцарта «Свадьба Фигаро» нужно было нарисовать «Господина Зиму», или, по-нашему, Деда Мороза. Он нарисовал его в теплой шубе с меховым воротником, с длинной седой бородой и очень добрым лицом. Таким его стали изображать и на праздничных рождественских гуляньях, а вскоре добрый Дед Мороз завоевал сердца и взрослых, и детей.

С недавних пор наш Дед Мороз появляется всегда в сопровождении своей обаятельной внучки — Снегурочки. А придумал ее русский драматург А. Н. Островский. Прежде сказочная девочка из снега родственницей Деду Морозу не приходилась.

ВЕЧНАЯ ПЕСНЯ

Когда Дед Мороз со Снегурочкой появляются на большом детском празднике или в вашем доме — обязательно звучит песня, ставшая своеобразным символом новогоднего праздника: без нее просто невозможно представить Новый год. Песня эта детская, но и взрослые поют ее с удовольствием, и, пожалуй, не найти человека, не помнящего с детства ее простых, но таких милых слов...

Елочка

Муз. Л. К. Бекмана

Сл. Р. А. Кудашевой

В лесу родилась елочка,
В лесу она росла,
Зимой и летом стройною,
Зеленою была.

Метель ей пела песенки:
Спи, елка, баю-бай!
Мороз снежком укутывал:
Смотри, не замерзай!

Трусишка зайка серенький
Под елочкой скакал,
Порою волк, сердитый волк
Рысцою пробегал.

Чу, снег по лесу частому
Под полозом скрипит,
Лошадка мохноногая
Торопится, бежит.

Везет лошадка дровенки,
А в дровнях мужичок.
Срубил он нашу елочку
Под самый корешок.

Теперь ты здесь, нарядная,
На праздник к нам пришла
И много-много радости
Детишкам принесла.

Кажется, что песенка существовала всегда, и мало кто знает ее историю.

Впервые стихотворение «Елочка» было опубликовано в 1903 г. в детском журнале «Малютка», издававшемся в Москве. Вместо подписи стоял псевдоним из двух букв.

Спустя некоторое время композитор Л. К. Бекман написал к стихам музыку и включил это, теперь уже музыкальное, произведение в детский сборник «Верочкины песенки». «Елочку» стали петь на всех новогодних праздниках. Автором стихов также долгое время считали Л. К. Бекмана.

20–30-е гг. XX в. в нашей стране были не самым счастливым временем и для новогодней елки, и для новогодней песенки. Только в 1941 г. при подготовке песенного сборника «Елка» работники Детгиза установили настоящего автора слов – Раису Адамовну Кудашеву (1878–1964). Она родилась в семье служащего Московского почтамта. После окончания частной женской гимназии работала учительницей, библиотекарем. С конца прошлого века ее имя связано с детской литературой, она автор сказок, рассказов, стихов и песен для детей, – всего ею написано около 200 произведений. Много изданий выдержала ее книжка в стихах «Бабушка-забавушка и собачка Бум». К песенке «В синем море,

на просторе» музыку написал композитор Р. М. Глиэр.

В 1957 г. Раиса Адамовна написала еще одно стихотворение, посвященное новогодней елке и песенке о ней:

Опять ты зажглась, новогодняя елка,
Опять ребятишек в кружок собрала,
И звезды сверкают в душистых иголках,
И песенка наша опять весела.

Нет лучше подарка, желанней и краше!
Тобой, долгожданной, любимеся мы,
Красавица елка, любимица наша,
Зеленое дерево белой зимы.

ЗАБАВЫ И РАЗВЛЕЧЕНИЯ

Не стоит полагаться на то, что вечер, от которого все так ждут веселья, удастся сам собой, без усилий. Придется похлопотать. Заранее заготовьте шуточные поздравительные письма, пожелания, открытки, грамоты. Неплохо подумать об играх, забавах. Вот что предлагал своим читательницам в канун 1916 г. «Журнал для хозяек».

Когда ноги устанут от танцев, а беседа не налаживается, настоящим благоденствием является какая-нибудь остроумная игра, за которой можно посмеяться, поострить, безобидно пошутить над друзьями.

Далеко не всех можно соблазнить подвижной игрой, которая почти всегда требует ловкости. Но повеселиться, не двигаясь с места, готов всякий, кто не «закис» в окончательной и безнадежной степени.

Надо только дать толчок, вовремя предложить игру, поддержать ее, показать пример, заразить других своим оживлением...

Вот, например, милая игра в фанты.

«П р и з н а н и е». Свяжите носовой платок в узелочек (или возьмите легкий резиновый мячик). Играющие перебрасывают его друг другу с каким-нибудь восклицанием, на которое поймавший платок должен немедленно ответить: «А я делаю!»

Например, платок бросают барышне и говорят: «Я не провожу полдня перед зеркалом».

Она должна ответить: «А я провожу!»

Или юноше: «Я не влюбляюсь на каждом шагу». — «А я влюбляюсь».

— «Я не вздыхаю по (называется имя)». — «А я вздыхаю».

Зная играющих, всегда можно придумать фразы, в которых будет безобидная шутка, и вынужденное «признание»: «А я делаю!» — всегда вызовет смех. Если же эти слова не произносятся, смех почти всегда звучит еще задорнее, потому что здесь смущенное молчание можно считать настоящим... признанием.

Для усиления эффекта платок стараются бросать тому, кто меньше всего этого ожидает. Замедленный ответ оплачивается фантом. Розыгрыш фантов здесь можно обставить такой же шутливостью.

Например, владелец фанта должен ответить на «три вопроса за дверь». Его удаляют из комнаты, затем играющие пишут на листах бумаги три вопроса. Листы

по очереди прикрепляются над дверью (только не против зеркала). Отвечающий становится в раме двери. Он отвечает на вопросы, не зная их содержания, причем должен каждый раз сказать не менее трех или пяти слов и дать утвердительный или отрицательный ответ. Понятно, что вопросы носят шуточный характер и содержат намеки:

- Вам снится г-жа К.?
- Вы пишете стихи?
- Вы мечтаете об ужине?

И т. д.

Очень оживленно проходит «рисование карикатур», для которого совсем не нужно уметь рисовать.

Небольшой листок бумаги перегибается четверо. Один из играющих рисует на верхней полоске какую-нибудь голову — человеческую, рыбью, птичью, звериную. Линии шеи заходят на сгиб. Затем бумажка перевертывается так, чтобы были видны только две линии шеи, к которым другой играющий пририсовывает какое-нибудь туловище. Бумага опять перегибается. Третий, не видя нарисованного раньше, чертит ноги, а четвертый, тоже не видя рисунка, подписывает имя одного из присутствующих. Эти карикатуры часто дают совершенно неожиданный эффект и почти всегда сохраняются, как воспоминание о весело проведенном вечере...

В заключение приведем несколько шуточных вопросов-загадок, решение кото-

рых в подходящей обстановке тоже может на время оживить общество:

Сколько яиц можно съесть натощак?

Какой болезни нет ни в одной стране?

Что стоит между окном и дверью?

В каком месяце человек ест меньше всего?

Когда мельник бывает на мельнице без головы?

Что у человека под ногами, когда он входит в московский Кремль?

Какая птица больше всего похожа на утку?

Сколько времени жил на свете самый умный человек?

Кто говорит на всех языках?

Как далеко можно уйти в лес?

Если в конюшне стоят три осла, то какой из них глупее?

Где человек в первый раз варил картофель?

О т в е т ы : — одно, потому что второе уже пойдет после первого, т. е. не натощак; — морской; — союз «и»; — в феврале; — когда он высунет голову в окно; — подошвы; — селезенка; — от рождения до смерти; — эхо; — до середины, потом из него выйдут; — самый большой осел; — на огне.

КАРНАВАЛЬНЫЙ КОСТЮМ

Новый год — единственный в году праздник, когда за праздничный стол позволительно выйти как в праздничных наря-

дах, так и в карнавальных костюмах, многие из которых несложно сделать и самим.

Цветастая юбка, красная или желтая блузка или футболка, нитка ярких бус на шее, искусственная роза или гвоздика в прическе — и готов костюм «Испанской красавицы».

Те же яркие юбка и блузка, бусы, серьги, монисто, браслеты и бабушкин цветастый платок, завязанный на бедре, — и получится костюм «Цыганки». Только не забудьте захватить колоду карт.

В «Кота в сапогах» можно превратиться так: поверх трикотажного спортивного костюма надеть большой белый воротник и манжеты, украшенные оборкой или кружевом. Резиновые сапоги превратятся в ботфорты, если на них наклеить отвороты из яркой плотной бумаги. Головной убор — шляпа или берет с пером. На лице не забудьте мягким черным карандашом или углем подвести тонкие полоски усов.

Для костюма «Зимы» нужно выкроить из тюля или марли два круга, собрать каждый на резинку. Один будет юбкой, а поменьше — блузкой. Блестки, звезды из фольги и дождя, наклеенные или нашитые на них, придадут костюму сказочный вид, а маленькая корона может помочь превращению в «Снежную королеву». Если марлю или тюль вы покрасите в синий или черный цвет — получите костюм «Ночи».

Вот и встречен Новый год! И вы попрощались с годом уходящим. Побывали на

карнавале, поиграли в разные веселые игры, получили подарки и сделали подарки другим. Еще более украсить встречу Нового года и придать ей неповторимость может ночная прогулка по городу, во время которой можно покататься на санках, на ледяных горках, поиграть в снежки.

ПОЧИТАЕМ?

Т. Л. СУХОТИНА-ТОЛСТАЯ

Из книги «Воспоминания»

Никогда, кажется, не бывало столько приготовлений к рождественским праздникам, как в этот год.

Ожидалось много гостей, и, чтобы им не было скучно, готовились елка, маскарад, катанье с гор и на коньках и прочие удовольствия...

Мы, дети, с Ханной тоже были очень заняты приготовлением огромного плум-пудинга и украшений на елку.

По вечерам мы все собирались вокруг круглого стола под лампой и принимались за работу. После напряженного учения всей осени и первой части зимы для нас всякое новое занятие было отдохновением. А после одиночества многих месяцев приезд гостей сулил нам много удовольствия.

Мама приносила большой мешок с грецкими орехами, распущенный в какой-нибудь посудине вишневый клей, который еще задолго до этого собирался нами со стволов старых вишневых деревьев, растущих у нас в грунтовом сарае, и каждому из нас давалось по кисточке и по тетрадочке с тоненькими, трепетавшими от всякого движения воздуха, золотыми и серебряными листочками.

Кисточками мы обмазывали грецкий орех, потом клали его на золотую бумажку и осторожно, едва касаясь ее пальцами, прилепляли бумажку к ореху. Готовые орехи клались на блюдо и потом, когда они высыхали, к ним

булавкой прикалывалась розовая ленточка в виде петли так, чтобы за эту петлю вешать орех на елку. Это была самая трудная работа: надо было найти в орехе то место, в которое свободно входила бы булавка, и надо было ее всю всунуть в орех. Часто булавка гнулась, не войдя в орех до головки, часто кололись пальцы, иногда плохо захватывалась ленточка и, не выдерживая тяжести ореха, выщипывалась и обрывалась.

Кончивши орехи, мы принимались за картонажи. Заранее была куплена бумага, пестрая, золотая и серебряная. Были и каемки золотые, звездочки для украшения склеенных нами коробочек. Каждый из нас старался придумать что-нибудь новое, интересное и красивое. Клеились корзиночки, кружечки, кастрюлечки, бочонки, коробочки с крышками и без них, украшенные картинками, звездочками и разными фигурами.

Потом одевались «скелетцы». Теперь этих кукол давно уже не делают. А в мое детство ни одна елка не обходилась без «скелетцев».

Это были неодетые деревянные куклы, которые гнулись только в бедрах. Головка с крашеными черными волосами и очень розовыми щеками была сделана заодно с туловищем. Ноги были вделаны в круглую деревянную дощечку так, чтобы кукла могла стоять.

Этих «скелетцев» мама покупала целый ящик, штук в сто. Они стоили по 5 копеек и раздавались уже одетыми каждому приходящему на елку ребенку.

Вместе с ящиком «скелетцев» мама приносила огромный узел с разноцветными лоскутами. Все мы запасались иголками, нитками,

ножницами и начинали мастерить платья для голых «скелетцев». Одевали мы их девочками, и мальчиками, и ангелами, и царями, и царицами, и наряжали в разные национальные костюмы: тут были и русские крестьянки, и шотландцы, и итальянцы. И чего-чего мы с мама и Ханной не придумывали...

Сухотина-Толстая Т. Л. Воспоминания. — М., 1980.

Ножницы художницы

Каникулы! Отец принес елку, такую кудрявую, просто красавицу.

Елка стоит в столовой, но даже в Катином чуланчике пахнет хвоей. Коробка с прошлогодними игрушками почти пустая — все украшения с елки раздали гостям. Мама дает Кате новенький рубль, и Катя идет в писчебумажный магазин за бумагой.

Писчебумажный магазин самый увлекательный из всех магазинов. Там на полках и на прилавке навалены и переводные картинки, и вырезные картинки, и картинки для наклеивания, и коробки с красками, и краски в тюбиках, и бумага, белая и цветная, гладкая и гофрированная, для цветочных горшков и для хлопушек. И, по случаю Рождества, золотой и серебряный дождь и пестрые жестяные подсвечники для елочных свечей. И, конечно, наборы игрушек.

— Купи Деда Мороза, — шепчет Манечка.

— Деда Мороза мы сделаем сами, — говорит Катя. — Нужно только купить картинку — наклеить ему вместо лица.

Девочки покупают картинку, бумагу, сереб-

ряный и золотой дождь, снег в коробочке и подсвечники. Новенький рубль — большие деньги, и с него еще сдают сдачу. Тогда девочки, посоветовавшись, покупают несколько стеклянных птичек.

Дома начинается самое интересное. Из цветной бумаги клеят смешные шляпы — остроконечные клоунские колпаки и шутовские колпаки с ослиными ушами, маленькие цилиндры, треуголку Наполеона и голландские чепчики с торчащими кверху углами. Все это украшают розетками и бантиками из дождя и кусочками оловянной бумаги от шоколада, которую копили весь год, от всех именин. Клеят хлопушки и прячут в них шляпы. То-то будет смеху, когда вечером в этих шляпах поведут хоровод вокруг зажженной елки.

Валя, Манечка и Миша клеят бумажные кольца для цепочек. Катя вырезает большие звезды — каждая другая, все разные. У одной лучи разбегаются тонкими дугами, как следы плоского камушка, брошенного в тихую воду. У другой из середины вылетают пучки стрел, как тычинки широко открытой лилии. У третьей каждый луч — тонкий стебелек, усаженный круглыми листиками акации. Они еще совсем маленькие, только начали распускаться.

Все давно побросали ножницы и кисти с клеем, толпятся у Катиных колен, не сводят глаз с ее рук.

Валя говорит:

— Твои звезды такие живые! Их хочется лизнуть... или понюхать.

Катя опускает руки и смотрит на Валю. Она

нахмурила брови. Ей кажется, что Валя сказала что-то очень важное.

— Ты думаешь, они живые? — переспрашивает она.

— Конечно. Смотри, они даже шевелятся, — говорит Валя.

— Это от сквозняка, — перебивает Манечка.

Вечером все сидят вокруг незажженной елки — ее зажгут завтра, сидят, молчат и радуются. В полутемной комнате елка светится снегом и белыми звездами, будто запущенная инеем.

Н о ж н и ц ы х у д о ж н и ц ы : О художнице Е. Е. Лебедевой и об искусстве вырезания. — М., 1960.

Рождество

Одним из самых веселых и любимых был когда-то в России праздник Рождества.

В христианских странах Западной Европы, Америки, Австралии и Новой Зеландии праздник начинается 25 декабря, ибо, по евангельским сведениям, именно в канун этого дня родился тот, с чьим именем связан праздник Рождества — Иисус Христос.

В нашей стране праздник отмечается 7 января, так как русская православная церковь пользуется юлианским календарем, который отстает от григорианского на 13 дней. Очевидно, приход Рождества после Нового года, когда радостное настроение уже идет на спад, вместе с многолетним вытравливанием этого праздника, как всеобщего и семейного события, и способствовали изгнанию Рождества, древнего и красивого обряда, из нашего быта, из нашей жизни. Трудно ожидать, что один лишь официальный возврат дня 7 января в ряд дней нерабочих сразу вернет все утраченные традиции праздника. Давайте же вместе вспоминать забытое...

Рождение Иисуса

Евангельская история рождения Иисуса Христа такова.

В маленьком городке Вифлееме, неда-

леко от Иерусалима, в семье благочестивых родителей появилась на свет Дева Мария. С трех лет воспитывалась она в храме, после выхода из которого в возрасте 14 лет дала обещание никогда не выходить замуж и служить только Богу. Священники вручили ее 80-летнему старцу, вдовцу Иосифу из Назарета, который имел взрослых детей, а Марии стал вместо отца.

Вскоре в дом Иосифа, где жила Мария, явился архангел Гавриил и сказал ей: «Ты родишь сына и назовешь его Иисусом. Он будет велик и назовется Сыном Всевышнего, и даст ему Господь Бог престол...»

В стране Иудее тогда правил царь Ирод, подвластный Риму. По указу римского императора Августа в Иудее началась перепись населения, и каждый должен был пройти перепись там, где жили его предки. Иосиф и Мария отправились из Назарета на родину родителей, в Вифлеем. Из-за большого скопления народа, прибывшего в городок, они не смогли найти себе места ни в гостинице, ни в доме и вынуждены были укрыться за городом, в пещере, где пастухи в ненастную погоду держали скот. Ночью Дева Мария родила младенца — Сына Божьего. Мария спеленала его и положила в ясли, куда кладут корм для скота.

Первыми о рождении Спасителя мира узнали вифлеемские пастухи. В поле, где пасли они свои стада, в ярком свете явился ангел. Он сказал испуганным пастухам: «Не бойтесь! Я возвещаю вам великую

радость, которая будет не только для вас, но и для всех людей: ныне родился Спаситель, который есть Христос. И вот вам знак: вы найдете младенца в пеленах, лежащего в яслях».

Пастухи нашли пещеру и поклонились лежащему в яслях младенцу, а затем, радостные, возвратились к своим стадам.

На восьмой день после рождения младенца Иосиф и Мария дали ему имя Иисус, что означает «Бог спасает», или, короче, «Спаситель».

Тем временем в Иерусалим прибыли из далекой восточной страны волхвы, или мудрецы, занимавшиеся наблюдением и изучением звезд. Они увидели, как на небе возникла новая необычная звезда, и поняли, что ожидаемый мессия родился. Мудрецы поспешили в Иерусалим, чтобы узнать, где родился царь, и поклониться ему.

Ирод, прослышав о появлении необычной звезды, а стало быть, и о рождении нового царя, испугался, что у него отнимут власть: ведь он не был иудеем. Ирод тайно призвал к себе волхвов, послал их в Вифлеем, чтобы они все разузнали о младенце. Подозрительный и коварный правитель задумал убить новорожденного.

Волхвы вновь увидели ту самую звезду, которая явилась им на востоке. Звезда, двигаясь по небу, шла пред ними, указывая путь. В Вифлееме звезда остановилась над тем местом, где находился младенец Иисус. К тому времени Иосиф и Мария уже перебрались из пещеры в город. Волхвы вошли в дом и увидели

младенца с матерью. Они поклонились Иисусу до земли и поднесли ему подарки: золото, как царю; ладан, как Богу (ладан употребляется при богослужении); мирну, как человеку, который должен умереть (умерших натирали тогда благовонными маслами). Так написано в Евангелии...

Святки

На Русь праздник Рождества пришел вместе с христианством в X в. и слился здесь с зимним древнеславянским праздником — святками, или колядой.

Время этого праздника для древних славян имело важное хозяйственное значение. Заканчивались зимние работы, наступала полоса деятельной подготовки к весне. Неудивительно, что люди радовались долгожданному отдыху. Да и сама природа располагала к этому: веселей светило солнце, начинали прибывать дни. День 25 декабря в календаре наших предков назывался днем Спиридона-солнцеворота. Считалось, что после Спиридона солнце поворачивает с зимы на лето, или как бы солнце рождается вновь. Праздник рождения Бога Солнца — Ярилы был одним из самых почитаемых. Накануне этого дня наши предки с помощью трения добывали огонь и поджигали большую дубовую колоду или пень, предварительно облив их маслом, чтобы лучше горели. Если колода горела долго и ярко, значит, можно было ожидать лето теплое и про-

должительное, если горело плохо — добра не жди. По поверьям славян, в ночь рождения нового солнца сходили на землю духи предков, которые звались «святыми», или «святками».

Славянские святки были многодневным праздником. Начинались они с конца декабря и продолжались всю первую неделю января.

Начинались святки наведением чистоты; поскольку магическому очищению от всякой нечисти, скверны, нечистой силы славяне придавали особое значение. Люди наводили чистоту в домах, мылись сами, выбрасывали или сжигали отслужившие свой срок старые вещи, словно отряхаясь от «худого» прошлого, огнем и дымом отгоняли злых духов, окропляли водой скот.

Со святками были связаны и некоторые древние охранные табу, соответствующие всеобщей благожелательности и праздничному настроению. Так, запрещалось ссориться, сквернословить, упоминать о смерти, совершать предосудительные поступки. Все обязаны были делать друг другу только приятное.

Затем люди собирались на сходки — общинные собрания, на которых обсуждались важнейшие хозяйственные вопросы, намечался порядок работ. Заканчивались сходки пиршествами, зачастую длившимися несколько дней. Часть пищи отдавалась богам, духам или душам умерших предков, чтобы таким образом привлечь их на свою сторону. Для них же варили

кутью — кашу из немолотых зерен, считавшуюся любимой пищей умерших.

Одновременно устраивались различные увеселения: игрища, колядования, хождение ряженных, гадания, святочные торжища — торги, базары.

Рождество Христово вобрало в себя великое множество обычаев, обрядов, примет, гаданий, заговоров, причудливо соединило языческие и национальные черты с христианской легендой о рождении Спасителя мира. Святками, святыми днями, стали называться 12 дней торжества от Рождества Христова до Крещения.

Сочельник

Вечер накануне Рождества известен под именем сочельника, или сочевника, соблюдением обряда которого люди как бы приготавливались к самому Рождеству. В этот день было принято поститься до позднего вечера, до появления первой звезды, в память звезды Вифлеемской. И как только на небе загоралась вечерняя заря, семья усаживалась за стол. Перед этим зажигали лампаду, ставили перед иконами восковые свечи и читали молитвы. Стол убирали соломой и сеном. Перед самой трапезой хозяин брал горшок с кутьей и трижды обходил с ним вокруг избы, затем выбрасывал несколько ложек кутьи через окно или дверь на улицу, символически угощая духов.

Все лучшее ставилось на стол, но несколько блюд должны были присутство-

вать обязательно. Это кутья, взвар и печеная рыба.

Кутья — каша из рисовых и других цельных зерен, подливкой к которой была сыта — мед, растертый с намоченным маком и разведенный водой. Взвар, или узвар, — это густой напиток, сваренный из сушеных слив, груш, вишни, яблок и других плодов по особому рецепту. Поскольку взвар обыкновенно варили по поводу рождения в семье младенца, а кутья всегда готовится на похороны, то вкушением этих блюд символически воспроизводилось рождение и смерть Спасителя.

Солома и сено напоминали о месте рождения и яслях, в которые был положен Христос при рождении.

В сочельник крестники шли навещать своих крестных отцов и матерей, поздравляли их с праздником, при этом несли им кутью, пироги. Те, в свою очередь, угощали крестников и дарили им деньги. Если же крестные жили далеко и не было возможности навестить их, то крестники приходили к родственникам крестных.

Сочельник в старину был наиболее чтимым семейно-родовым праздником. Таким он и до сих пор остался в западных странах — домашним праздником, ибо на него собираются только члены семьи и самые близкие к ним люди — родственники и давние друзья.

Это праздник скромный, тихий, проходящий за столом, в благовоспитанной беседе и заканчивающийся очень рано.

И еще сочельник принято было ознаме-

новать добрыми делами: помогать убогим да страждущим, раздавать милостыню, посылать подарки в богадельни и приношения в тюрьмы. Не гнушались этим обычаем и русские государи.

Славление Христа. Колядование

А наутро начинался совсем другой праздник — шумный и веселый. Начинали его дети. Они ходили от дома к дому со звездой, вертепом и распевали стихи во славу Христа. Звезда величиною в аршин делалась из бумаги, раскрашивалась красками и освещалась изнутри свечой. Мальчики, которым чаще всего доверялось нести звезду, для важности вертели звездой во все стороны. Вертеп — двухъярусный ящик, в котором деревянные фигуры изображали сценки, связанные с рождением Христа. Нетрудно догадаться, что хождение со звездой — это напоминание о Вифлеемской звезде; славление — пение во славу Христа, а вертеп — театр марионеток. Вот один из рождественских стихов, распеваемых детьми:

Днесь пресветлая
Небу и земли царица
Христа царя рождает
И млеко его питает.
Пеленами увивает,
В ясли полагает.
Звезда пути являет,
Над вертепом сияет.
Волсви же пониже
Христу царю приидоша,
Трои даны принесоша:

Злато, ливан, смирну,
Вещь предивну.

За свое пение славельщики получали разные подарки, чаще всего пироги да деньги. Для сбора пирогов один из славельщиков носил кузов, а для денег предназначалась тарелка.

Около полудня начиналось славление у взрослых. В старину в этом участвовали все сословия. Вот как описано московское славление в «Народном дневнике» И. П. Сахарова: «Впереди всех появлялись двое с барабанами и ударяли в них палочками; за ними в санях ехал царь с князьями, боярами и придворными. Входя в дом, пели стихеры и поздравляли хозяина. Хозяин подносил царю в подарок деньги и угощал всех славельщиков. Великий Петр участвовал в славлении. С великолепным поездом 1702 года сей государь славил у Бранса и Лупса. Славельщиков записывали в списки и за небытие наказывали плетями».

На Урале обычай «славить Христа» удерживался до 1920-х гг. «В канун или рано утром в Рождество, собравшись группами по три-четыре человека, дети ходили от дома к дому и, став под окно, пели рождественский тропарь (церковную песню). В конце к нему добавлялась просьба о вознаграждении:

Здравствуйте, хозяин с хозяйшкой,
Открывайте сундучок,
Доставайте пяточок
Либо гривенничек.

И хозяева обязательно чем-нибудь одаривали детей». (Культура и быт рабочих горнозаводского Урала: Конец XIX — начало XX в. — М.: Наука, 1971. — С. 157—158.)

Древнеславянские святки добавляли в шум и веселье Рождества озорство ряжения, колядования, гадания и других забав, на которые светская и духовная власть взирала с осуждением.

Указ царя Алексея Михайловича шуйскому воеводе Змееву в 1649 г. языческие забавы строго запрещал:

«...Чтоб всяких чинов люди ныне и впредь в навечери Рождества Христова Каледы и Усени и в навечери Богоявления Господня Плуги не кликали и бесовских, сквернословных песней не пели... и пьяные люди всякого чину не ходили, и бород не брили, и на качелях не качались, и до обедни в харчевнях не сидели, и по улицам не разносили, на игрища не сходились... А которые люди ныне и впредь учнут... — и тем людям за такие супротивные христианскому закону за неистовства быти от нас в великой опале и в жестоком наказанье».

Стоглав — сборник решений церковного сбора 1551 г., являвшийся в XVI—XVII вв. кодексом правовых норм духовного сословия и его взаимоотношений с обществом и государством, с неодобрением констатировал: «... в навечерии Рождества Христова и Крещения сходятся мужи и жены и девицы на ночное плещевание, и на безчинный говор, и на плясание, и на скакание, и на богомерзкие дела».

Но никакие запреты не поколебали народную любовь к святочным развлечениям. Осталось любимейшим и ряженье.

Рядились все — молодые и старые, мужчины и женщины. Наряжались «кто как вздумает» — солдатом, мужиком, цыганкой, барыней, кучером и т. п.

Прелесть хождения ряжеными состояла прежде всего в том, что рядиться мог любой. Замужние и нестарые женщины ходили ряжеными в другие деревни, позволяя себе то, что в обычное время считалось предосудительным и даже весьма неприличным.

Чтобы не быть узванными, лицо либо разрисовывали сажей, либо наклеивали усы и бороду из пакли, либо надевали самодельные маски. Обязательными персонажами ряженья были медведь с поводырем. По вечерам с гармонью и балалайкой ряженые ходили в гости к знакомым и родственникам, пели, плясали, величали хозяев.

Распространенным святочным обрядом было и колядование — отзвук древнего праздника Коляды.

«Колядками» называли и печенье, которое пекли в виде фигурок животных и птиц — «коровки», «козули» и т. д. Самую большую «колядку» уносили в хлев и оставляли там до Крещения. На Крещение ее крошили в святую воду и кормили скотину, чтобы не болела, хорошо плодилась, знала дом. Коми-пермяки хлебные «козульки» держали до Крещения в божнице, а затем также скармливали животным,

которых та или иная «козулька» изображала.

Остальными «колядками» щедро награждались ряженые и колядовщики, проходящие в дом, за их песни:

Приходила Коляда во святые вечера,
Искала Коляда Борисова двора...
Борисов-то двор он не мал, не велик,
На семьдесят столбах,
На восьмидесяти верстах...
Где хозяин сидит — красно солнышко печет,
Где хозяйшка сидит — светел месяц печет,
Малы детушки сидят — тут часты звездочки
пекут.

Святочное гадание

Любимейшее святочное развлечение — гадание. Породило гадание стремление людей как-то предвидеть будущее и даже магически повлиять на него. В языческую пору гадание носило чисто хозяйственный характер — об урожае да приплоде скота, о здоровье родных и близких. Приносили на святки в избу сноп пшеничный или охалку сена и зубами вытаскивали соломинку да травинку. Полный колос с зерном предвещал хороший урожай, а длинная травинка — хороший сенокос.

С годами интерес к гаданию сохранила только молодежь, особенно девушки да молодые женщины. Давно забыто все языческое да магическое, что включал в себя обряд, а из обломков родились праздничные потехи. Только вот потехи потехами, а сердца гадающих, бывает, замирают всерьез...

Но почему хороша для гадания именно эта пора? Народная легенда говорит: «В ночь под Новый год бесчисленные сонмы бесов выходят из преисподней и свободно расхаживают по земле, пугая весь крещеный народ. Начиная с этой ночи, вплоть до кануна Богоявления, нечистая сила невозбранно устраивает пакости православному люду и потешается над всеми, кто позабыл оградить свои дела крестом, начертанным на дверях жилых и нежилых помещений. В эти страшные вечера бог на радостях, что у него родился сын, отомкнул все двери и выпустил чертей погулять. И вот черти, соскучившись в аду, как голодные, набросились на грешные игрища и придумали, на погибель человеческого рода, бесчисленное множество развлечений...» (Максимов С. В. Из очерков народного быта. Крестьянские календарные праздники // Литературные путешествия. — М., 1986. — С. 263).

От нее, силы нечистой, и можно было вызнать свою судьбу.

Любой из святочных вечеров располагал к гаданию, но чаще всего гадать начинали со второго святочного дня, а особенно верным считалось гадание на Васильев день. С переходом на новый стиль канун старого нового года — 13 января — в особом почете у гадающих.

Странным образом все вокруг приобретало в святки какой-то особый смысл, ничто не было случайным. Загадывали на самые незначительные мелочи. Любая деталь превращалась в приметку, в пред-

вестника чего-то определенного. Запомнилось и истолковывалось все, на что после святок никто не обращает внимания.

Гадали везде: у колодцев, в сарае и около него, в бане, в поле, у воды, на перекрестках дорог... Гадали на всем: на предметах обихода, на женских украшениях, на пище, на домашних животных и птицах...

Вот как описываются святки крепостных людей графов Строгановых в Оханском уезде Пермской губернии: «На святках крестьянские девицы собирались поочередно в домах своих подруг, куда сходились и молодые парни; собравшись, играли в жмурки и плясали под балалайку или, за неимением ее, и под звуки сковороды или железной заслонки, в которую ударяли кремнем в такт, и пели песни.

На тех же святках взрослые девицы вопрошили: выйдут ли сей год замуж, холостой или вдовец будет суженый, и однодеревенец или приезжий? Чтобы разрешить эти столь любопытные и важные для девушек-невест вопросы, они прибегали к следующей ворожке.

Выйдет ли замуж? — в глухую ночь, когда крепко спят все домочадцы, гадалщицы, при соблюдении строжайшей тишины, приносят в избу петуха, и если он пойдет к столу, то, значит, девушка, на имя которой производился этот опыт, выйдет замуж, а если петух будет ретироваться из избы, то она останется еще в девицах.

Девушки тоже тихомолком отправлялись в гусятник и в темноте ловили птицу:

если попадет в руки самец, значит, девушка выйдет замуж, если ж самка — останется еще в девичестве.

Холостой или вдовец? — девушки тайно выходили из дому к тыну или изгороди и, обхватив ее обеими руками, начинали перебирать одной рукой каждую тынину, приговаривая тихо: «холостой, вдовец, холостой, вдовец», — если последняя из обхваченных тынин кончится названием холостого, то, значит, за такого и выйдет девушка.

Свой или приезжий? — девушки в ночную пору выбегали на перекресток дороги и терпеливо ожидали первого лая собаки — если услышит его в отдалении, то это знак, что девушка выйдет за другодеревенца, а если лай будет близок, то суженый ее будет однодеревенец.

Богат или беден будет суженый? — девушки прибегали к странному гаданию и верили ему: поздно вечером и тайно от родителей отправлялись на гумно; там с большим страхом садились у подовинной ямы и опускали в нее обнаженную руку или ногу; если покажется, что по руке или ноге погладил кто-то чем-либо мохнатым и теплым, значит, девушка в замужестве будет жить богато, если наоборот, то бедно» (Пермский край. — Пермь, 1895. — С. 214 — 215).

Гадания городских барышень были немножко другими: бросали через ворота валенок либо калошу (в какую сторону носком упадет — в ту сторону и замуж идти, а если носком на отчий дом упа-

дет — сидеть еще в девушках); лили на воду расплавленное олово или воск (рассматривали, на что похож узор); жгли мятую бумагу и на стене ее тень смотрели; запирали на ночь дужки водоносных ведер, а ключ под подушку клали (во сне за ключом должен суженый прийти); сажались в полночь у зеркала с зажженными по обеим его сторонам свечами и ждали прихода суженого; гадали на священной книге (надо было назвать страницу и строчку — указанный текст и был ответом на загаданное желание). И очень верили вот такому гаданию: кольцо обручальное (только обязательно в церкви венчанное) опустить в стакан с водой, а стакан поставить на лист белой бумаги, на котором насыпана зола или пепел. И глядеть надо в кольцо, пока не увидишь в нем суженого.

Последние святочные гадания — в крещенский сочельник. Суть этих гаданий — испытать, сбудется ли все, что нагадалось на святках. Любопытные девицы выходили вечером «примечать» звезды. Если увидят, что Стожары (народное название Плеяд) будут у них с правой руки, то это означало, что гадания сбудутся. В таком случае одна из девушек выходила с пирогом, а вторая, обходя вокруг нее, причитала:

Ай, вы звезды, звезды, звездочки!
Все вы, звезды, одной матушки,
Белорумяны вы и дородливы.
Засылайте сватей по миру крещеному,
Состряпайте свадебку для мира крещеного,
Для мира гостиного,
Для красной девицы,
Свет родимой Анны Ивановны...

Если же гадальщицы видели Девичьи зори (линия звезд по Млечному пути), то с грустью возвращались в дом. По преданиям, девушка, увидевшая Девичьи зори, еще год не выйдет замуж.

Не было числа и святочным играм, забавам, шуткам. Вот как описаны игры уральской молодежи в книге В. П. Семенова-Тяншанского «Россия. Полное географическое описание нашего отечества»: «С наступлением святок обычные вечеринки — «супрядки» молодых девушек, на которые приходили и парни, превращались в «игрища» и продолжались со второго дня Рождества вплоть до крещенского сочельника.

На игрищах парни устраивались у входа в избу под полатями, играя в карты или ладыжки, а девушки садились впереди них по лавкам и пели сначала круговые, а затем парочные песни, но иногда последние заменяются музыкой скрипки, гармони, балалайки. Далее поют «бояр» — песни, в которых величают попарно парня с девкой, начиная с хозяина и хозяйки, его семейства, а затем поющих и пляшущих.

Бывает, что на игрища приходят ряженые и среди них кто-либо в виде медведя в вывороченной шубе, представляющего разные штуки. Кончают вечер или игрой в жмурки, или гаданием».

А вот как писал о святках молодежи Перми в конце XIX в. В. С. Верхоланцев в книге «Город Пермь, его прошлое и настоящее»:

«На святках пермская молодежь мас-

кировалась, ходила по домам знакомым, а иногда и вовсе незнакомым, танцевали без конца под гармошку кадрили, хоронили золото, играли в туалет, в фанты, иногда разыгрывали шайку разбойников».

Из перечисленных игр нам знакомы, пожалуй, только фанты. Что это была за игра — в туалет? Неужели из нее слова: «Вам барыня прислала 100 рублей на туалет. Что хотите, то купите. Черное с белым не берите. «Да» и «нет» не говорите. Вы поедете на бал?» Возможно, это именно она. Многие забыто. Теперь только из этнографических описаний можно узнать подробности игры в бояр, хоронение золота, в шайку разбойников. Перешел в обряд новогоднего праздника и главный рождественский обряд — украшение елки. А праздник Рождества все равно привлекает к себе наше внимание и своей красотой, добротой, сказочностью и еще тем, что многое в нем говорило о детях, посвящалось детям. К началу XX в. это был в основном чисто детский праздник.

Как встретить Рождество в наши дни

Если хотите, чтобы праздник Рождества вновь вернулся, — впустите его в свой дом, в свою семью.

Начните с того, что расскажите детям о происхождении праздника и о том, как отмечали его на Руси в стародавние времена. Интересен будет для детей обряд

сочельника с его зажженной свечой на окне и необыкновенно простыми и очень вкусными взваром и кутьей. Стол можно украсить оригинальными композициями из веток и свечей, как на рис. 7.

За столом, после еды, можно устроить чтения вслух, которые также очень любят дети. Для чтения выберите рассказы и сказки, которые так и называются в литературе — рождественские, святочные. Образец такого рассказа дан в книге.

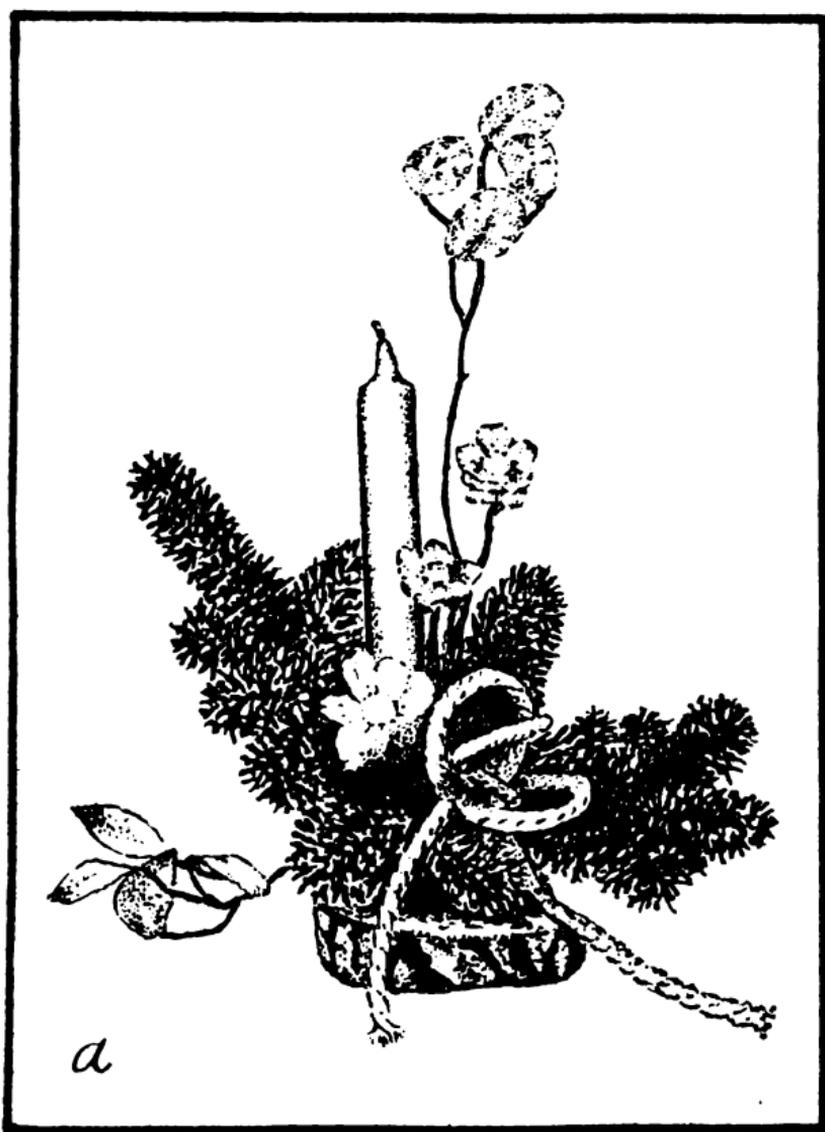
Если в Новый год принято поздравлять всех знакомых, то на Рождество визиты делались только близким родственникам и друзьям. И это еще раз говорит о семейном характере праздника.

Правила приличия конца XIX в. не позволяли избегать этих визитов, так как считалось, что «для поддержания хороших отношений» они просто необходимы. И в самом деле, никакая самая красивая поздравительная открытка и даже поздравительное письмо не заменят радости личного общения, если вы именно в этот праздник навестите тех своих близких родственников, с которыми в течение года встречаетесь нечасто.

На Рождество принято было дарить конфеты или какие-нибудь более или менее полезные вещицы.

И не забудьте о визитах в семьи ваших родных и друзей, где есть маленькие дети. Это их праздник. Не забудьте и о подарках, которые, как и в Новый год, дети могут «получить» от красавицы-елки.

А может быть, сделать обычаем вечером



Р и с. 7. Рождественские композиции: а) из веточек пихты с лунарией и сухими цветами;



б) из веточек ели и лиственницы

этого дня убирать елку? Получив подарки, еще раз всем полюбоваться на нее, попроситься с благодарностью за доставленные удовольствия и радости и пригласить ее в дом на следующий год.

В программу праздника Рождества можно включить прогулку с детьми по зимнему городу или парку. Украсит праздник выход в театр или на концерт. Все зависит от традиций конкретной семьи, желаний и привязанностей ее членов. А самое главное, чтобы это была именно традиция, о которой с детства знали и ваши дети, ощущали ее теплоту и уважали ее, желали бы в будущем продолжать уже в своих семьях.

К РОЖДЕСТВЕНСКОМУ СТОЛУ

Для праздничного застолья, которое вы устроите в день Рождества, понадобится хотя бы одно рождественское блюдо. Важно, чтобы готовилось оно только для этого праздника.

Предлагаем воспользоваться рецептами традиционных блюд, опубликованными в «Журнале для хозяек» (№ 24, декабрь 1913).

Филей (филе) гуся с пюре из яблок и томатов

Испеките 5–6 антоновских яблок, протрите их и сложите в кастрюльку. Прибавьте 2–8 ст. ложек пюре томатов, 1 чайн. ложку соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки толченой корицы, 2–3 ст. ложки сахара и поставьте в плиту. Дайте раз вскипеть и положите $\frac{1}{8}$ фунта

(приблизительно 55 г) сливочного масла, смешанного с 1 ст. ложкой муки, хорошо смешайте, еще раз прокипятите и оставьте на легком огне, чтобы было горячим к подаче.

Изжарьте гуся (выберите молодого, не очень жирного), очистите, промойте и изнутри натрите солью и 2 чайн. ложками тмина, а также и сверху посолите; сложите на противень, облейте водой и поставьте жарить на 1 час в печь. Когда гусь зажарится, выньте из противня и переложите в овальный котелок, облив его соком, в котором жарился, предварительно слейте осторожно куда-нибудь его жир, и если соку окажется мало или совсем не будет, то влейте в противень 1 стакан бульону или воды и прокипятите, тогда слейте на сито этот сок в гуся, покройте его и подержите на плите под крышкой 15 мин. (чтобы он был сочный и не сырой). Перед подачей снимите филей гуся, нарежьте порционно наискось ломтиками и уложите на блюдо коронкой, а в середину положите приготовленное пюре и залейте соком гуся.

Буженина маринованная

Возьмите 4–5 фунтов (приблизительно 2 кг) задней или почечной части свинины, положите в глиняный горшок или банку и залейте маринадом, приготовленным в такой пропорции: 1 бут. уксуса, 2 бут. воды и 1 стакан красного вина; влейте в кастрюлю и положите изрезанных овощей: 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 3–4 лавровых листа, 10–15 зерен перца, 1 чайн. ложку тмина, 2 ст. ложки сахара. Поставьте на плиту, дайте хорошо прокипеть, остудите и залейте свинину. Поставьте в холодное место на 3–4 дня, поворачивая каждый день, чтобы лучше промариновалась. Свинину выньте из маринада в день жарения, положите в кастрюлю, влейте

3—4 ст. ложки сливочного масла, добавьте 2 луковицы, поставьте на плиту, накройте крышкой, поджарьте.

Когда свинина зарумянится, подлейте немного холодной воды, поставьте в духовой шкаф на $\frac{3}{4}$ часа, затем выньте из кастрюли свинину, разрежьте на ломтики, сложите на блюдо, облейте ее собственным соком и гарнируйте тушеной капустой, приготовленной следующим образом: 1 кочан капусты средней величины разрежьте на крупные куски, сложите в кастрюльку, положите 100 г сливочного масла, 4 лавровых листа, 10 зерен душистого перца, влейте 1 стакан бульона, накройте, поставьте в духовой шкаф на 1 час. Когда капуста порозовеет, можно подать ее к свинине.

Плум-пудинг

В каменную чашку положите по 200 г очищенных: изюма, кишмиша, коринки, тонко нарезанных цукатов; 100 г толченого миндаля, немного натертой апельсиновой корки, облейте все это смесью рома с маракином, приблизительно по 2 рюмки, посыпьте немного толченой ванилью и корицей, прибавьте чуточку кайенского перца. Все это смешайте и дайте постоять часа два. Возьмите мякиш белого хлеба (200 г), изрубив его со стаканом муки, и 200 г очищенного от пленок и пропущенного через машинку почечного жира, 100 г изломанных бисквитов, взбейте 2 яйца и прибавьте $\frac{1}{2}$ стакана какого-нибудь варенья, перемешайте и соедините с намоченными фруктами.

Всю эту массу сложите в намазанную сливочным маслом и обсыпанную мукой салфетку, концы которой заверните так, чтобы масса приняла форму шара, затем обвяжите хорошо суровой ниткой и положите в кастрюлю, на дно которой необходимо

опустить тарелку, чтобы салфетка не пригорела ко дну, залейте кипятком и варите часов пять, наблюдая за тем, чтобы вода все время слегка кипела и покрывала пудинг, для чего надо по мере выкипания подбавлять воды.

Когда варка окончится, достаньте салфетку из воды, развяжите и положите пудинг на блюдо, обсыпьте немного сахаром, а перед подачей к столу облейте ромом и зажгите.

К этому пудингу подается соус сабайон. Приготавливают его так: положите в кастрюльку 3 сырых желтка и одно целое яйцо, влейте рюмку рома, 2 рюмки воды, положите $\frac{1}{2}$ стакана сахара, немного потертой лимонной корки и все это хорошенько взбейте венчиком на горячей плите, пока не сделается пена, и соус не погустеет до густоты сметаны, и не пойдет от нагревания густой пар, тогда сейчас же перелейте в соусник и подавайте.

Взвар (узвар)

Промойте и сварите сушеные яблоки. Сухие груши варите отдельно с корицей и гвоздикой. Отвары смешайте и процедите через сито, а фрукты протрите и добавьте в узвар так, чтобы напиток не был слишком густым. Добавьте по вкусу сахар, сметану и охладите.

Также отдельно друг от друга варите и другие сушеные фрукты — сливы, вишни и др.

Сбитень горячий

В 1 л воды растворите по 150 г сахара и меда, добавьте пряности (гвоздику, корицу, кардамон, имбирь — по вкусу). Кипятите 5–10 мин., снимая пену. Через полчаса напиток процедите. Готовый сбитень подогревают и пьют горячим.

Сбитень праздничный

Кипятите 500 г меда в 1 л воды, постоянно снимая пену, добавьте размельченные зерна кардамона, имбирь, корицу, душистый перец, снова прокипятите и охладите. Разведите 50 г дрожжей, смешайте с медовым взваром, разлейте в бутылки и поставьте на 12 час. в теплое место. После этого бутылки плотно закройте и оставьте в холоде на 2–3 недели для созревания.

Такой мед может долго храниться (бутылки следует герметически закупорить – воском, сургучом).

К приготовленному таким способом меду можно добавить еще 500 г чистого натурального сока клюквы.

Клюквенный морс с медом

Стакан обобранной, очищенной и бланшированной клюквы разомните, кипятите 5–10 мин., сок процедите, добавьте 2 ст. ложки меда, настаивайте 1–2 часа. Подавайте охлажденным.

ПОЧИТАЕМ?

П. С. БОГОСЛОВСКИЙ*

Жертва

Рождественский рассказ

Вечер. Рождественский сочельник. В воздухе холодно. Сизый туман навис над городом, закутав крыши домов и смешавшись с дымом, выходящим из труб. Снег скрипит под ногами пешеходов и полозьями саней. Городской шум постепенно стихает. Только на главных улицах, ярко освещенных, еще большое движение. Электрические фонари, окутанные туманом, смотрят каким-то особенным светом. А с неба, рождественского звездного неба, льет свой голубоватый свет полная луна. Холод дает себя знать. Пешеходы и ездоки плотнее закутываются в шубы. Извозчики на холоде постукивают рука об руку и побрякивают. Даже лошади поводят ушами и вздрагивают всем телом... На отдаленных улицах движение замолкло.

— Э-эгей, берегись! — и рысак с богатыми санками промчался вдоль по улице.

— Как я испугался, — прошептал переходивший дорогу человек. — Как неожиданно...

— Я говорил тебе всегда, Гриша, озирайся по сторонам, когда переходишь улицу... Ты всегда

* Богословский Павел Степанович (1890—1966) — урож. Пермской губ., литературовед, фольклорист, профессор ПГУ до 1931 г., автор двух сборников рассказов, очерков и воспоминаний, часть из которых была написана в Перми и ее пригороде.

рассеянный, — дрожащим голосом проговорил догнавший его другой пешеход.

— Да, я задумался, — сказал первый. — Однако пойдем, Петя, скорее. Я почти околел. — На нем было старое осеннее пальто и небольшая шапка, надвинутая почти на глаза.

— Да, сегодня очень холодно, я и сам замерз, — добавил Петя, одетый не лучше.

Они побежали. Прошли еще две улицы и зашли в ворота большого, старого дома. Через две минуты они были в комнате.

— Ах, Петя, и здесь холодно, — сказал младший, оттирая уши.

— Ничего, брат, согреемся.

Братья присели и стали пить жидкий чай. Гриша вдруг остановился.

— Знаешь что, Петя? Я позабыл твои книги в семинарии: у товарища оставил... Тебе их надо?

— Ну, зачем мне сегодня Локк и Вундт? Успокойся.

За чаем семинаристы согрелись. Старший унес самовар, а младший присел к столу.

— «Психология Гобчанского», — задумчиво прошептал он. — Психология, какая интересная наука! Я ее люблю, — восторженно добавил он и вдруг, побледнев, остановился.

— Что с тобой, Гриша? — встрепнулся старший семинарист, возвращаясь в комнату.

— Ты знаешь, брат, причину моих мучений. К чему спрашивать!

— Ну, Гриша, прошу тебя, позабудь хотя сегодня об этом. Завтра большой праздник. Поговорим о домашних...

— Разговоры о домашних мне всегда при-

ятны. Что теперь они делают? Отец, должно быть, дома...

— Да, у них, в деревнях, не бывает всеобщих, как в городе. Он сидит, наверно, дома и читает что-нибудь божественное. Матушка хлопочет у печи... Огонь пылает, дрова трещат, она стряпает.

— Дети бегают, — добавил младший брат.

— Да, они суетятся, тут же, около матери...

— Они не знают, как тяжело отцу, — промолвил Гриша и опять нахмурился.

— Да, пока — не знают. Зачем им рано знать тяжелое положение отца? Они знают пока только то, что отец — дьякон, — сказал Петр и наклонил голову.

— Да, когда-нибудь и они узнают, что он беден, что он тяжелым трудом зарабатывает хлеб, что он болен, наконец, — вскочил с места Гриша, и глаза его сверкнули.

— Но знают ли те люди, которые теперь мчатся на рысаках, сидят в богатых домах, знают ли они, как тяжело моему отцу? — прокричал он и подошел к брату.

— Гриша, успокойся, пожалуйста, ты опять волнуешься, — уговаривал Петр. — Те люди не имеют никакого отношения к нашему отцу. Они, если бы и знали, ничего не могли бы поделать.

— Нет, они могли бы улучшить его положение, если бы захотели... Они не хотят знать... Если бы мой отец не был беден, тогда я ... — Он не кончил и, глухо зарыдав, упал головой на стол.

— Нельзя ли потише, — прогнусил кто-то, приотворив дверь, — а то вы очень тут что-то шумите.

— Григорий, ты мужчина. Успокойся. Ты подумай, что говоришь! К чему ты обращаешься к богатым людям? — серьезно сказал старший семинарист.

— Я не могу, Петя. Мне тяжело.

— Знаю, дружок, но этим ты все равно делу не поможешь.

— Петя, я буду давать уроки...

— Я этого тебе не позволю.

— Почему? Ведь ты даешь же.

— Я — другое дело. Я уже кончаю семинарию, к тому же у меня есть свободное время. Ты же усиленно занимаешься и, кроме того, у тебя слабое здоровье... Ты надсадишь себя...

— Но надо же как-нибудь помочь отцу... Ты кончишь, пойдешь в академию, а я буду в четвертом классе...

— Академия, — тихо сказал Петр и посмотрел на брата. У него был странный взгляд...

Гриша хотел еще что-то сказать, но замолчал... Оба брата наклонили головы и задумались. Стало тихо.

«Академия — моя мечта, давнишняя... Получить полное богословское образование — моя цель. Осуществится ли она? О, это было бы для меня счастьем!.. — думал Петр и чувствовал, как что-то тяжелое давит его сердце... — Но... хорошо, я пойду в академию, буду учиться, а здесь без меня... как братья, сестры и отец? — И он вздрогнул. — Что будет без меня? Я помогаю отцу, сколько могу... А Гриша? Его добрая душа, которая стремится туда, где он едва ли будет... Но что я говорю?.. Это для него будет духовною смертью, если ему нельзя будет идти туда... Это бесчеловечно... это убийство. — Петя вздрогнул. — Что с ним

тогда будет! У него призвание... оно будет убито. А академия! — Но как хочется в академию! На что решиться?! Ехать учиться, осуществить мечту свою, — семья остается без помощи, а, главное, брат... Которое из двух? Как тяжело... О, Господи!»

— Петя, — прошептал Гриша, — я знаю, о чем ты думаешь. Ты решаешь, как поступить тебе... Идти или нет в академию? Так ведь?

Петя с изумлением посмотрел на брата и не знал, что сказать.

— Да, я знаю, что это так. Послушай меня, брат. Иди в академию, учись, я без тебя буду помогать отцу. Я теперь в третьем классе, взрослый...

— Нет, Гриша, не говори этого, — перебил старший семинарист и встал. — Я не позволю... Я решил давно... — Голос у него дрогнул и руки задрожали. — Я решил... я не пойду в академию... а я иду в священники, — глухим голосом добавил Петр и сел. Он был страшно бледен.

— Брат, — только мог сказать Гриша, — выпей воды...

— Не надо, — твердо сказал Петр и встал. Глаза его блестели. — Я думаю, что в жизни можно обойтись и без академии. Я пойду по окончании курса в священники...

— потушите лампу, начадили, — опять проворчал за дверью чей-то гнусливый голос. Петя дрожащей рукой загасил огонь. В комнате было светло. Луна ярко освещала двор и комнату, несмотря на покрытые узорами стекла.

— Я, Гриша, буду помогать отцу и дам возможность семье выбиться из нужды и тебе, Гриша...

— Петя! — и семинарист упал на колени пред братом... Громкие рыдания раздались в комнате. — Петя, ты меня выучишь?..

— Да, да, голубчик... Это главное.

— Петя, ты... меня... я теперь в университет... — Петр старался поднять брата. Но тот не вставал.

— Ты, голубчик, — рыдал он, — ты академию бросил... ты добрый, я не забуду тебе это... не забуду...

— Гриша, я академию... — Петя замолк. Лунный свет упал на его лицо и обнаружил слезы... крупные, радостные слезы от совершенного дела. Братья обнялись и крепко поцеловались.

— Спасибо, спасибо, не забуду, — шептал Гриша.

— Ложись спать, Гриша. Двенадцать часов бьет у хозяев.

— Двенадцать? «Христос рождается», — торжественно сказал Гриша.

— Да. Христос родился. Хорошо на сердце...

Гриша спал, закрывшись поверх одеяла пальто. В комнате было холодно. Луна по-прежнему светила ярко. Петя сидел у окна.

«Да, я жертвую академией. Мой долг помочь семье и особенно брату. Я предчувствую, что из Гриши выйдет муж науки. Я уверен в этом. Отец не может дать ему высшее образование. На мне, как на старшем, лежит долг исполнить эту обязанность. И я с радостью жертвую академией... Господи! — встал он пред иконой. — Я иду в священники не против воли... Я хотел получить прежде высшее образование. Я хочу быть теперь пастырем верным и думаю, что можно сделать это и без академии, помощи

мне!.. — Петя перекрестил брата. — Он счастлив, у него в душе мир, и у меня тоже... Христос принес мир. Слава в вышних Богу и на земли мир, в человецех благоволение!..»

1908 г.

Богословский П. Жизнь зовет. Сб. 1. — Пермь, 1913. — С. 157—162.

Печатается в сокращении.

Крещение

Праздник Крещения, отмечаемый 19 января, один из великих праздников православной христианской церкви. Установлен в память крещения Иисуса Христа пророком Иоанном Предтечей, или Иоанном Крестителем.

Евангельская легенда такова. Когда Христос достиг 30 лет (а в этом возрасте, по иудейскому закону, человек приобретал право стать проповедником или священником), он ушел из дома и отправился на реку Иордан. Там уже полгода Иоанн крестил евреев, говоря: «Я крещу вас в воде в покаяние, но идущий за мною сильнее меня... он будет крестить вас духом святым и огнем...»

Иисус явился к Иоанну и попросил его окрестить. «И, крестившись, Иисус тотчас вышел из воды; и се, отверзлись ему небеса, и увидел Иоанн духа божия, который сходил, как голубь, и ниспускался на него. И се, глас с небес глаголющий: сей есть сын мой возлюбленный, в котором мое благоволение».

Праздник Крещения Господня имеет еще одно название — Богоявление, поскольку Бог в образе Христа явился на землю к людям. Символизирует праздник и начало общественного служения Христа, зарождение христианства.

В праздновании Крещения есть большое сходство с празднованием Рождества,

так как до IV в. эти два события отмечались одновременно.

Канун Крещения также называется сочельником — крещенским сочельником, или вторым сочельником. В этот день соблюдается строгий пост. За праздничный стол садились после возвращения из церкви с крещенской святой водой и разговлялись кутьей из риса, меда и изюма.

Особо долгожданным был вечер сочельника. К этому времени в домах все прибрано, испечены пироги, шаньги, сдобные плюшки, и в комнатах от них аппетитный аромат, настроение у всех праздничное. Православные «крестят» снежком или мелком двери, окна, сараи, конюшни, амбары. В некоторых местностях, например в коми-пермяцких деревнях, женщины из лучины делали крестики и повсюду их развешивали. По поверию, в крещенский сочельник нечистая сила, боясь предстоящего освящения, выходит из воды и поселяется там, где живут «нехристи». Поставленные же крестики не позволяют разной нечисти проникнуть ни в дом, ни во двор.

Особенность праздника составляют два великих водоосвящения, в отличие от малых, которые могут совершаться в любые другие дни.

Первое водоосвящение проводится в сочельник, в храме.

Крещенскую воду приносили и приносят до сих пор домой, называя ее попросту святой водой, и хранят в течение года до следующего Крещения, используя в раз-

личных лечебных целях, для окропления вещей и т. п. Говорят, если немного святой воды влить в значительно большую емкость, то вся вода станет обладать свойствами святой.

В некоторых губерниях России крещенский сочельник называют еще «Свечками». Во время вечерней службы женщины ставили к сосуду, в котором освящалась вода, перевязанные нитками и лентами свечи, а по освящении воды брали их домой и хранили у образов. Если кто-то из семьи тяжело заболел, такую свечу зажигали и давали в руки больному, а умершему — укрепляли в руках. Крещенские свечи зажигали перед иконами во время родов для благополучного исхода. Древнее поверие: крещенский свет крещеную душу оборонит. Ну, а коли год благополучно пройдет, в канун нового Крещения эти свечи «истепляли» у образов.

Крещенская вода из храма когда-то использовалась для крещения оглашенных *, т. е. принимающих православную веру взрослых людей.

Второе водосвятие проводится в день праздника под открытым небом. После богослужения в храме совершается крестный ход с иконами и распятием к ближайшему источнику воды — к реке, озеру, пруду. Во льду источника заранее делается прорубь в виде креста, называется она Иордань. Обычай этот уходит к первым иерусалимским христианам, ко-

* См. главу «Крестины». — С. 64.

торые ежегодно в день Богоявления совершали паломничество к реке Иордан — к месту крещения Христа — и вспоминали о нем. «Пермские губернские ведомости» 8 января 1899 г. писали:

Старинный обычай

Среди немногих обычаев седой старины, уцелевших среди местного, как крестьянского, так и городского населения, обращает на себя внимание следующий:

6 января в день Богоявления Господня, во время архиерейского богослужения на Иордани (на Каме. — Сост.), многие молящиеся, особенно женщины, обрывали ветки от наставленных близ Иордани елок. Ветки эти уносятся домой и держатся в почетном месте, где-либо около божницы; символическое их значение то, что если в доме есть крещенская ветка ели — не будет круглый год никакой болезни.

В освященной проруби, бывало, купались больные, чтобы избавиться от болезни, а считавшие себя грешниками — чтобы избавиться от греха. Обязательным считалось купание для тех, кто на святках рядился и надевал на себя маски, личины. И все без исключения старались умыться только что освященной водой.

«Он (Горкин) умывает меня святой водой, совсем ледяной, и шепчет: «Крещенская-богоявленская, смой нечистоту, душу освяти, телеса очисти. Во имя Отца, и Сына, и Святого Духа...»

— Как снежок будь чистый, как ледок крепкой, — говорит он, утирая суровым полотенцем. — Темное совлекается, во

светлое облакается... — дает мне сухой просвирки и велит запивать водицей» (Шмелев И. С. Лето Господне. — М., 1989. — С. 402).

По поверию, в день Богоявления не только в освященной проруби — Иордани — вода святая, но и во всех водоемах, и даже снеговая вода обладает свойствами святой воды (сам Господь Бог в этот день поглядел на землю и подал голос!).

Снеговую воду заготавливали для полива зимних растений, натаивали снег для обливания в бане. В крещенский сочельник старушки «убирали снег со стогов с полной уверенностью, что только он может выбелить всю холстину, бросали его в колодезь в том глубоком убеждении, что только от него может быть спорина и подспорье, хотя бы во все лето не было ни одной капли дождя».

Говорят, что на рассвете дня Богоявления, в момент крещения Христа, вода во всех водоемах колыхнется, и если захочешь, то и дома сможешь это увидеть, стоит только внимательно смотреть на чашу с заранее налитой в нее водой и не пропустить тот миг на рассвете.

На Крещение — последнее и главное святочное гадание. «О чем открытому небу помолишься, то и сбудется». Помните, у В. А. Жуковского:

Раз в крещенский вечерок
Девушки гадали:
За ворота башмачок,
Сняв с ноги, бросали;
Снег пололи; под окном
Слушали; кормили

Счетным курицу зерном;
Ярый воск топили;
В чашу с чистою водой
Клали перстень золотой,
Серьги изумрудны;
Расстилали белый плат
И над чашей пели в лад
Песенки подблюдны.

Жительница Мотовилихи Мария Георгиевна Бурмантова рассказывала:

«Любила я крещенские гадания. Помню, было это в 1916 году. Жила я с родителями в своем доме на Городских Горках.

На Крещение был сильный морозец. Решила я погадать на жениха. Как стемнело, выбежала во двор, скинула с ноги валенок и перебросила через ворота. Жду, поглядываю: какой мужчина пройдет — молодой, старый, бедный, богатый, красивый? Одним словом, как будет первый прохожий выглядеть, такой и суженый будет. Прошлым годом также гадала — никого не дождалась. На этот раз только выглянула — подходит рабочий железнодорожных мастерских, молодой, симпатичный, хотя и в грязной спецовке, со смены шел. Увидал валенок, поднял и... пошел с ним дальше. Тут сестра с подругой, подглядывавшие за моим гаданием, закричали: «За трубочиста пойдешь, за трубочиста пойдешь!» А мне не до них. Два квартала бежала за парнем в одном валенке. Никак не хотел отдавать. Тут и познакомились. Через год поженились, четырех детей вырастили. Хорошего мужа я себе нагадала».

В некоторых губерниях России был

обычай на Крещение устраивать смотрины. Наряженные девушки выстраивались возле проруби или на берегу, а парни выглядывали себе невест.

А если к тому времени невеста уже была выбрана, то устраивались смотрины в невестином доме: жених и его родители знакомились с умением невесты хозяйничать да рукодельничать. В народе считалось, что если мать жениха потрогает у невесты руки и они будут холодными, то, значит, она зябкая, не подходит для суровой крестьянской жизни.

С Крещением связано великое множество народных примет о погоде, урожае, приплоде скота. К этому времени наступают знаменитые крещенские морозы, известные своей жестокостью, но, по преданиям, предвещающие плодородие. Говоря о них, люди тут же прибавляли: «Треци, мороз, не треци, но минули водокреци». Именно в Пермской губернии записаны приметы:

Коли в Крещение собаки много лают, будет много зверя и дичи.

Богоявление под полный месяц — к большому разливу.

Масленица

Немного из истории праздника

Вероятно, самым веселым, шумным и общенародным в зимний период было празднование масленицы. Первоначальным названием масленицы было «мясопуст». Позже стали называть масленичную неделю «сырной», или просто масленицей. Как всякое событие, связанное с главным событием года христианина — Пасхой, масленица не имеет точного календарного прикрепления, а является неделей, предшествующей Великому посту. Это преддверие Великого поста. На «сырной» неделе (масленице) уже нельзя есть мяса, зато, в отличие от 7 великопостных недель, разрешены молоко, молочные продукты и рыба. Предшествует масленице «мясное заговенье» — воскресенье за 56 дней до Пасхи и, соответственно, воскресенье перед масленицей. Это последний день зимнего мясоеда. В разных регионах страны бытовали в это воскресенье свои традиционные мясные кушанья. На Урале таким блюдом были пельмени. В Перми, как отличительный признак, пельмени отметил еще П. И. Мельников-Печерский:

«Еще одна особенность пермской жизни — пельмени. Эти маленькие, из пшеничной муки сделанные пирожки со свиной играют важную роль в Перми. Этот хлеб в виде уха составляет любимейшее

кушанье пермяков. Особенно в заговенье и в разговенье потребляется необъятное количество пельменей. Свинина рубится на деревянных досках, и один проказник высчитал, что в заговенье в Перми православные вместе с пельменями съедят четыре полена дров. В самом деле, если вы пойдете пешком вечером в заговенье по пермским улицам, в каждом доме услышите звук ножа, которым рубят свинину для пельменей. Все, не исключая и высших, часто зовут к себе гостей на пельмени. В таком случае почти весь стол состоит из пельменей. Едят их вареные с уксусом, едят пельмени под соусом, пельмени жареные и прочая, и прочая. Это кушанье имеет большое влияние на семейную жизнь пермяков. Сколько составилось свадеб, сколько людей влюблялось, дружилась, ссорилось, мирилось — за пельменями!»

Но вот кончился мясоед, и началась масленица. Главной ритуальной пищей масленицы были блины. Начинали их печь уже с понедельника, но в обязательном порядке блины появлялись на столах в четверг. Масленичные празднования не исключали обильных возлияний («На маслену не пить — Бога гневить»), но разнообразнейшие закуски, начинки к блинам, а также большое количество развлечений на свежем морозном воздухе смягчали, а иногда и вообще сводили на нет действие «зеленого змия».

Каждый день масленичной недели имел свое название, за каждым днем были за-

креплены свои собственные определенные действия, правила поведения, обряды. Понедельник назывался — **встреча**, вторник — **заигрыш**, среда — **лакомка**, четверг — **разгул, перелом, четверок широкий**, пятница — **тещины вечерни (вечёрки)**, суббота — **золовкины посиделки**, воскресенье — **прощеный день, проводы, прощанье, целовальник**.

Вся же неделя, помимо официальных названий «мясопуст», «сырная», в народе именовалась **честная, широкая, веселая, барыня-масленица, госпожа-масленица**.

Происхождение масленицы как праздника имеет двойную природу. С одной стороны — это проводы зимы, с другой стороны — встреча весны. В зависимости от чисто географических условий, та или другая сторона получала перевес. А поскольку по православной пасхалии масленица приходится на вторую половину февраля — начало марта, и в это время на нашей территории могут быть еще и морозы, и уж обязательно снег, то на первый план выдвигались именно проводы зимы, окончания которой уже ждали с нетерпением. Хотя, конечно, в масленичный обрядовый комплекс входили и обряды, по смыслу весенние. Есть у масленицы и еще одна особенность — она была в некотором роде продолжением семейных, в том числе свадебных обрядов. Может быть, это взаимопроникновение всех сфер жизни — общественной, религиозной, семейной — и привело к тому, что масленица стала одним из самых любимых праздников на

Руси, если не самым любимым. В нем принимали участие все. Веселье и смех, песни и пляски царили в эту неделю. Было убеждение в народе, что не потешить душу на широкую масленицу, значит, «и жить в горькой беде, и жизнь худо кончить». Поэтому масленицу старались и встречать, и провожать достойно. Русская пословица говорит: «Хоть с себя что заложить, а масленицу проводить».

Проводы Масленицы

Одним из основных действий, связанных с праздником, были проводы Масленицы. В некоторых местах им предшествовала встреча Масленицы. К четвергу «сырной» недели делали изображение Масленицы в форме куклы или чучела из соломы в виде мужчины или женщины (рис. 8). Чучело со смехом и прибаутками водили или возили по всей деревне. Наряд для Масленицы либо покупали вскладчину, либо одевали чучело в обноски. Иногда в одну руку Масленицы вкладывали бутылку водки, а в другую — блин. Пели песни:

А вот Масленица на двор въезжает,
ее девушки встречают,
ее красные встречают,
ее девушки ночевать оставляют...

В некоторых случаях девушки выходили ее встречать на какую-либо возвышенность за селом, но чаще всего на горку (это могло быть и в городе), с которой потом катались.

Провожали же Масленицу повсеместно,



Р и с. 8. Вариант куклы Масленицы

каждый считал это своего рода обязанностью.

Самым распространенным видом проводов было зажигание костров. Поздно вечером в воскресенье масленичное шествие выходило или выезжало на озимь, где Масленицу сжигали на костре. Это так и называлось: «жечь Масленицу». У масленичного костра собирался весь народ. Звучали песни, прибаутки, шутки. Подбрасывая солому в огонь, повторяли: «Масленица, прощай! А на тот год опять приезжай». Звучали и наиболее древние заклинания, императивного, приказного, характера, во многом объясняющие смысл происходящего: «Уходи, зима с морозами!»; «Убирайся вон, рваная старуха, грязная. Убирайся вон, пока цела»; «Уходи, зима, ко дну, присылай весну». Когда костер начинал догорать, участники брали горящие головешки и разбрасывали их по всем прилегающим озимым посевам (чем якобы обеспечивалось плодородие почвы). В некоторых местностях сжигание Масленицы стало прерогативой детей.

В этом случае Масленицу сжигали на улицах, никуда не выезжая.

Конечно, в каждой местности имелись свои особенности. Известный пермский краевед и фольклорист В. Н. Серебренников вспоминает об обычаях в Оханском уезде Пермской губернии: «В старые годы масленицу справляли по-особенному. Из дней детства моего сохранилось в памяти несколько сценок. Возили в санях какие-

то деревянные статуи (пару), плясали около них».

Часто изготовлялись чисто семейные Масленицы-куклы. Их укрепляли на коньках крыш. В последний день их либо сжигали в печи, либо разрывали на части и бросали во двор скоту, — с твердым убеждением, что это действие обеспечит плодovitость домашних животных. Семейной Масленице-кукле приписывалось влияние и на семейную жизнь. Когда молодожены ездили к теще на блины, то первое, что они должны были увидеть, — это сидящую на коньке тещино дома Масленицу; считалось, что кукла способна повлиять на появление потомства. Надо заметить, что если общественная Масленица была «страшна и до смешного отвратительна», то семейные Масленицы делались нарядными и привлекательными.

Растрезанию Масленицы иногда сопутствовал пародийный обряд похорон, который разыгрывался как спектакль. В нем участвовали «поп», «дьякон», «покойник», сооружалось что-то наподобие катафалка. Самой характерной чертой проводов-похорон было отчетливо выраженное глумление над Масленицей. Ее провожали кривлянием, шумовыми эффектами, выкриками.

Городская культура внесла в празднование масленицы карнавальнй элемент. Устраивались карнавальнйе поезда со скоморохами, медведями, музыкантами, ряжеными, но главным лицом все равно

оставалась госпожа Масленица. «Пермские губернские ведомости» 2 марта 1899 г. писали:

Масленичные развлечения в Перми

Последние три дня «сырной» недели благодаря теплой погоде прошли в городе очень оживленно; гуляющих и катающихся по Сибирской улице, и в особенности на проспекте, было очень много.

На особо устроенных эстрадах по проспекту, на углу Екатерининской ул., пел хор песенников — солдат местного гарнизона, а на углу Покровской играл оркестр воспитанников убежища бедных детей. Троечников было особенно много. Балаган г-жи Камбарово́й «Фантазия» привлек за эти дни немало народа на свои представления, в особенности в последний день «по дешевке». В городском театре за всю неделю перебивалась также масса публики. Сборы на последних оперных спектаклях были полные. Наконец, каток против театра привлек, особенно в последний воскресный день, очень много молодежи. В 4 часа дня на соборе, а затем и во всех церквях города, раздавался благовест колокола к вечерне, и народ массами двинулся — кто по домам, а некоторые прямо к вечерне.

Вторым существенным компонентом празднования масленицы являются обычаи, связанные с молодоженами. Молодоженами считались пары, поженившиеся в последний год, в осенний или зимний мясоед. (В прежние времена на осенний и зимний мясоеды приходилось 70 процентов свадеб.) В масленичную же неделю окончательно устанавливались родственные, семейные отношения между молодоженами и их близкими, молодожены также получали социальный статус в обществе.

В воскресенье перед масленицей отец

молодой жены, взяв с собой угощение (чаще всего пироги), ехал к сватам и просил их отпустить зятя с женой к нему в гости. Приглашал также и сватов вместе со всем семейством. Чаще всего молодые приезжали в четверг (иногда в среду или в пятницу), вся деревня ждала их приезда. Теще полагалось ухаживать за зятем, она готовила самые лучшие блюда и, конечно, пекла блины. Поэтому именно масленичная пятница и имеет название «тещинных вечеров». Молодых сажали на самое почетное место. В доме собирались все родственники и подруги молодой, как замужние, так и незамужние. Это были своего рода смотрины молодой семьи. Огромное количество пословиц, поговорок, песен, анекдотов посвящено этому обычаю. На следующий день гостей принимала золовка, т. е. сестра мужа.

Одним из распространенных обычаев было катание молодоженов с ледяной горы. На катание молодые приезжали в лучших своих нарядах. Каждый молодой муж обязан был прокатить свою жену с горки. Все это сопровождалось поцелуями и поклонами. Развеселившаяся молодежь часто задерживала санки, и тогда супружеская пара должна была откупиться определенным количеством прилюдных поцелуев.

Существовал обычай зарывать в снег молодых или валять их в снегу. Традиционным выкупом было угощение. Положено также было заплатить общине, откуда взята жена. Постепенно выработал-

ся обряд одаривания родителей и родственников жены. Отправлявшиеся «к теще на блины» молодожены запасались гостинцами и подарками, появиться без них считалось позором.

Катание с гор — вообще одно из любимых масленичных развлечений. Катались начиная с понедельника. Катались не только молодожены — дети, неженатая молодежь и все, кто мог. Ледяные горки украшались елками, вешались фонарики, иногда даже ставили по бокам ледяные статуи. В украшении горок присутствовал элемент соревновательности: чем красивее горка — тем больше на нее ходит народу.

Катались на санях, салазках, на слегах, «на лубу». Во время катания, в атмосфере веселья и шуток, обычай разрешал девушкам и юношам пользоваться гораздо большей свободой, чем в остальное время. Катались парами, можно было целоваться принародно, не вызывая при этом нареканий. В Пермской губернии последний день масленицы так и назывался: «целовник». По воспоминаниям того же В. Н. Серебренникова, «от многих поцелуев губы девиц чернели и даже трескались».

С четверга или с пятницы катание с горок сменялось катанием на лошадях. Катались на тройках с бубенцами, наперегонки и просто так. Почти все молодожены должны были принять участие в этом катании. Гуляющие выделяли их из общей среды по нарядной одежде и, ес-

тественно, придирчиво обсуждали. Катались под гармонь, с шутками, с поцелуями и объятиями. Такое типично русское масленичное увеселение.

Более суровыми развлечениями были кулачные бои. Бились и один на один, и стенка на стенку. Чаще всего бои происходили на льду замерзших рек и на улицах. Велись бои беспощадно, азартно, порою жестоко, иногда оканчиваясь увечьями и даже смертью. В Перми кулачные бои происходили на Каме. Видимо, в них принимало участие довольно большое число мужчин, так как в числе участников замечены были даже семинаристы, а они пользовались наименьшей свободой в подобных развлечениях.

Одним из действий масленичной недели было «взятие снежного городка». Оно появилось позже традиционных развлечений и, вероятно, пришло к нам под влиянием европейского обычая. Но широко распространился этот обычай в Сибири, да и у нас на Урале. В «Полном географическом описании нашего отечества» * — отмечается: «Своеобразно в этом случае празднество масленицы среди горнозаводского населения и особенно оригинально в Воткинском заводе. Здесь за неделю до масленицы заводские мальчишки строят из снега города на широких улицах завода, придавая им всевозможный вид.

* Россия. Полное географическое описание нашего отечества. — Т. 5. — Урал и Приуралье. — С. 174.

Далее выбирается городничий, обязанный стоять на городе и защищать его от нападения Масленицы, а последней называется маскированная группа мастеровых. Берут города в последний день масленицы, ставя целью завладеть флагом на городе и самим городничим».

Главное блюдо

Есть все основания полагать, что какая-то ритуальная трапеза являлась частью масленичного обряда. Но сейчас мы не знаем этого набора обязательных масленичных блюд, так же как не знаем и порядка их проведения. Мы можем только отметить, что масленичная неделя отличалась обильной едой и питьем, иногда неумеренным. Но что мы знаем совершенно точно — так это то, что обязательным блюдом были блины.

Это своего рода эмблема масленицы. Ими угощали друзей, гостей, знакомых, родственников. Они пеклись с начинкой и без нее. Большие и маленькие, тонкие и наоборот. Каждая хозяйка имела свой, переданный ей матерью или бабушкой рецепт и держала его в секрете, чтобы потом передать, в свою очередь, дочери.

Блины — поминальное кушанье. И первый блин, испеченный на масленице, — за упокой. Его кладут на слуховое окошко «для душ родительских» или отдают нищим, чтобы они помянули усопших.

Прощеное воскресенье

Последний день масленицы — прощенное воскресенье. В этот день просят прощения не только у живых, но и у мертвых. Днем ходят на кладбище, причем по дороге туда стараются совсем не разговаривать. Подойдя к могиле родственника, становятся на колени, совершают три поклона и шепчут (ни в коем случае громким голосом): «Прости меня, забудь все, что я тебе нагрубил (а) и навредил (а)». Помолвившись, кладут на могилку блины, а иногда ставят и водку. Затем, так же молча, как и пришли, отправляются в обратный путь.

В этот день священник в церкви напоминает взятые из Евангелия слова Христа о том, что если мы сами не будем прощать людям их грехов, обид, нанесенных другими, то и нам не простятся наши прегрешения, и Бог отнесется к нам без милосердия. Священник напоминает, что единственный путь, на котором можно заслужить прощение грехов, — это снисходительное отношение к проступкам других. На этом основан обряд прощения обид.

В конце вечернего богослужения священник выходит на амвон, кланяется до земли своей пастве и просит прощения за все вольные и невольные грехи и обиды, причиненные людям. Присутствующие в храме подходят по одному к священнику, кланяются ему и просят прощения у него, а потом друг у друга. Просят

прощения дома у родственников, близких и знакомых.

По окончании масленицы ходят в баню, завершая духовное очищение физически. И очищенными вступают в Великий пост.

ПЕЧЕМ БЛИНЫ

Приготовление блинов для каждой хозяйки, как уже отмечалось, дело сугубо индивидуальное, но некоторые общие советы и рекомендации все-таки не помешают.

Прежде всего, сковороды перед выпечкой не моют, а лишь прокаливают, посыпав на дно ложку крупной соли, затем протирают сухой чистой салфеткой и смазывают растительным маслом – иначе блин получится комом. Правда, пословица «первый блин – комом» все-таки справедлива. Именно по первому блину определяется количество теста, наливаемое в дальнейшем на сковороду.

Блины обычные

Возьмите 2 стакана муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложку дрожжей, 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу. Замесите тесто, не допуская комков, и выпекайте на здоровье!

Блины на кислом молоке

Нужны 2 стакана муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла или сливочного маргарина, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана кислого молока (или кефира), 4 ст. ложки растительного масла, соль. Белки в это тесто вводите только взбитые и только после того, как оно замешено.

Блины дрожжевые

25 г дрожжей разведите в 0,3 л теплого молока, всыпьте 1,8 стакана муки, размешайте, дайте подойти. Добавьте 0,4 л теплого молока, 1 ст. ложку сахарного песка, 4 размешанных вилкой яйца, 0,5 ст. ложки растопленного сливочного масла, дайте подняться, испеките блины. Подайте к столу, посыпав сахарным песком.

Блины славянские сдобные

4 стакана муки соедините с 1 стаканом сметаны, посолите по вкусу, размешайте, вбейте постепенно 10 желтков, затем добавьте 10 взбитых в пену белков, осторожно, сверху вниз, перемешайте и выпекайте блины на смазанной маслом сковороде. Подавайте с вареньем, желе, сахарным песком.

Блины манные

Вскипятите 1 стакан молока, всыпьте, непрерывно размешивая, $\frac{2}{3}$ стакана манной крупы, заправьте $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, сварите кашу до готовности и остудите. Незадолго до выпечки всыпьте $\frac{3}{4}$ стакана пшеничной муки, разбавьте 2 стаканами теплого молока и $\frac{1}{4}$ стакана воды, вбейте 2–3 желтка, посолите по вкусу, размешайте до гладкости. Жарьте на маленькой сковороде.

К блинам можно подавать разогретое сливочное, топленое или растительное масло, сметану, соусы. Используйте как дополнение или начинку сельдь, кильки, икру, картофель с грибами, просто грибы, капусту, творог, изюм — в общем, все, что подскажет вам фантазия, исключая мясо и любые мясные компоненты (не забывайте: масленица, преддверие Великого поста — «мясопуст»!).

Пасха

Что такое Пасха

Каждую весну христиане всего мира празднуют Пасху, Светлое Воскресение Христово, старейшее и известнейшее из христианских церковных торжеств. Пасхальные обряды в принципе известны всем — во всяком случае, та их часть, что в быту сохранилась до наших дней, например крашение яиц и печение куличей. Для верующего человека Пасха связана всегда еще и с всенощным бдением, крестным ходом и христосованием. Христосование заключается в обмене поцелуями при произнесении пасхального приветствия: «Христос воскрес!» — «Воистину воскрес!»

Для христианина Пасха — главный и торжественнейший праздник года, праздник воскресения Иисуса Христа, принявшего мученическую смерть на кресте.

Из легенд и мифов древнего мира известны и другие боги, также воскресавшие весной вместе с пробуждением природы. У древних шумеров таким богом был Таммуз, у финикийян — Аттис, у сирийцев — Адонис. Культ Адониса стал популярен и в древней Греции, а Аттиса — в Римской империи. В жертву весенним воскресающим богам приносили в скотоводческих районах первенца из нового приплода скота, а в земледельческих —



Р и с. 9. Пасхальная открытка

снопы или хлеба из нового урожая. У древних евреев, чья культура была довольно близка к ассиро-вавилонской, это был праздник опресноков или мацы — пресных лепешек. Исторически Пасха христианская происходит из Пасхи иудейской — праздника исхода еврейского народа из рабства у египетских фараонов. Само слово «пасха» — арамейский вариант еврейского отглагольного существительного «песах». Сам глагол «песах» многозначен: проходить, исходить, переноситься, колебать, щадить. Любопытно и удивительно то, что арамейское существительное «пасха» оказалось созвучным греческому «pasho» (страдать, претерпевать). Но для евреев «песах» прежде всего обозначает «прохождение, пощада» — по преданию ветхозаветному, ангел тогда проходил мимо домов иудеев, на дверях которых видел кровь агнца, и поражал смертью первенцев у египтян. Пасхальный агнец евреев является прообразом Иисуса Христа, и именно поэтому в Священном Писании Христос именуется агнцем Божиим, агнцем пасхальным.

В соответствии с евангельскими текстами, Иисус Христос воскрес рано утром, когда уже прошла суббота. Произошло великое землетрясение, потому что ангел, сошедший с небес, отвалил камень от двери в пещеру, где стоял гроб господень. На рассвете Мария Магдалина, Мария, мать Иакова, и Соломония пришли к гробу с ароматическими препаратами (воскурениями и мазями). Увидев, что камень

отвален от гроба, Мария Магдалина подумала, что тело Иисуса кто-то взял, и поспешила к апостолам Петру и Павлу, чтобы рассказать об этом. Две другие женщины увидели ангела, который возвестил им о воскресении Христа. «Когда же шли они возвестить ученикам его и се, Иисус встретил их и сказал: «Радуйтесь!» И они, приступив, ухватились за ноги его и поклонились ему. Тогда говорит им Иисус: «Не бойтесь; пойдите, возвестите братьям моим, чтобы шли в Галилею, и там они увидят меня...» Одиннадцать же учеников пошли в Галилею, на гору, куда повелел им Иисус, и, увидев его, поклонились ему, а иные усомнились. И, приблизившись, Иисус сказал им: «Дана мне всякая власть на небе и на земле. Итак, идите, научите все народы, крестя их во имя Отца и Сына и Святого Духа, уча их соблюдать все, что я повелел вам; и се, я с вами во все дни до скончания века. Аминь»*.

Пасхальные обряды очень сходны у всех христиан — православных, католиков, протестантов. В них легко различимы отголоски праздника древних скотоводов и земледельцев, приносивших в жертву богам плоды своего труда. День празднования Пасхи непостоянен. Почему? И тут мы снова найдем ответ, лишь обратившись к древней истории. Шумеры, вавилоняне, иудеи, финикийцы, древние греки считали время по лунному календарю. Началом каждого месяца служил день но-

* Евангелие от Матфея. 28, 9–10, 16–20.

волуния (лунный цикл — 28 дней). Весенний праздник первого урожая справляли обычно в день первого весеннего полнолуния. По лунному календарю он всегда приходится на одно и то же число, по нашему же солнечному календарю — на разные числа и к тому же на разные дни недели. В 325 г. Первый Вселенский собор христианской церкви (Никейский собор) постановил праздновать Пасху всегда по воскресеньям, а именно — в первое воскресенье, наступающее после первого весеннего полнолуния и всегда после 21 марта, дня весеннего равноденствия. В православной церкви расчет пасхальных дат остается с тех пор неизменным; в западной же католической церкви в формулу расчета (очень сложную) вносились некоторые дополнительные изменения. Поэтому даты наступления Пасхи в православном и католическом календаре не всегда совпадают.

Подвижность дня празднования Пасхи приводит к тому, что каждый год изменяется день событий, непосредственно связанных с пасхальным циклом, изменяется дата начала Великого поста и Троицы.

Великий пост

Великий пост как бы подготавливает верующего человека к величайшему событию церковного года — Пасхе. Этот пост установлен как воспоминание о 40-дневном посте Иисуса Христа в пустыне, но длится он 7 недель и делится на

две неравные части — Святую четырехдесятницу (вот они — 40 дней) и Страстную седмицу, установленную в память о Страстях Господних.

С Великим постом связано множество народных обычаев, которые в той или иной мере сохранились до наших дней. Прежде всего пост предполагает строгое воздержание в пище, не разрешаются мясо, яйца, вообще продукты животного происхождения, в том числе и молочные. Понедельник первой недели Великого поста называется «чистым». В этот день выкуривают масленицу, которая кончилась прощеным воскресеньем. В таз кладут горячий кирпич, заваривают мяту и слегка поливают уксусом. С ним обходят весь дом, наполняя его кислым и прохладным от мяты паром. Дом чистят, моют, мебель закрывают чехлами или покрывалами, занавешивают картины светского содержания, убирают ковры. В Великий пост с «чистого» понедельника положено ходить в ношеной (лучше с заплатами) одежде, пользоваться старой посудой. Ни в коем случае не доедать то, что осталось от масленицы. Даже самые бедные люди в это время брезговали куском хлеба, оставшимся после изобильного масленичного стола. Все отдавалось домашним животным. В некоторых местностях России на первой неделе Великого поста у мужчин существовал обычай «полоскать рот», т. е. опохмеляться; не совсем обошел этот обычай и Урал.

Со вторника первой недели Великого

поста старики вели наблюдение за звездами и по ним угадывали погоду на все лето. В среду «слушали» воду. Как она шумит? Существовало много объяснений на этот предмет: ждуть ли обильных дождей с грозами, будут ли пожары, землетрясения, смерти. Если вода в речке или пруду свистит, то нечистая сила может выжить людей из родных мест. Если же в шуме воды слышится человеческий голос — то это к полному благополучию. В четверг первой недели начинают улетать зимние птицы. В субботу первой недели справлялись «тужилки» по масленице. В этот день пекли блины, разумеется, постные. Воскресенье этой же недели получило название «сборного», по характеру открывавшихся в этот день ярмарок и торгов.

С понедельника второй недели Великого поста начинались в городах поездки молодых жен к своим матерям, но, чтобы невестка не теряла времени зря, свекровь давала ей на время поездки какое-нибудь рукоделие, с непременно условием закончить его. В это же время повсеместно начинали перенизывать жемчуг (символ печали в печальное время).

В пятницу или субботу третьей недели Великого поста молодой зять обычно справлял для тестя с тещей так называемую «обжорку», или «обжорную пятницу» (субботу). Обязательным угощением этого дня был какой-либо кисель с конопляным маслом.

В понедельник четвертой недели поста

окунали спряденную за зиму пряжу в проруби на реках. От этого пряжа должна была получить необыкновенную прочность и белизну.

В среду пятой недели часто устраивали вторичные после масленицы проводы зимы, а в субботу этой же недели в некоторых местах устраивали «званные поминки». На эти поминки собирали деньги и продукты вскладчину и угощали нищих. Во вторник пятой недели или в понедельник шестой молодые зятья приглашали к себе женину родню. Полагалось приходить не с пустыми руками, причем одаривать всех новых родственников и дарить новые наряды дочери.

Во вторник последней недели женщины втайне от мужчин приготавливали «сочёное молоко» (залитое водой толченое льняное и конопляное семя). Этим «молоком» на рассвете поили всех домашних животных, чтобы не болели. Во всех местностях в четверг последней недели Великого поста пережигали (прокаливали) в печах соль. Она называлась «четверговой» и использовалась как лекарство от множества болезней. В субботу этой же недели заклинали мороз, чтобы не морозил овес, лен, коноплю. В этот же день купались или обливались на дворе водой, окуривали жилье, предохраняя обитателей от болезней и бед, мыли и чистили все в доме, празднично убирали его, красили яйца.

По насыщенности магическими действиями можно выделить две недели пос-

та: четвертую — Крестопоклонную (средохрестье, средокрестная) и седьмую — Страстную. На Крестопоклонной пекли кресты из пресного теста и клали в них разное зерно — чтобы хлеб уродился, куриное перо — чтобы куры велись и т. д. По другим предметам, запеченным в крестах (щепка, соль, деньги), гадали о том, кто из членов семьи будет богат, кто будет строиться, кому хлеб сеять. Существовало также поверье, что в среду на Крестопоклонной «переламывается», «делится пополам» пост. Для детей даже имитировали стук, с которым пост разламывался, украдкой стуча под лавкой. С этого же дня считалось, что щука разбивает хвостом лед, т. е. совсем близко ледоход. Многие действия, связанные со Страстной, т. е. последней неделей поста, мы уже перечислили. Добавим только, что на этой неделе, в конце ее, пекли куличи, мылись в бане, приготавливали праздничную одежду, ходили друг к другу в гости.

Вербное воскресенье

За неделю до Пасхи особенным образом отмечалось Вербное воскресенье. Церковью оно празднуется в память въезда Христа в Иерусалим «на осляти», когда народ бросал ему под ноги пальмовые ветви. Вербка и символизирует у нас эти ветви.

В этот день в церкви веточки вербы освящались. Выбор дерева для Руси был естествен — на вербе первой появлялись

почки, она первая выпускала сережки (цветы), когда вокруг еще не растаял снег. Если погода или географическое положение не благоприятствовали цветению, то ветки вербы предварительно ставили в воду, чтобы к Вербному воскресенью она могла распуститься. С древнейших времен ее рассматривали как средоточие растительной силы. Именно с этим были связаны и многие поверья. Так, например, считалось, что если съесть девять сережек освященной вербы, то это предохранит от лихорадки. Бесплодным женщинам также рекомендовалось есть почки вербы, для того чтобы понести плод. Общераспространенным был обычай ударять вербой друг друга: сила вербы должна была передаться тому, кого ею хлестали.

Тех, кто проспал заутреню Вербного воскресенья, тоже хлестали вербой, приговаривая: «Не я бью, верба бьет», или «Верба хлест, бьет до слез, верба бела бьет за дело (бьет до тела)». Вербу хранили за иконой и в некоторых случаях ею пользовались. Так, ею ударяли скот при первом выгоне. В Вербное воскресенье давали с пищей скоту — это должно было предохранить его от падежа. Прикрепляли вербу также к разным местам дома в полной уверенности, что ее ветви имеют силу охранять хозяйственные постройки от непогоды и молнии. С этой же целью вербу втыкали где-нибудь на пчельнике. Особой приметой вербной недели считались вербные базары. Особенно они были

любимы детьми, так как на них был представлен по сравнению со всеми остальными базарами богатейший детский ассортимент: книги, игрушки, сласти.

Благовещение

Во время Великого поста особенным образом отмечался праздник Благовещения (7 апреля). По церковному преданию, в этот день Деве Марии явился архангел Гавриил и возвестил, что у нее должен родиться чудесным образом зачатый сын. В память о «благой вести» праздник и получил свое название Благовещения.

Благовещение естественным образом связано с началом весны, когда уже по-настоящему начинает греть солнце и пробуждается земля ото сна. Считалось, что в этот день благословляется земля и все живое на ней.

В русском фольклоре образ Богородицы в это время сближается с мифологическим образом Матери-земли. Считалось, что до Благовещения нельзя копать землю и городить заборы, чтобы не повредить ее. На Благовещение освящали в церкви просфору, которую потом хранили дома и при первом севе привязывали к сеялке с зерном, чтобы был хороший урожай. Во многих местах около этого времени «закликали весну»: разжигали костры, водили вокруг них хороводы и пели веснянки, выпекали из теста фигурки птиц (жаворонков, куликов); девушки и дети забирались с ними на крыши или на деревья и

выкрикивали заклички, обращенные к птицам. В самый этот день принято было выпускать птиц из клеток. Для этого специально покупали пернатых пленников, чтобы своими руками выпустить их на волю. Почему-то считалось, что в этот день никакие птицы не начинают вить гнезда («и ворон гнезда не свивает»). Если же такое случалось, то птица теряла силу в крыльях и уже не могла взлететь.

Вечером перед Благовещеньем приходили в подпол с кочаном капусты. Для этого брали первый срезанный осенью кочан и прятали его. На следующий день после обедни пристальнейшим образом изучали его. Считалось, что семя от такого кочана не убьет никакой мороз.

После Благовещенья все, кроме стариков, больных и детей, чаще всего переселялись в холодную часть избы. Существовала примета, что если в этот день пойдет дождь, то год будет грибным и удачным для ловли рыбы. Если в этот день будет мороз, то ожидают еще несколько морозных утренников, на севере их считают до сорока.

В Благовещенье, несмотря на строгий пост, разрешалось есть рыбу.

Великопостные требования

В Великий пост все запреты на пищу соблюдались особенно строго, но это вовсе не значит, что люди морили себя голодом. Растительное царство предоставляло человеку более чем полезные заменители

животной пищи. Вот как вспоминает великопостный период, запомнившийся ему с детства, писатель И. Шмелев*: «В передней стоят миски с желтыми солеными огурцами, с воткнутыми в них зонтичками укропа, и с рубленой капустой, кислой, густо посыпанной анисом, — такая прелесть. Я хватаю щепотками — как хрустит! И даю себе слово не скоромиться во весь пост. Зачем скоромное, которое губит душу, если и без того все вкусно? Будут варить компот, делать картофельные котлеты с черносливом и шепталой, горох, маковый хлеб с красивыми завитушками из сахарного мака, розовые барашки, «кресты» на Крестопоклонной... А мороженая клюква с сахаром, заливные орехи, засахаренный миндаль, горох моченый, бублики и сайки, изюм кувшинный, пастила рябиновая, постный сахар лимонный, малиновый, с апельсинчиками внутри, халва... А жареная гречневая каша с луком, запить кваском! А постные пирожки с груздями, а гречневые блины с луком по субботам... а кутья с мармеладом в первую субботу, какое-то «коливо»! А миндальное молоко с белым киселем, а киселек клюквенный с ванилью, а ...великая кулебяка на Благовещенье с вязигой и осетриной! А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры, с маринованными огурчиками... а моченые яблоки по воскресеньям, а талая сладкая-сладкая «рязань» ... а грешники, с ко-

* Ш м е л е в И. Избранное. — М., 1989.

нопляным маслом, с хрустящей корочкой, с теплой пустотой внутри!» А мед, добавим мы, а разнообразнейшего приготовления и всяческих сортов грибы, а варенья, а финики, курага, инжир, мармелад, а консервированные помидоры, патиссоны, кабачки... В общем, вы видите, что, при всей строгости Великого поста, в нем достаточно терпимости к потребностям людским и духовным, и физическим.

Есть, правда, один запрет, за которым на Руси следили довольно строго. На протяжении Великого поста предписывалось целомудрие в отношении между полами. И поскольку отсчитать девять месяцев назад от рождения ребенка мог каждый, то впавшие в грех осуждались обществом. Особенно остракизму подвергались в таких случаях священники.

ПОСТНЫЙ СТОЛ

Квас хлебный

Для приготовления кваса можно использовать посуду из нержавеющей стали, эмалированную или деревянную (деревянную посуду необходимо выпарить). Ржаной хлеб нарежьте, подсушите в духовке или печке до коричневого цвета и положите в приготовленную посуду. 10 л воды вскипятите, охладите до 90°С и, залив сухари, дайте им настояться 10–12 час., а затем процедите через марлю (оставшуюся гущу не выжимайте). 100 г дрожжей, 3 ст. ложки пшеничной муки размешайте в небольшом количестве оставшейся хлебной гущи и поставьте в теплое место, чтобы дрожжи поднялись. Мяту отдельно залейте кипятком и прокипятите в течение нес-

кольких минут, процедите и добавьте сахар. Поднявшиеся дрожжи и процеженный мятный чай влейте в хлебную жидкость, хорошо перемешайте, накройте салфеткой и оставьте в теплом месте до появления густой пены, которую нужно тщательно снять (если пена останется, то разлитый квас начнет сильно бродить). Потом квас осторожно слейте, не взболтав осадка, сквозь сито, покрытое полотном или марлей, и разлейте в бутылки, не доливая их. Бутылки надо плотно закупорить и положить горизонтально в погреб или холодильник. Через 12 час. квас готов.

Вместо мяты можно взять 3 ст. ложки тертого хрена и, в этом случае, вместо сахара — мед.

Окрошка по-вятски

Натрите редьку. Нарежьте холодный отваренный в кожуре картофель. Смешайте редьку с картофелем, смесь посолите, оставьте на 40—50 мин. Добавьте холодный квас, тертый хрен (по вкусу).

Подавайте с зеленью.

Постный борщ

Отварите свеклу, нарежьте соломкой. Замоченные в течение 3—4 час. грибы отварите, бульон процедите. Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте в растительном масле. Тонко нашинкуйте морковь, репчатый лук, слегка обжарьте в растительном масле (без изменения цвета), добавьте томат или очищенные помидоры, прогрейте 5—10 мин.

Замоченный чернослив проварите, удалите косточки, нарежьте ломтиками.

В кипящий грибной отвар положите шинкованную свежую капусту, поварите 10—15 мин., добавьте обжаренные грибы, морковь, коренья, чернослив и доводите до готовности, заправив по вкусу уксусом, солью, сахаром.

Грибные пельмени постные

10 штук сушеных грибов вымочите в 3 водах и варите до тех пор, пока они не размокнут. Затем их мелко порежьте и поджарьте в растительном масле, прибавив туда рубленой речной рыбы, очищенной от костей. Посолите и посыпьте перцем. Несколько луковиц поджарьте отдельно в масле и положите туда же. Мешайте эту массу и, когда она совсем прожарится, сделайте обыкновенные пельмени из теста без дрожжей. Вскипятите воду в кастрюле, опустите в нее пельмени и, когда они всплывут, достаньте шумовкой. Полейте маслом или сметаной.

Грибная икра

1 - й с п о с о б. 2 стакана сухих грибов замочите в воде на 6–12 час. Варите в небольшом количестве воды, пропустите через мясорубку. Поджарьте в растительном масле нарезанный репчатый лук до светло-коричневого цвета.

Смешайте грибы с луком, добавьте по вкусу соль, уксус, сахарный песок, грибной отвар.

2 - й с п о с о б. Отварите сухие грибы, как указано в 1-м способе, смешайте с грибным отваром, солью, перцем черным, растертым чесноком, майонезом.

Грибная подлива

30 г сухих грибов (небольшая горсть) тщательно промойте, залейте холодной водой и оставьте на 5–8 час. Затем переложите в другую посуду и залейте тем же настоем, но процеженным через марлю (чтобы не попал песок). Варите до мягкости на слабом огне. Вареные грибы обмойте горячей водой, мелко нашинкуйте. Приготовьте мучную заправку из 2–3 ст. ложек муки и 1 ложки масла. Отдельно спассеруйте мелко нарезанный лук до светло-желтого цвета.

Мучную заправку слегка охладите и разведите грибным отваром, варите, помешивая и снимая пену. Нарезанные грибы и лук положите в соус, заправьте солью, перцем, варите 5–10 мин.

В этот соус можно добавить густой сметаны, только в этом случае варите грибы в меньшем количестве воды.

Кисло-сладкий грибной соус

В грибной соус добавьте пассерованный томат-пюре (или тушеные, пропущенные через сито, свежие помидоры), хорошо промытый изюм, проваренный чернослив (без косточек), сахар, уксус и варите 15 мин.

Светлое воскресенье

Но вот пришла Великая суббота — суббота Страстной недели. Уже наведена чистота в храмах и домах, приготовлена и отчасти освящена пасхальная еда: куличи, разноцветные яйца, творожные, иначе сырные, пасхи, скоромные блюда. И в домах, и в церквях черные и темно-фиолетовые ткани и ленты вокруг икон поменяли на красные и розовые (в обиходе это называется «менять черноту на красноту»). Негасимую великопостную лампадку меняют на розовую пасхальную. Завозят в храмы пурпурного воска пасхальные свечки. И вот они уже в руках у тысяч людей, которые зажигают их за несколько мгновений до полуночи. Священники и причт облачены в красные, розовые и белые одежды. Ночное пас-



Р и с. 10. Пасхальная открытка

хальное шествие представляет собой необыкновенно красивое зрелище. Люди, одетые во все праздничное, с горящими свечами в руках, как огненная река, медленно двигаются вокруг храма в крестном ходе. В самом храме во время заутрени и потом на протяжении всей пасхальной недели широко открыты Царские врата, что символизирует отсутствие преграды между небом и землей. Иконы, паникадила, подсвечники — все украшено цветами. Горит масса свечей перед иконами и в подсвечниках. Все богослужение строится в пасхальную ночь доступно и живо. Поет хор. На разных языках читается Евангелие. Не будем объяснять здесь символику всего происходящего, желающие могут обратиться к специальной литературе, но каждое действие пасхальной

службы наполнено для верующего великим смыслом, а для неверующего — артистической и эстетической красотой.

С праздником Пасхи друг друга всегда поздравляли. Книга «Хороший тон» (СПб, 1881) рекомендовала делать это следующим образом: «На Пасхе принято поздравлять всех знакомых, и хотя теперь все более и более сокращают число делаемых визитов, но этого следует избегать, — приличия требуют этих визитов, и они необходимы для поддержания хороших отношений с домами, в которых, в продолжение года, бываешь довольно редко.

Если не принимают, достаточно оставить карточку. В доме, где знакомы с дамами, неприлично делать визиты до 12 часов и даже до часу».

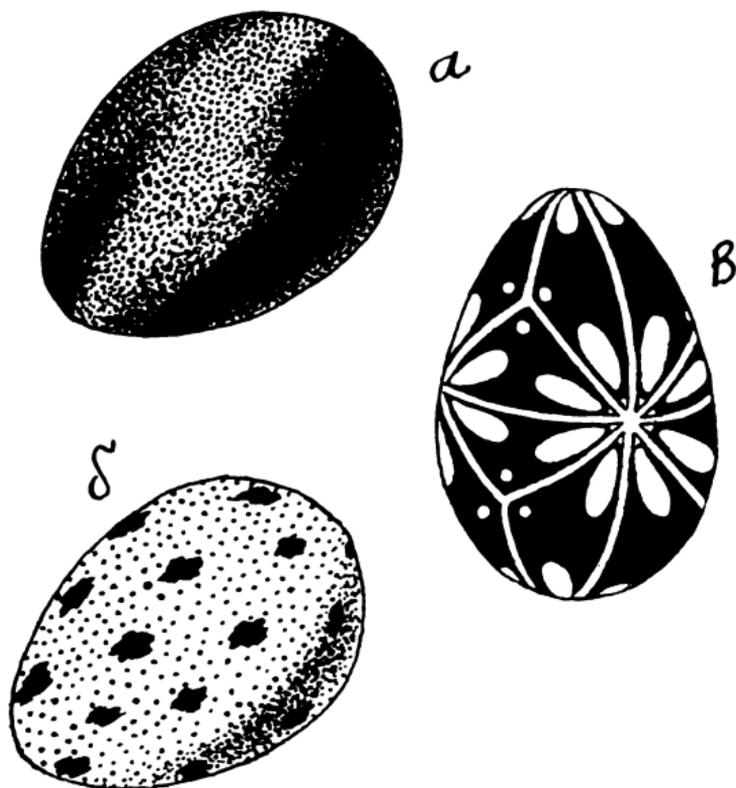
Впоследствии, помимо самых необходимых визитов, стали ограничиваться поздравительными пасхальными открытками, которых в продаже имелось великое множество и с самыми разнообразными пасхальными сюжетами (см. рис. 9, 10).

Крашение яиц

После службы происходит христосование, о котором уже говорилось, и начинается обмен крашеными яйцами. Одна из легенд связывает обычай красить яйца с именем римского императора Марка Аврелия (121 — 180 гг. н. э.). В день, когда родился Марк Аврелий, одна из кур, принадлежавших его матери, якобы снесла

яйцо, помеченное красными точками. «Счастлиное предзнаменование» было истолковано как рождение будущего императора. С 224 г. у римлян стало обычаем посылать в качестве поздравления друг другу окрашенные яйца. Христиане переняли этот обычай, вложив в него иной смысл: красный цвет имеет особую силу, ибо яйцо в пасхальные праздники окрашено кровью Христа.

Другая легенда такова: после смерти Христа семь иудеев собрались на пир. Среди блюд были жареная курица и сва-



Р и с. 11. Варианты раскраски яиц:
а) крашенка; б) крапанка; в) писанка

ренные вкрутую яйца. Во время пира один из собравшихся, вспомнив про казненного, сказал, что Иисус воскреснет на третий день. На это хозяин дома возразил: «Если курица на столе оживет, а яйца станут красными, тогда он воскреснет». И в тот же миг яйца изменили цвет, а курица ожила.

Третья легенда утверждает, что это Дева Мария, чтобы развлечь младенца Иисуса, первой начала окрашивать яйца.

Четвертая легенда связывает этот обычай с именем французского короля Людовика Святого, вдохновителя крестовых походов (1226—1270 гг.). Освобожденный из плена, он готовился вернуться на родину. Перед его отъездом был устроен пир, на котором среди прочих яств были яйца, раскрашенные в разные цвета.

И все же самый распространенный и традиционный цвет пасхальных яиц — красный. Связано это не только с легендами, но и древней верой в магическую силу красного цвета.

Яйца, окрашенные в один цвет, назывались крашенками; если на общем цветном фоне обозначались пятна, полосы, крапинки другого цвета — это была крапанка. Еще были писанки — яйца, раскрашенные от руки сюжетными или орнаментальными узорами (рис. 11). Писанки более были распространены в южных областях России, на Украине, в Молдове. В нашем крае, как во всех северных областях, предпочтение отдавалось крашенкам.

Яйца можно красить в отваре луковой шелухи или в настое трав. Можно обмотать их разноцветными нитками (лучше шелковыми) и поварить. Но есть еще один способ сделать яйца нарядными.

У вас в доме наверняка есть открытки с красивыми картинками, по размеру уместающимися на яйце. Их можно использовать.

Намочите немного обратную сторону открытки и потрите ее пальцем, чтобы снять нижний слой бумаги и сделать картинку тоньше. Вырежьте картинку и наклейте ее на сваренное вкрутую и охлажденное сухое яйцо. Клей — любой.

На Пасху дарят друг другу искусственно изготовленные яйца: из шоколада, фарфора, дерева, камня, металла. Они украшаются росписью, бижутерией, драгоценными камнями и представляют собой настоящие произведения искусства.

С пасхальными яйцами были связаны некоторые обычаи. Например, яйцо зарывали в кадку с зернами ржи или пшеницы. Когда приносили в дом святые иконы, то носильщик должен был такое яйцо отыскать. Пшеницу и рожь, где была спрятана крашенка, хранили для посева. В данном случае пасхальное яйцо служило символом воскресения жизни, средства вызвать возрождение семян.

Считали также, что если первое пасхальное яйцо не испортится, то год пройдет благополучно. Первому яйцу, полученному при христосовании, приписывали охраняющие свойства: способность ос-

танавливать пламя во время пожара, предохранять от воров.

ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Пасхальный стол не имеет никаких запретов на продукты. Помимо ритуальных пасхи, кулича и яиц, на стол могут быть поставлены любые мясные, молочные, рыбные блюда — здесь все зависит от степени обеспеченности и гостеприимства хозяев. Пасхальный стол, так же как и поминальный стол сорока дней, накрывается на целый день, и все приходящие в дом приглашаются хозяевами к угощению.

Не возбранялось сесть к пасхальному столу даже без хозяев. Существует рассказ И. А. Бунина о том, как они вдвоем с А. И. Куприным, нанося пасхальный визит одной из «обожательниц писателей», не застали ее дома и, «веселясь, стали пить и закусывать». В утешение прямо на скатерти написали ей стихи:

В столовой у Варвары Константиновны
накрыт был стол отменно-длинный,
Была тут ветчина, индейка, сыр, сардинки,
И вдруг ото всего ни крошки, ни соринки:
Все думали, что это крокодил,
А это Бунин в гости приходил *.

Почитательница бунинского таланта впоследствии вышила на скатерти эти

* Бунин И. А. О Чехове // Бунин И. А. Собрание сочинений. — Т. 9. — М., 1967. — С. 243.

стихи по тексту, написанному знаменитым писателем.

А вот что рассказывает о пасхальном столе Д. В. Каншин в своей Энциклопедии питания (Вып. 2, СПб., 1885):

«В течение всего года никогда так много не кушают на Руси, как на Святой... С самой заутрени в зажиточных семьях накрытый стол для разговенья, и чего только не наставят на него гостеприимные хозяева! У иных ставят на стол 48 кушаний и закусок, как символ только что истекшего 48-дневного поста. Почетное место занимают пасха, кулич, яйца, а затем идет барашек жареный и барашек из масла, ветчины, телятина, ростбиф, чиненая свиная голова, всякая чиненая живность: пулярды (куры), индюшки, гуси, утки; далее разного рода холодные и горячие колбасы и сосиски. На иных столах видишь целый ассортимент всякого рода сыров, малороссийское сало, копченую свиную грудинку, копченых гусей (полотки) и пр., и пр. И как бы для отдыха желудка или в помощь ему, найдешь молодую редиску или зеленый салат из кочанного лопуха с зелеными огурцами. Все промежутки между блюдами уставлены разного рода водками и винами, и в течение только этой же недели видишь так называемую «четверговую соль» *, которую заготавливают в Великий четверг.

Описать все яства не хватило бы и двух номеров журнала нашего, но поговорим только кое о чем. Яиц уничтожается на Святой масса, и, не говоря уже о яйцах перепеченных, для

* См. с. 117.

которых нужно иметь патентованный желудок со стальными рессорами — даже яйца вкрутую не всякий может переваривать, а отставать от других не хочется, да и яичком разговеться считаешь за долг свой. Как тут быть? Возьмите яйцо комнатной температуры и, сняв с плиты кастрюлю с крутым кипятком, положите туда яйцо и поставьте кастрюлю на пол, на окно или табуретку и оставьте в ней яйцо на 15, даже 20 минут. Вода будет постепенно охлаждаться, а яйцо согреваться, и в конце концов оно согреется немногим выше 70°C , т. е. дойдет до температуры, при которой свертывается белок. В таком яйце белок будет не твердый, а подобный желе или студню, и в этом виде белок далеко легче проникается желудочным соком и переваривается много легче, желток же будет как в яйце, сваренном в мешочке.

Правда, что так сваренные яйца нельзя красить в столь темно-красную краску, как опускаемые в кипящий настой сандала, но теперь не то, что в старину, когда не умели красить яйца иначе, как красным сандалом, или желтыми — луком, или в очень элегантных исключениях — мраморными. Теперь есть столько готовых красок, продаваемых в маленьких флаконах, что яйца можно красить не столь горячими. Все эти краски пригодны для яиц, варенных по нашему указанию.

Мраморная краска яиц получается, как описано далее. Еще детьми далеко до праздника наша старуха няня нас учила терпению и засаживала за стол, показывая, как надо щипать шелк из разных обрезков шелковых материй, которые она собирала круглый год, и

работаешь, бывало, внимательно, выдергивая нитку за ниткой, а старушка командовала нами и учила, как щипать какой-либо неподатливый кусок, и, видя, что все заняты, начинала было рассказывать, как придет праздник, как все разоденутся, пойдут в церковь, какая там будет торжественная служба и т. д., и т. п. Так мы и нащипывали разноцветные нити шелка, и все это тщательно перемешивалось, и на Страстной неделе старушка опять нас собирала, обертывала яйца нащипанным шелком, потом обвязывала их тряпочками и опускала в кипяток. С каким нетерпением ждал каждый из нас, что выйдет из заранее замеченного для себя яйца, и в какой восторг приходил, бывало, тот, у кого яйцо удавалось лучше других. Как бы шелк ни мешали, а все-таки, хоть его и брали из той же кучи, но и окраска яиц, и рисунок их получались крайне разнообразными, и довольно было попасть на яйцо несколькими лишними шелковинкам, легче терявшим свою окраску, чтобы яйцо выходило красивее.

Из всех закусок мы считаем, что с яйцами всего вкуснее тоненькие ломтики горячей, только что поджаренной копченой свиной грудинки. Жир из нее при жарении почти весь вытек, прослойки сильно прокопченного мяса крайне вкусны, и это, думаем мы, единственный вид свинины, который, безусловно, безвреден, потому что при высокой температуре жарения, наверно, всякие трихинны убиты, проникнуть же жар в эти тонкие ломтики грудинки может чуть не в 2—3 минуты».

ЧТО ПРИГОТОВИТЬ К ПАСХАЛЬНОМУ СТОЛУ

Куличи

Возьмите 7 яиц, 1 кг муки, 60 г дрожжей, 2 стакана молока, 1,5 стакана сахара, 0,5 стакана изюма, 300 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, миндаль (если есть), 1 ст. ложку коньяка (можно ликер, водку, ром).

Изюм тщательно промойте и высушите, миндаль очистите и растолките.

Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте 1 чайн. ложку сахара, дайте им немного подойти, добавьте половину муки, размешайте и, завязав посуду с тестом полотенцем, поставьте в теплое место.

Разотрите 6 желтков с сахаром, добавьте коньяк.

Когда опара поднимется в два раза, посолите ее, смешайте с желтками, растертыми с сахаром, добавьте размягченное масло, остальную муку и взбитые 7 белков.

Все смешайте, завяжите посуду с тестом полотенцем и поставьте в теплое место. Когда тесто поднимется вдвое, опустите его рукой, опять закройте и поставьте в теплое место.

После того как тесто опять поднимется вдвое, добавьте мытый и высушенный изюм и миндаль.

На дно формы положите промасленную бумагу, бока формы обмажьте маслом и посыпьте мукой.

Положите тесто в форму, заполняя ее на $\frac{1}{3}$ (воздушный кулич) или на $\frac{1}{2}$ (более тяжелый кулич), и поставьте в теплое место. Через 1 час (или раньше, если тесто поднимется более чем на $\frac{3}{4}$ формы) помажьте верх кулича желтком и осторожно поставьте в теплую духовку. Выпекайте на слабом огне 50–60 мин. Первые 20 мин. духовку нельзя открывать, иначе тесто осядет. Если верх кулича сильно зару-

мянется прежде, чем кулич будет готов, положите на него лист мокрой бумаги.

Готовый кулич достаньте из духовки и положите в форме набок на 8—10 час. Пока кулич горячий, форму несколько раз надо повернуть.

* * *

Замесите с вечера достаточно крутое тесто: 1 кг пшеничной муки, 1,5 стакана теплой воды, полпалочки (50 г) дрожжей, 2 яйца, 125 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, 100 г промытого изюма, горсть мелко нарезанного кубиками цуката, толченый кардамон, корицу. Все тщательно вымесите, покройте полотенцем, оставьте до утра подниматься. Выложите тесто на стол, долго месите, потом разделите на 2 части, посадите в смазанные маслом невысокие формы, дайте подняться. Когда куличи достаточно поднимутся (поверхность покроется сплошными пузырями, и от прикосновения тесто «заходит ходунном»), разотрите одно яйцо, смешайте с 2—3 ст. ложками молока, смажьте куличи, посадите в духовку, выпекайте около 40 мин.

* * *

Возьмите 1 кг муки, 30—50 г дрожжей, 7 яиц, 2 стакана молока, 1—1,5 стакана сахара, 200—300 г сливочного масла, 1 чайн. ложку меда, $\frac{3}{4}$ чайн. ложки соли, изюм, ванилин или кардамон.

Дрожжи разведите в $\frac{1}{4}$ стакана теплого молока. Остальное молоко вскипятите, остудите слегка, всыпьте 2,5 стакана муки, добавьте 1 яйцо, соль. Когда остынет, влейте разведенные дрожжи и дайте подняться. Потом добавьте 6 желтков, растертых с сахаром, масло, изюм и др. пряности. Всыпьте остальную муку. Когда тесто поднимется, осадите его, дайте подняться еще раз и раскладывайте в формы

или на противень большим кренделем. Выпекайте, когда тесто поднимется. Готовый кулич смажьте желтком, растертым с сахаром.

Кулич царский

Разведите 50 г дрожжей в стакане сливок и поставьте из них густую опару на 600 г пшеничной муки. Когда опара поднимется, введите в нее растертые со сливочным маслом и сахарным песком яичные желтки (масла и сахара по 200 г, 15 желтков), добавьте еще 600 г муки, 2 стакана сливок, толченый кардамон (10 зерен), 1 толченый мускатный орех, шинкованный миндаль (50 г), по 100 г мелко нарезанных цукатов и промытый, обсушенный изюм. Хорошо выбейте тесто и оставьте подниматься на 1,5–2 часа. Потом снова вымесите тесто, положите в смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями высокую форму. Наполнив форму до половины, дайте тесту снова подняться до $\frac{3}{4}$ высоты формы и поставьте в духовку с несильным жаром.

Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.

Ну, а почему он называется царским, легко понять, прочитав перечень и количество необходимых продуктов.

Пасха

Понадобятся 800 г творога, 8 желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 100 г орехов (миндаля), 2–3 ст. ложки изюма и 2–3 ст. ложки апельсиновых цукатов.

Творог отожмите, часа 3 подержите под прессом. Протрите сквозь сито; желтки сварите вкрутую, добавьте сахар, масло и разотрите до пастообразного состояния. Добавьте промытый и высушенный изюм, порезанные орехи, цукаты. Опять размешай-

те. Положите в форму, накройте марлей — и в холодильник.

* * *

500 г творога, 300 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 вареных желтка, 1 сырое яйцо, 500 г изюма. Изюм тщательно промойте и просушите.

Пропустите через мясорубку творог, масло и вареные желтки, посыпая слои получаемой массы сахаром, добавьте сырое яйцо и изюм, все перемешайте и положите в марле в форму под не очень тяжелый пресс так, чтобы могла стекать жидкость. Если нет формы, можно положить пасху в марле в дуршлаг.

Через 8—10 час. готовую пасху выложите целиком на тарелку, опрокинув над ней форму или дуршлаг.

Творог для пасхи должен быть хорошего качества, поэтому лучше приготовить его самим.

Предлагаем два способа приготовления творога.

1 - й с п о с о б. Для приготовления 0,5 кг творога требуется 3 л молока и 3 ст. ложки сметаны. Положите сметану в молоко, размешайте и поставьте на 1 сутки при комнатной температуре. Полученную простоквашу перелейте в кастрюлю и поставьте в духовку с небольшим огнем. Когда творожная масса поднимется и загустеет, выньте из духовки и остудите, затем вылейте в марлю, лежащую в дуршлаг. Творог в марле нужно подвесить, пока не стечет вся жидкость.

2 - й с п о с о б. Для приготовления 0,5 кг творога требуется 2 л кефира или простоквашы, приготовленной, как в первом способе, и 1 л молока. В кастрюлю с кефиром или простоквашей вылейте горячее

вскипевшее молоко. Быстро перемешайте и ненадолго поставьте на маленький огонь. Когда творожная масса поднимется и загустеет, снимите кастрюлю с огня, остудите, далее действуйте как при 1-м способе.

Пасха простая

1 кг свежего, сухого, отжатого под прессом творога протрите сквозь сито, добавьте 1 стакан густых сливок, ванилин, 5 яичных желтков, растертых добела с 200 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, истолченный орех, промытый изюм без косточек. Все перемешайте как можно лучше, плотно уложите в пасочную форму, сверху накройте полотняной салфеткой, наложите гнет и поставьте в холод. Подавая на стол, выложите из пасочницы в плоское блюдо.

При более простом приготовлении в пасху кладут только сахар и ваниль.

Пасха розовая

Возьмите 800 г самого свежего, из-под пресса, творога, смешайте его с 200 г самого лучшего варенья — малины, вишни, абрикосов и т. д. (без лишнего сиропа), прибавьте еще с полстакана сахара или более, по желанию и вкусу, протрите сквозь решето, положите 3 сырых яйца, 100 г сливочного масла, 2–3 стакана свежей густой сметаны. Размешайте хорошенько, переложите в небольшую пасочницу, выложенную тонкою салфеткою, накройте ее концами, положите сверху дощечку и наложите пресс. Варенье придаст пасхе нежный розовый цвет и приятный фруктовый аромат. Такие пасхи лучше делать в маленьких формочках: во-первых, потому, что невареные пасхи скорее портятся, во-вторых, лучше их иметь в большем количестве, пригото-

ленными с разными вареньями, а следовательно, и разного вкуса.

Пасха красная

Растопите докрасна 3 бутылки цельного молока, остудите, влейте туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желток. Все это кипятите до тех пор, пока не отойдет сыворотка; затем процедите сквозь салфетку, протрите сквозь сито, положите по вкусу сахар, $\frac{1}{2}$ палочки истолченной ванили, переложите в форму, поставьте на холод, под пресс.

Троица

Праздником, непосредственно связанным с Пасхой, является Троица (День Святой Троицы, день сошествия Святого Духа, Пятидесятница). Он отмечается на пятидесятый день после Пасхи и, следовательно, тоже является подвижным.

Пятидесятница — второй из трех великих праздников древних иудеев, установленный ими в память дарования народу Закона при горе Синае.

В этот же день совершилось сошествие Святого Духа на апостолов. Ученики Иисуса собрались тогда все вместе. «И внезапно сделался шум с неба, как бы от несущегося сильного ветра, и наполнил весь дом, где они находились. И явились им разделяющие языки, как бы огненные, и почили по одному на каждом из них. И исполнились все Духа Святого, и начали говорить на иных языках, как Дух давал им провещевать» (Деяния. — 2,2—4). Конечно, это иносказание, значит же оно следующее: многоязычие было ниспослано апостолам для того, чтобы они могли проповедовать христианское учение среди различных народов. Таким образом иудейский праздник Пятидесятницы перешел в христианскую церковь, приняв на себя и некоторые чисто внешние атрибуты.

В православном празднике Троице обнаруживаются следы древнеславянского праздника семика, главные обряды кото-

рого падали на четверг седьмой недели после Пасхи. Это празднование носило двоякую форму: лесную, которая состояла в том, что обряды совершались в лесу вокруг избранного дерева, чаще всего молодой березы; деревенскую, когда березу срубали, украшали лентами, цветами, «завивали» ее, т. е. сплетали ветви дерева в виде венков, и приносили в село, где устанавливали и водили вокруг хороводы, пели песни. Береза выбиралась, вероятно, потому, что она одна из первых одевалась в яркую нарядную зелень. Отсюда существовало поверье, что именно береза обладает особой силой роста и что эту силу нужно использовать. Березовыми ветками украшали окна, дома, дворы, ворота, на церковной службе стояли с березовыми ветками, веря, что они обладают целебной силой. В Троицкое воскресенье березу уничтожали — «хоронили», топили в воде, или выносили в хлебное поле, стараясь тем самым вымолить у высших сил плодородие земли. «Утоплением» березы старались обеспечить дождь, влагу.

В Троицу же совершался обряд поминовения усопших. Следует отметить, что только на Троицу устраивались похороны покойников, которые почему-либо не были погребены в течение года. Так, во времена войны, чумы, голода мертвые обычно сваливались в общую яму. Это делалось для предохранения от заразы, для защиты трупов от поругания, а также потому, что хоронить зимой в мерзлой земле было трудно. На Троицко-семицкой неде-

ле тела умерших зашивали в рогожу, делали гробы и хоронили.

На Троицу же собирали росу и употребляли ее как сильнодействующее лекарство от недугов. На нее же обычно высеивали семена овощей, чтобы они лучше уродились. Таким образом, Троица считалась расцветом природных животворящих сил и в этот момент могла передать эти силы и свойства человеку.

ДНИ ПРАЗДНОВАНИЯ ПАСХИ И ТРОИЦЫ НА БЛИЖАЙШИЕ 20 ЛЕТ

Год	Пасха Христова	День Святой Троицы
1993	18 апреля	6 июня
1994	1 мая	19 июня
1995	23 апреля	11 июня
1996	14 апреля	2 июня
1997	27 апреля	15 июня
1998	19 апреля	7 июня
1999	11 апреля	30 мая
2000	30 апреля	18 июня
2001	15 апреля	3 июня
2002	5 мая	23 июня
2003	27 апреля	15 июня
2004	11 апреля	30 мая
2005	1 мая	19 июня
2006	23 апреля	11 июня
2007	8 апреля	27 мая
2008	27 апреля	15 июня
2009	19 апреля	7 июня
2010	4 апреля	23 мая
2011	24 апреля	12 июня
2012	15 апреля	3 июня

Семейные праздники

День рождения

Крестины

Именины

Свадьба

Новоселье

Семья принимает гостей

Праздник для ребенка

День рождения

Вот уж действительно праздник, который всегда с тобой! С младенческих лет до глубокой старости этот день — особенный. Прекрасный повод для встреч с дорогими и близкими людьми, момент особых надежд и теплых воспоминаний, — день, принадлежащий только тебе.

Конечно, это праздник — безусловно семейный, даже если виновник торжества предпочитает отмечать его вне стен дома. И первое торжество, естественно, связано с начальным событием — человек родился!

Человек родился!

Рождение ребенка — большое счастье для семьи: ведь это ее надежда, опора в будущем, продление рода.

Ожидание ребенка — один из самых напряженных моментов в жизни семьи. Еще до наступления родов опасения за их благополучный исход и желание заранее узнать пол и, хотя бы отчасти, судьбу младенца заставляют волноваться и беспокоиться не только будущую мать, но и ее близких родственников. Отражение переживаемых за это время душевных волнений мы находим в тех обрядах и суевериях, которые сложились не один век назад и сопровождают родины.

В крестьянском быту пол ребенка имел большое значение: мальчик обещал

крестьянской семье помощника, а девочка — разорительницу. Поэтому по внешнему виду беременной старались угадать пол младенца. Считалось, если беременная полнеет, или на вопрос, кого она ждет, конфузится, или ее живот во время беременности не изменяет своей округлой формы, то родится девочка. Наоборот, если она не смущается, когда ее спрашивают о том, кого она родит, или живот у нее принимает обостряющую («тычком») форму, то ожидался мальчик.

При наступлении родов женщина прощалась с домочадцами и оставалась лишь с бабкой-повитухой. Бабка-повитуха старалась помочь и облегчить, по ее понятиям, страдания родильницы. Для этого родильницу обводили три раза вокруг стола, развязывали узлы на одежде, расплетали косу, отпирали в доме замки, ящики. Верили, что большое облегчение родильнице бывает также от распространного в народе произведения «Сон Пресвятой Богородицы», если его носить при себе или прочесть из него хотя бы следующую молитву: «Господь со мною, Господь оберегает меня, рабу твою имярек, во дни, и в ночи, и на всякий час! Прошу и молю Тя, Господи, через муку Твою святую, которую претерпел нас ради, грешных, и кровь святую праведную юже излиал! Святыи Пророче Предтече Господень Иоанн и все святые! Молите о мне, грешной, милостивого Бога дати ми дитя породить». Если женщина мучалась родами двое-трое суток, просили священни-

ка отслужить молебен, перед иконами зажигали венчальную или крещенскую свечу.

После благополучного окончания родов повивальная бабка обрезала и завязывала пуповину у ребенка, обмывала его. Когда новорожденного купали в первый раз, в воду клали серебряные деньги, желая тем самым ему в будущем богатства.

Если рождалась девочка, то воду после первого купания выливали, как правило, в малинник (малина по славянскому поверью — символ красоты). Воду после купания мальчика выливали на перекресток дорог (чтобы он был счастливым).

Спустя несколько дней после родов к матери новорожденного приходили родственники, подруги, соседки и приносили с собой съестное. Более широкий круг гостей собирался в родины. Проводили их или в воскресный день, или в праздник. Непременно присутствовал музыкант. Гости приносили подарки, угощение. Все усаживались за столы. Выпивали, закусывали, пели песни, танцевали. На родинах делили бабкину кашу. Ставя на стол горшок, бабка говорила обычно что-либо вроде: «Чтобы в этом доме каждому была светлая дорога и богатства много». За право разбить горшок с кашей начиналась своеобразная торговля. Рядом с горшком на стол ставили тарелку. Побеждал тот, кто бросал на тарелку больше денег. Во время деления каши бабка приговаривала: «Ну-ка, попробуйте каши, а мы посмотрим на денежки ваши! Водочку выпей,

кашкой закуси, а тарелочку позолоти».

Появление ребенка на свет, как мы уже отметили, а также первые годы его жизни сопровождались выполнением различных обрядов. Существовали определенные запреты и поверья, целью которых было уберечь ребенка от сглаза, предохранить от болезней и способствовать его нормальному развитию. Так, например, во многих семьях новорожденного долго не показывали посторонним, боясь сглаза. Считалось, что качать пустую колыбель нельзя, так как ребенок будет плакать, а если вымыть ее, то ребенок умрет.

В случае тяжелого заболевания широко применяли такой странный прием: родители заболевшего ребенка выходили на улицу и «продавали» его первому встречному, получая в виде платы мелкую монету. «Купивший» ребенка вносил его затем в избу и передавал родителям как нового, чужого.

Обычаев и суеверий существовало великое множество. В основе большинства из них лежала забота о здоровье новорожденного и матери, желание видеть будущего младенца богатым и счастливым.

Сегодняшняя семья, где появился младенец, больше будет следовать рекомендациям врача. Надеемся, что никому из молодых мам и в голову не придет «продавать» заболевшего ребенка. Старинные обычаи, связанные с рождением ребенка, привлекают нас больше с точки зрения познавательной. Теперь лишь в исклю-

чительных случаях женщина рождает не в больнице. Поэтому утратили роль и значение бабки-повитухи. В нашем быту сложились новые традиции и обычаи приветствовать появление нового человека.

Уважение и интерес к маленькому человеку родные и близкие оказывают с первых минут появления его на свет. Узнав о рождении малыша, новоиспеченный отец не забудет послать жене в больницу записку с благодарностью, фрукты и, если разрешат, цветы.

Мы понимаем, что очень часто друзья молодой семьи, в которой появился ребенок, успевают до возвращения мамы с младенцем домой поздравить отца, пожелать здоровья его жене и наследнику. Дело, как говорится, житейское, радость молодого человека, ставшего отцом, понятна. Но первый шаг к отцовству, к новой ответственности — это способность молодого папы навести полный порядок в доме, подготовить кроватку, коляску, перегладить пеленки-распашонки. Кстати, многие будущие родители, якобы следуя обычаю, не готовят детское приданое заранее, создавая себе впоследствии ненужные хлопоты. Тем более в наше непростое время. Думается, правильнее заранее подготовить все необходимое для малыша. Это позволит избежать единовременных крупных финансовых затрат, избавит от излишнего беспокойства и молодую мать, и отца.

В день выписки отец (хорошо, если с ним будет бабушка новорожденного) в на-

значенный час приезжает в больницу и получает из рук медсестры белоснежный сверток, перевязанный голубой или розовой лентой — своего сына или дочку. Нельзя в такой день забыть о цветах. Молодой матери дарят в знак любви и почитания самые прекрасные цветы, какие только можно достать. Нужно найти, по возможности, ее любимые цветы. Однако здесь следует помнить, что цветы с сильным запахом, например сирень, ландыши и гвоздики, непригодны в комнате, где находятся мать и ребенок, так как могут вызвать головную боль.

При рождении девочки принято дарить розовые и красные цветы (например, душистый горошек, полураскрытые сортовые и полиантовые розы, фрезии и др.), при рождении мальчика — синие или фиолетовые цветы (фиалки, душистый горошек, незабудки, анемоны и др.), а при рождении близнецов — два одинаковых букета.

Вся большая семья радуется появлению на свет нового человека, и понятно желание родственников навестить маму и младенца. Обычно приглашают гостей «на кашу» или на смотрины через месяц, дав время ребенку и маме окрепнуть после больницы. Гости несут с собой подарки малышу. Это может быть коляска, купленная вскладчину, ползунки, игрушки. Очень подошла бы хорошая справочная книга, которая советами поможет молодой маме вырастить и воспитать ребенка. Как и во всех торжественных случаях,

здесь будут уместны цветы. На смотрины дарят цветы изящной формы и нежной окраски. Здесь подходят все мелкие цветы пастельных тонов, а также мелкоцветные пестрые цветы, цветущие ветки яблони или вишни.

И обязательное условие: гости всегда должны помнить, что они пришли в дом, где виновник торжества — младенец. Они не станут шуметь, на это время забудут о сигаретах, не засидятся допоздна. Прощаясь с хозяевами на пороге дома, вспомните поговорку: «Не бойся гостя сидящего — бойся стоящего».

В некоторых местах есть обычай приглашать гостей еще раз «на зубок». Существовало твердое правило дарить в этот день малышу серебряную ложку. Большинство же семей обычай приглашать гостей «на кашу» и «на зубок» объединяют, и гости на смотрины наравне с другими подарками одаривают новорожденного серебряной ложечкой.

Не упустите возможность и станьте «биографом» новорожденного. С особым удовольствием мог бы заняться этим молодой дедушка: у бабушки и юных родителей достаточно других забот. Рекомендуем начать с фотоальбома «Наш ребенок». В альбоме хватит места не только фотографиям; сюда заносятся различные сведения о первых годах жизни ребенка: вес и рост при рождении, первая улыбка, первый шаг, забавные высказывания малыша. Одновременно ведите и хронику жизни вашей семьи. Записывайте все

значительные факты, касающиеся вашей семьи, проиллюстрируйте фотографиями. Поверьте, и подросшие дети, и еще далекие внуки будут не раз с любопытством и благодарностью перелистывать эти страницы.

По ступенькам возраста

Время идет. Ребенок подрастает. К нему на день рождения приглашают уже других малышей с мамами, затем приходят одноклассники... Как провести детский день рождения, подробно рассказано в главе «Праздник для ребенка».

Есть в жизни каждого человека даты, которые хочется отметить по-особенному, сделать их запоминающимися.

16 лет — праздник рождения нового гражданина, вручение паспорта. Человека с паспортом уже как-то неловко называть ребенком.

18 лет — совершеннолетие — знаменательная дата в жизни юношей и девушек. Именно в восемнадцать лет получают избирательное право. У юношей наступает пора служить в армии. Наши дети — люди взрослые, самостоятельные. Они могут и сами создать семью. Значит, папа и мама скоро получают «почетные звания» бабушки и дедушки. Как быстро летит время!

Определенной вехой на жизненном пути являются юбилеи. Полувековой юбилей. И уже не за горами и 55, и 60 лет — возраст, когда человек уходит на

пенсию. Эти даты — события неординарные, и празднуют их торжественно. Как правило, в такие дни ожидается большее число гостей, составляют более изысканное меню; некоторые предпочитают юбилей праздновать не дома, а в кафе, ресторане. На юбилей принято посылать письменное приглашение. Воспитанные люди, получив приглашение, непременно заранее сообщат пригласившим, смогут ли явиться.

Кстати, о некоторых датах. Бытует мнение, что не следует широко праздновать сорокалетие у женщин. А, собственно, почему? Если это по поговорке «Сорок лет — бабий век», то стоит ли обращать внимание? Поэтому, дорогие женщины, не лишайте себя праздника.

Особо хочется сказать о днях рождения старших членов семьи — бабушках и дедушках. Не о круглых юбилейных датах — о них все-таки помнят, — а о рядовых. Именно в этот день мы можем подчеркнуть наше истинное отношение, выразить любовь и признательность. Например, бабушке исполнилось 74 года. Подарите ей корзину цветов. Поговорите с ней. Пусть весь вечер бабушка вспоминает свою молодость, посмотрите с ней старые семейные фотографии. Поверьте, это необходимо и вам самим. Ведь бабушки и дедушки — память нашей семьи, хранители фамильных традиций. Кто, как не они, поведают о родословной семьи, о судьбе далеких, но все же родных людей. А вы запишите их рассказ, попытайтесь

все вместе составить генеалогическое древо семьи.

Бывает, что в семье не сохранилось ничего от старого времени. Не огорчайтесь. Но ради детей — создавайте сами свою историю.

Разве не украсит любой семейный праздник, и день рождения в частности, чтение семейной хроники? А если выбрать из нее события и факты, касающиеся виновника торжества, обыграть их — вот вам и подарок: спектакль, интересный и для зрителей, и для исполнителей.

День рождения — праздник в кругу семьи, так как важен он прежде всего домочадцам и самым близким. В этом празднике заложена идея высокой значимости человеческой жизни, наша любовь и внимание к своим самым близким людям.

Радостные хлопоты

Часто на дне рождения виновник торжества оказывается не «королем» или «королевой», а «обслуживающим персоналом». Касается это в основном женщин. Приходят гости, а усталая хозяйка, набегавшись за день, весь вечер подносит недостающую рюмку, вилку, меняет блюда. Время от времени гости вспоминают, по какому поводу они собрались, поднимают бокалы, произносят тост... и снова занимаются своими разговорами. Поэтому главное — весь вечер повышенное внимание, предупредительность, добрые слова

имениннику. А домочадцы с раннего утра делают «новорожденному» только приятное: никто не капризничает, все внимательны, самостоятельны. Как приятно, проснувшись в день рождения, обнаружить цветы на столе или прикроватной тумбочке, получить первые подарки и пожелания от родных!

А хлопот в этот день — множество. Ведь к приходу гостей все должно быть готово.

День рождения и особенно юбилей — большое событие. Прежде всего позаботимся об угощении. Подсчитайте количество гостей, соответственно ему расставьте столы.

Если задуман большой торжественный обед, воспользуйтесь общепринятыми рекомендациями.

Стол накрывают белой скатертью, украшают цветами и красиво оформленными холодными закусками, овощными и фруктовыми салатами. После холодных закусок подают бульон с гренками или пирожками, потом горячие вторые блюда. Они могут быть и рыбными, и мясными. Обед заканчивается десертом. Это могут быть и желе, и мороженое, и фрукты. В заключение подают кофе или чай с конфетами, печеньем. Украшением стола станет праздничный торт или пирог. Не забудьте украсить торт или пирог свечами — их должно быть столько, сколько лет имениннику. Ему предоставляется право задуть зажженные свечи.

Перегружать стол большим количеством разнообразных закусок совсем не

обязательно. Надо помнить, что в гости приходят не наедаться, а лишь отведать угощение, полакомиться.

Прекрасно, если в вашей семье есть коронное блюдо. Еще лучше, если готовит его сам хозяин с помощью детей. Никакое купленное гастрономическое лакомство не сравнится с тем, что приготовлено любящими руками.

Хозяевам предстоит решить еще одну сложную задачу: чем занять гостей. Тут могут помочь общесемейные и индивидуальные увлечения. Одним интересно посмотреть, если они есть, коллекции марок, значков, полистать новые книги в вашей библиотеке, сыграть в шахматы или шашки. Другие с удовольствием прослушают редкие или модные музыкальные записи, потанцуют. Все реже теперь, к сожалению, на домашних вечерах поют, читают стихи, и напрасно. В кругу семьи, друзей, с которыми связывает юность или многолетний труд, особенно задушевно звучит песня, поэтическая строка, создавая дорогую сердцу атмосферу взаимопонимания, симпатии. Такой вечер непременно будут вспоминать с признательностью.

Лучший подарок — это...

Каждый званый обед или ужин — праздник, отдых, и к нему должны готовиться не только хозяева, но и гости. Тем более, если приглашены на день рождения. Гостям также предстоит проявить свою об-

щительность, остроумие, веселость. Надо суметь выбрать подарок, который будет приятен виновнику торжества, не обидит его и не обяжет. Выбор подарка — дело тонкое и сложное. Руководствуйтесь своей фантазией, тактом, своими материальными возможностями.

Учитывать хобби — всегда хорошо. Во всяком случае, это облегчает выбор подарка. Человек любит музыку — ему билет на концерт, болельщику — билет на интересный матч. И наверное, любому будет приятно получить в подарок кассету магнитофонной пленки, на которой записан ваш голос с добрыми пожеланиями счастья и благополучия.

Какой бы подарок вы ни выбрали, не забудьте о цветах. Ко дню рождения взрослых людей постарайтесь найти их любимые цветы. В то же время здесь следует принимать во внимание, конечно же, возраст и отношение «новорожденного» к природе. Например, человеку, равнодушному к цветам, не доставят никакой радости диковинки из царства растений, даже при наилучшей аранжировке.

Молодой девушке дарят бутоны розовых или красных роз, женщине — раскрывшиеся розы или гвоздики. Здесь многое зависит от вашего отношения к виновнику торжества.

Для знатока в качестве подарка к его дню рождения исключительным знаком внимания будут экзотические растения, такие, как орхидеи и антурии.

Конечно, как и в отношении любого

другого подарка, при выборе цветов нужно исходить из своих финансовых возможностей. Букет полевых цветов также может доставить большую радость и доказать ваше расположение к хозяевам.

Пожилым людям обычно гораздо больше радости доставляют декоративные или цветущие горшечные растения, чем быстро увядающие срезанные цветы.

Садовода-любителя или обладателя оконной теплицы можно порадовать, подарив ему гортензии, рододендроны, цикламены, азалии и другие растения, — пусть радость длится как можно дольше!

Чаще всего мужчины дарят цветы женщинам. Однако не следует лишать и мужчину радости, пусть даже тайной, которую приносят цветы. Для подарка мужчине не годятся изящные цветочки, подходят скорее всего длинностебельные розы, или гвоздики, или хризантемы. Человеку, которому предназначен подарок, следует дарить его любимые цветы. Если вы их не знаете, то имейте в виду, что мужчине дарят красные и белые гвоздики или цветы, соответствующие сезону; даме также дарят гвоздики, но по возможности розовые или желтые.

На день рождения выбирают нечетное число стеблей — три, пять или семь цветков. Цветы, принятые в подарок, сразу ставят в вазу на видное место. И еще одна маленькая деталь: цветы лучше вручить хозяйке дома, если даже не она — виновница торжества. А вот подарок, если вы пришли вдвоем, преподносит спутница.

ТОРТ ДЛЯ ЗВАНОВОГО УЖИНА

Торт «Анечка»

Для теста: 2 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 300 г орехов, сода, соль.

Для крема: 200 г сливочного масла разотрите добела с $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока, тертой цедрой и соком $\frac{1}{2}$ лимона.

Масло и мед растопите, добавьте сметану и сахар, взбитое яйцо, соль, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соды, погашенной в уксусе, тертые орехи, муку. Хорошо замешанное тесто разделите на 3 части и испеките коржи. Затем смажьте их кремом, положите друг на друга, сверху посыпьте крошками и орехами.

Торт «Чебурашка»

Тщательно разотрите 2 желтка, 1 стакан сахарного песка, 100 г сливочного масла, добавьте 3 стакана муки, на кончике ножа соды, погашенной в уксусе.

На смазанную маслом и разогретую глубокую сковороду или форму выложите $\frac{1}{2}$ получившейся массы, верх выровняйте, сверху положите любое варенье и натертые на крупной терке свежие яблоки. Затем выложите остальную массу, разровняйте и поставьте в духовку. Оставшийся от двух яиц белок взбейте, добавьте постепенно 3–5 чайн. ложек сахарного песка. Когда торт будет почти готов, положите сверху взбитый белок решеткой, шариками или звездочками так, чтобы было красиво, и снова поставьте в духовку на слабый огонь, чтобы белок подсох и чуть подрумянился.

Торт «Руслан»

Для теста: 250 г сметаны, 250 г сахара, 50 г сливочного масла, 1/2 чайн. ложки соды, 5 ст. ложек муки.

Для крема: 250 г сахара разотрите с 50 г сливочного масла, добавьте сметаны и хорошо размешанную массу поставьте в холодильник.

Сахар разотрите с маслом, добавьте сметаны и хорошо размешайте. В массу всыпьте муку и добавьте 1/2 чайн. ложки соды, погашенной в капельке уксуса. Тесто должно получиться таким, как для густых оладий. Сковороду густо смажьте маслом и выпекайте на ней 4 коржа. Один из них подрумяньте чуть больше других. Достаньте из холодильника крем, промажьте оставшиеся 3 коржа и положите один на другой. Последний корж смажьте сверху, четвертый, сильно пропеченный, раскрошите и им посыпьте торт. Готовый торт поставьте на 10 час. в холодильник.

ПОЧИТАЕМ?

М. А. ОСОРГИН *

Из автобиографического повествования «Времена»

Отец меня любил и баловал — самого маленького из детей. К именинам, к рождению, на Рождественскую елку я получал от него самые замечательные подарки, всегда те самые, о которых мечтал и проговаривался. Од-

* Писатель Осоргин Михаил Андреевич (1878—1942) родился в Перми, здесь прошли его детство и юность.

нажды перед моим рождением отец уехал на «сессию» — куда-то в уезд кого-то судить; так бывало раза два в год, и его отсутствие продолжалось подолгу, так как поездки были дальними, на лошадях по огромной нашей губернии. И хотя я не был корыстным, все же день рождения без отца терял большую долю приятности. И вот, помню, в самый день утром, часов в девять, меня вызвала Савельевна на кухню, где оказался отцовский курьер, вручивший мне большой пакет, будто бы только что привезенный им от моего отца. В пакете были подарки: альбом для рисования, краски, цветные карандаши. Было приятно, хотя я в этот раз больше мечтал о коньках и лобзике для выпиливания. Ровно через час опять пришел курьер с новым подарком от отца: это был лобзик, к нему пилки, дрель и тонкая ольховая доска. И это опять послал отец из своей «сессии». Еще через час у меня были молоток, стамеска, буравчик, подпилочек и отвертка, все нашитое на картонном листе, и каждый раз курьер говорил, что «папенька кланяются и спрашивают, понравился ли подарок». Подарки мне очень понравились, но я не понимал, как же это так курьер все время ездит к отцу и обратно, а говорили, что это очень далеко, двое суток езды на санях. Я его об этом спросил, и он мне подтвердил, что на санях действительно двое суток, не меньше, но что он летает на крыльях прямым путем без объезда, как ворона, туда-обратно без минуты за час. И действительно, еще через час он привез мне деревянные коньки с острой железной полоской, такие, что можно их подвязывать на валенки и кататься — хочешь, по льду, а то и по снегу. Мать слов курьера не

подтвердила — она никогда меня не обманывала, — но посоветовала мне спросить папу, когда он приедет, как он присылал мне подарки. В этот день мои руки были изрезаны, истыканы, провинчены и распилены; из большого пальца, особенно сильно пострадавшего, была сделана белая куколка, и катанье на коньках было отложено на завтра.

Не помню, была ли у меня игрушечная лошадь; вероятно, была. К сожалению, были оловянные солдатики — гнусная игра, развращающая детское сознание: с тем же успехом можно дарить виселицы и гильотинки. Но ничто не увлекало меня так, как плотничество, столярничество, выпиливание — всегда под отцовским руководством: он же приучал меня к уходу за растениями и, при тамошних морозах, у нас был дома устроен «зимний сад»; большая комната в два света, в ней пальмы, фикусы, лимоны, кактусы, много цветущих растений. Что привито в детстве, то остается на всю жизнь, и я не очень бы затруднился стать Робинзоном: ничего, по-моему, кроме удовольствия!

Осоргин М. А. Времена: Автобиограф. повествование. Романы. — М., 1989.

Крестины

Православная церковь считает обряд крещения, приобщения к церкви — вторым рождением человека. В «Катехизисе» мы читаем: «Крещение есть таинство, в котором верующий, при троекратном погружении тела в воду и при призывании крестящим его имени Пресвятой Троицы, Отца и Сына и Святого Духа, умирает для жизни плотской, греховной и возрождается Духом Святым в жизнь духовную и святую. Тем самым крещаемый вводится в церковь и становится ее членом».

Повсеместным и обязательным на Руси крещение стало с введением христианства. Через несколько дней после рождения ребенка несли в церковь крестить.

У разных народов были и есть свои сроки крещения. У русских крещение обычно совершалось на восьмой, иногда на сороковой день после рождения, так как эти числа в младенческой жизни Христа напоминали события обрезания и сретения.

Крещение совершалось после обедни либо в самом храме, либо в специальном помещении — крестильне. В домах крещение допускалось только в крайнем случае — из-за тяжелой болезни новорожденного. При этом соблюдалось, чтобы обряд проводился не в той комнате, где ребенок родился. Комната, где произошли роды, исстари считалась несколько дней оскверненной. Но это, естественно, касается го-

рода, так как в деревнях роды принимались обычно в бане.

Обряд крещения не изменился. Как и много лет назад, священник в полном облачении совершает все его таинства, от огласительной молитвы и благословения воды до одевания младенца в «ризу правды» (распашонку), вручения нательного крестика, миропомазания и пострижения. При крещении совершался и обряд именная наречения*.

На все вопросы, с которыми священник обращается к крещаемому ребенку, отвечают его восприемники — крестные отец и мать.

Выбор крестных родителей всегда был шагом серьезным: ведь, в случае болезни или смерти родных отца и матери, им отводилась роль наставников, помощников и даже опекунов своих крестников. Поэтому выбирали крестных по совету духовного отца или старшего родственника, которые старались приглашать в крестные близкого к ребенку человека — или родственника, или очень хорошего знакомого, друга семьи.

В случае, когда в семье бывали смерти новорожденных или малолетних детей, в желании, чтобы новый ребенок остался живым, приглашали в крестные первого встречного. В Пермской губернии для этого в крестные выбирали тех, у кого уже было много живых крестников. Парень или девушка, в первый раз становящиеся

* См. главу «Именины». — С. 171.

крестными, выбирали ребенка: мужчина — девочку, девушка — мальчика, потому что это могло повлиять на их будущую жизнь: иначе девушка рисковала не выйти замуж, парень — жениться. Крестными к первому ребенку в семье обязательно выбирали холостого парня или девушку и старались, чтобы они были моложе родителей крестника, иначе девушке грозило выйти замуж за вдовца, а парню жениться на вдове или иметь жену старше себя. (Такое поверье существовало не только у крестьян, но и среди низших слоев городского населения.)

«Нате вам молитвенного, принесите мне крещеного» или «Пойди, введи младенца в православную веру» — обычно с такими словами обращался отец ребенка к крестным перед выходом в церковь.

Приглашенные в крестные не отказывались от участия в крещении, хотя это и было связано с кое-какими тратами. Крестный отец, например, покупал для младенца крестик, приносил на крестины свой хлеб и иногда сам расплачивался с духовенством. Крестная мать со своей стороны должна была представить «на ризки» 3—4 аршина ситца, рубашку для ребенка и платок или полотенце священнику — утереть руки после обряда.

После крещения поздравляли отца и мать — с сынком или дочкой, кума и куму (именно так после крещения обращались друг к другу крестные отец и мать, так же обращались к ним и родители их крестника) — с крестником или крестницей, баб-

ку-повитуху — с новым внуком или внучкой.

В день крещения устраивались и крестины — праздничный стол, где, кроме гостей, угощали и нищих.

Обряд крестин сопутствовал крещению у людей всех сословий.

Царь в день крещения своего дитяти делал торжественный стол для патриарха, духовных властей и светских сановников. По окончании обеда духовные благословляли новорожденного, а прочие гости подносили ему дары. В царском быту это был единственный раз, когда царское дитя показывали посторонним людям до совершеннолетия, — затем на долгое время он был скрыт в глубине «постельных хором».

Крещение царского младенца не ограничивалось одним крестильным столом. По городам и монастырям ездили вестники с грамотами, возвещавшими о рождении царского сына или дочери, и все монастыри спешили везти новорожденному подарки: тем, которые были не слишком щедры, замечалось, что они мало желают добра царским детям. В свою очередь царь по случаю рождения дитяти прощал виновных и оказывал различные милости.

Бережно собрал и описал обряд крестин на Урале известный историк и этнограф прошлого века Н. И. Костомаров.

Главными гостями на крестинах были кум, кума да бабка-повитуха. Кума с кумой сажали за стол и угощали приготовленной для них закуской и чаем. Самого

виновника торжества клали на расстеленную вверх шерстью шубу, чем выражалось ему пожелание богатства.

Хозяин дома, между тем, шел приглашать родных и знакомых, кого сочтет нужным, «к младенцу на хлеб на соль кашу есть».

Обед отличался изобилием и разнообразием, как бывало только по самым большим праздникам. Так, сначала подавалось холодное: в постный день — обыкновенно сельди и квас с кислой капустой, а в скоромный — студень и квас с яйцами и мясом; затем следовали блюда: в постный день — щи со сметками, приправленные конопляным маслом, картофельный суп с грибами и лапша; в скоромный же — щи с каким-нибудь мясом, ушник (т. е. суп из потрохов), лапша с курятиной или свиной, лапша молочная и, наконец, каков бы ни был состав кушаний на крестильном обеде, необходимой считалась гречневая каша, перед которой в большинстве случаев подавалась еще каша пшенная.

В заключение обеда, когда съедят последнее блюдо, бабка клала на стол пирог, ставила в шапке горшок с кашей и на тарелке штоф с водкой и говорила:

Шапка малахай,
А ты, родильница,
В год еще натряхай!

Или: Бабушка подходит,
Кашку подносит,
На корысть, на радость,
На божью милость,

На толстые одонья,
На высокие скирды.
Кашку на ложки,
Мальчику на ножки!

Или:

Гости мои любящие,
Гости мои дорогие!
К вам бабушка идет,
Вам кашку несет.
Бабушка молоденька,
Несет кашку сладеньку,
Нам не барыши получать,
А только народ приучать,
Чтобы бабушку знали,
Чаще в гости звали!

Бабка начинала угощать присутствующих, но те, по обычаю, первую рюмку предлагают угощающей. «Попробуй-ка сама, бабушка! — шутят в ответ на ее угощения хозяин с гостями. — Бог знает, какую ты водку-то нам подаешь: может, она наговорная!»

Первым после бабки пьет отец новорожденного. Для закуски она подает ему в ложке пересоленную кашу, причем говорит: «Ешь, отец-родитель, ешь, да будь пожеланней к своему сынку (или своей дочке)!» или «Как тебе солоно, так и жене твоей было солоно рожать!»

На такие слова угощаемый родитель иногда отвечал: «Солона кашка и солоно было жене родить, а еще солоней отцу с матерью достанутся детки после». Затем, бросая вверх оставшуюся в ложке кашу, произносит: «Дай только Бог, чтобы деткам нашим весело жилось и они также прыгали бы».

За отцом младенца угощаются кумовья.

«Выкушайте, куманьки дорогие, — говорит им бабка. — С крестником (или крестницей) вас! Как вы видели его (или ее) под крестом, так бы видеть вам его (ее) под венцом!»

После кумовьев пьют подносимую водку и остальные сидящие за столом. При этом каждый, не исключая и самого родителя, кладет сколько-нибудь денег на тарелку — в пользу бабки и на пирог — в пользу родильницы.

Наконец гости благодарят хозяев и, пожелав им всего хорошего, а новорожденному доброго здоровья и многих лет, прощаются. Остаются только кум с кумой; им вечером того же дня или утром следующего, чтобы «опохмелиться» после обеда, предлагаются закуски. За закуской кум получает от кумы «на память» платок, за что он, предварительно утерев полученным подарком губы, целует куму и отдаривает деньгами. При прощании кумовья от родильницы получают по пирогу, за который, в свою очередь, дают ей деньги или платок, чай, сахар, мыло и т. п.

Так заканчивалось празднование по поводу крещения младенца.

Думается, что крестины, как семейный праздник, вновь займут свое достойное место в нашем быту. Правда, рожают женщины теперь в больнице, а не дома, поэтому роль бабки-повитухи на крестильном обеде может взять на себя настоящая бабушка, старшая по возрасту женщина или наиболее уважаемая гостья или родственница. И конечно же, гости не до-

лжны засиживаться допоздна или увлечься последней частью обеда. И матери, и ребенку так важны телесный и душевный покой.

Именины

В пору языческую имена людей часто были похожи на прозвища — Летяга, Ставер, Остромир, Забава и т. п. С годами, а вернее, с веками, многие из них превратились в фамилии или совсем исчезли. В жизнь вошли имена греческие, римские. Христианство подарило людям еще один праздник — именины. Люди старших поколений до сих пор отмечают именины и считают их для себя днем более значимым, чем день рождения.

В православной церкви принято при крещении присваивать имена святых, прославленных в ней и внесенных в православный «Месяцеслов»*. Поэтому верующий празднует не день своего рождения, а день ангела, день святого, по имени которого назван.

С утра именинник или именинница рассылали гостям именинные пироги; знатность лица, которому посылался пирог, измерялась величиною посылаемого пирога. Пирог служил своеобразным приглашением на именины. Сходясь за праздничным столом, гости подносили виновнику торжества подарки; лица духовные

* Настольная книга священнослужителя. — Т. 4. — М., 1983. — С. 63.

благословляли именинников образами, а светские подносили отрезы материи, кубки или деньги.

В царском быту существовали свои правила. Так, государь в день своих именин, по выходе из храма от обедни, раздавал из своих рук именинные пироги. То же делала царица у себя на именины. Совершеннолетние царевичи раздавали пироги сами за себя, а от имени царевны или малолетнего царевича раздавал пироги царь. Этот обычай неукоснительно соблюдался. Если именинником был боярин или окольный, то он являлся с пирогами к царю; царь принимал пироги и спрашивал именинника о здоровье, потом именинник представлялся царице и также подносил ей пироги. С другой стороны, царю, как и частным лицам, на день ангела подносили подарки, и этот обычай, как и подношения царю в других случаях, уже обратился в закон. Все торговые люди необходимо должны были поднести царю подарки, которые отсылались на казенный двор и с казенного же двора продавались. Нередко случалось, что купец покупал на казенном дворе ту же самую вещь, которую когда-то подарил царю, и теперь подносил ее государю во второй раз. За именинными столами приглашенные гости пели многолетие, а после стола именинник, со своей стороны, иногда одаривал гостей; по крайней мере, так водилось у царей*.

* Костомаров Н. И. Собр. соч. — Спб., 1906. — Кн. 8. — Т. 19. — С. 42—58.

Праздновать именины, угощать, принимать поздравления — это было обязательным для всех. Правда, размах зависел от желания именинника и его возможностей. В романе Д. Н. Мамина-Сибиряка «Именинник» мы находим описание праздничного стола именинника мещанина Егора Андреевича Пружинкина: «... именины... Пружинкин справлял на Егора-Запрягальника. На письменном столе красовался именинный пирог с соленой осетриной, графинчик с водкой, бутылка рябиновки, мадера и несколько тарелок с разными закусками — рыжики в уксусе, копчущка, огурцы».

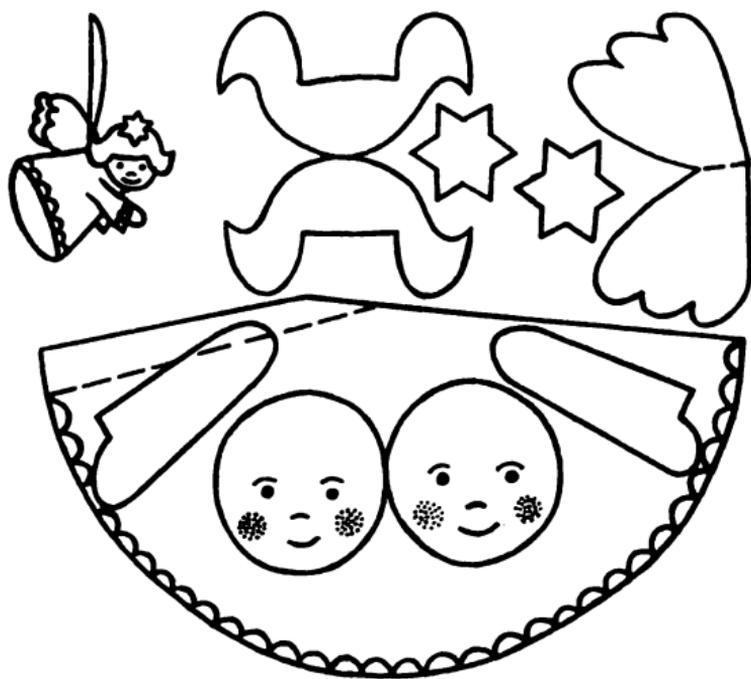
Как видим, неперенное блюдо на праздничном столе — именинный пирог. «Без блина — не масленица, без пирога — не именинник», — говорили в народе. Лучшей начинкой для пирогов считалась рыба, свежая и соленая. Делали пироги мясные, с картошкой, салом, грибами, ягодами.

После застолья гости танцевали, играли в карты, пели. Помните из детства: «Как на Машины именины испекли мы каравай»?

Красивый, добрый обычай оказать честь, уважить человека. Тем более что к имениннику с поздравлениями шли не только приглашенные. Прийти с поздравлениями в день ангела мог знатный и не очень, родные, близкие, знакомые. И тем приятнее было имениннику, когда он видел, что большое число гостей пришли поздравить его с именинами.

Думается, что празднование именин вновь станет доброй традицией в каждой семье, какой она была еще в начале века.

А наши бабушки помогут нам в этом. Возможно, они помнят рассказы своих бабушек и мам, как праздновались дни ангела в их семьях, какие подарки дарили, что за пироги пекли. И какие красивые открытки-поздравления с трогательными надписями посылали именинникам! Дети дарили имениннику милых ангелочков, склеенных из бумаги (рис. 12). Домашние создавали атмосферу праздника, особенного дня в жизни именинника. И виновник



Р и с. 12. Ангелочек с Вифлеемской звездой во лбу – подарок ко дню именин

торжества в свой день ангела пребывал в приподнятом, радостном настроении. Недаром выражение «сияет, как именинник» сохранилось до наших дней.

Ангела-хранителя почитали и молились ему, просили о заступничестве. Для того чтобы избавиться от возможной порчи, оградить себя от нечистой силы, пользовались заклинанием-оберегом (от слова «оберегать»), которое трижды читалось перед сном:

Ложусь спать с Христом,
со творящим крестом,
с силой Господней,
Ангелом-Архангелом.
Ангел мой хранитель,
пребывай со мной:
по всякий час,
по всякой минуты.
Аминь!

Использование церковного календаря в течение длительного времени привело к тому, что определенные дни стали связываться с именем святых. Но происходят и обратные процессы. Так, известность получил день св. мученицы Татианы, выпадавший на 25 (12) января. Этот день совпадал с окончанием экзаменов в высших учебных заведениях. Студенты стали отмечать его как начало зимних каникул. Так неофициально святая Татиана стала покровительницей студенчества. Между тем, у нее, как и у других святых, была своя биография, не имеющая никакого отношения к высшему образованию. Снова обратимся к газете «Пермские губернские ведомости» за 15 января 1899 г.

Празднование Татьянина дня в Перми

12 января, вечером, по случаю годовщины старейшего университета — Московского — в Общественном собрании состоялся товарищеский ужин бывших воспитанников высших учебных заведений. Собрались бывшие студенты университетов: московского, петербургского, киевского, казанского, новороссийского; институтов: технологического, горного, путей сообщения, медико-хирургической академии, Петровской академии и других высших учебных заведений. Вспоминали юность, годы студенчества, профессоров. Пропели традиционную *gaudeamus* и провозглашали, конечно, множеств тостов. Среди последних особенно сочувственно, даже восторженно, принят был тост, провозглашенный в стихах старейшим студентом А. П. Кавалеровым, талантливо, тепло и замечательно верно и поэтично изобразившим картины студенческой жизни. Вот этот тост:

Вошло у нас в обыкновенье
Чтить *almas matris* день рожденья
В кружке ее родных сынов.
Обычай этот уж не нов:
Из поколения в поколенья
Он переходит от отцов...
Для всех ведь нас лета ученья —
Такое время, что о нем
Не без приятного волненья
Невольно вспомнится потом.
А между тем подчас бывали
Дни нашей жизни не красны:
Мы холодали, голодали.
И только радужные сны
Вперед идти нас поощряли...
Но, несмотря на это, мы,
Стремясь к свету изо тьмы,
Не очень много унывали;
Мы даже изредка порой
В часы досуга пир горой
В своей каморке задавали...
Итак, поднимемте бокалы
И пожелаем, господа,

Как и в минувшие года,
Чтоб alma mater процветала
На много, много долгих дней
И чтобы счастьем наделяла
Судьба сынов ее ровней! *

С не меньшей восторженностью был принят тост за высокоуважаемого П. Н. Серебренникова**, печальника обездоленных. Затем были посланы приветственные телеграммы на имя Московского университета и профессора И. М. Сеченова.

После ужина долго шла товарищеская беседа, споры, песни.

С в. Н и к о л а ю, одному из наиболее почитаемых в христианстве святых, посвящены два праздника — 22(9) мая — **Никола Вешний**, а 19(6) декабря — **Никола Зимний**. В православном календаре Никола называется святителем и чудотворцем. В «Житиях святых» Никола представлен защитником бедных, неимущих, помощником простого люда в трудностях и бедах. В народном календаре о Николе вешнем говорится так:

- Пришел бы Никола, а тепло будет.
- До Николы крепись, хоть разопрись, а с Николы живи не тужи.

С Николина дня травы начинали уже хорошо расти, и одним из главных событий дня был выгон лошадей в поле. Взрослое население и считало Николу вешнего покровителем лошадей и заказывало в этот день молебны с водосвятием, чтобы

* Стихи даны в сокращении. — Сост.

** Серебренников Павел Николаевич (1849—1917) — врач, исследователь, общественный деятель Пермской губ., основатель многих организаций по оказанию помощи детям бедноты.

св. Никола уберег коней от волков и медведей и даровал табунам здоровье.

«День Николы вешнего считается мужским праздником, так как в этот день парни в первый раз едут в ночное и на лугах, при свете костров, справляют свой нехитрый пир: привозится водка, закуска, жарится неизменная яичница, а после заката солнца являются и девки. Надзора со стороны старших в этот день не полагается, и молодежь на полной свободе водит хороводы, поет песни и пляшет до утренней зари».

Св. Николай считался и покровителем мореходов, рыбаков, земледельцев. В России праздники в честь Николы-чудотворца отмечались широко, во многих местах они были престольными, так как Николе были посвящены сотни церквей. Почитались как чудотворные многие иконы с изображением Николая Мирликийского. В народе даже сложилась поговорка: «Нет икон как Никол».

О Николе зимнем народный календарь говорит:

- Подошел бы Николин день, будет и зима.
- Хороша Никольщина пивом да пирогами.

Во многих местах России справляли Никольщину. Длилась она несколько дней. Праздновали обязательно вскладчину, с большим количеством пива или браги из зерна нового урожая.

«В отличие от прочих этот праздник стариковский, большаков семей и представителей деревенских и сельских родов. Непременно приглашались и соседи. Не-

ладно бывает тому, кто отказывается от складчины и уклоняется от празднования: такого хозяина изводят насмешками в течение круглого года».

На столе городских жителей Урала в эти дни чаще всего были: заливная рыба, холодец, жареное и тушеное мясо. Но и в городе, и в деревне обязательно ели пельмени, пироги, шаньги.

Николин день — начало зимнего сватовства, и те, кто думал женить или жениться, служили молебны. Молодежь с Николаина дня начинала подготовку к святочным посиделкам. Договаривались об откупе избы у какой-нибудь одинокой старухи или вдовы, заготавливали дрова, лучины, наряды, принимались за изготовление святочных масок для ряженья.

12 июля именинниками ходят П е т р ы да П а в л ы. Их святые — апостолы Петр и Павел, ученики Христа.

В Петров день прощались с весной, встречали лето, начиналась подготовка к первому сенокосу, и в то же время день этот означал — не за горами озимый сев.

Петров день — конец петровского поста, «разговины», а значит — гостеванье: надо было ходить в гости, принимать у себя гостей, ведь приезжали родственники даже из дальних мест. В вечернем застолье принимали участие, как правило, только женатые да старики. Деревенская молодежь еще с вечера уходила в поле и там проводила ночь, «карауля солнце», так как, по народному понятию, солнце в день Петра и Павла «играет какими-то особен-

ными цветами, которые переливаются и искрятся, как радуга».

Илья-пророк тоже принадлежит к популярным святым, наравне с Николаем-чудотворцем. Народ говорит о нем, как о святом грозном, суровом, карающем, но в то же время справедливым, щедрым, наделяющим.

Ильин день — 2 августа. По времени и по погоде пословицы:

— **Илья лето кончает.**

— **Петр и Павел на час день убавил, а Илья-пророк — два уволок.**

Илья — властелин самых страшных и благодетельных сил природы. В его подчинении дожди, гром, молнии, он посылает на землю плодородие. Хлеба к этому дню уже готовы к жатве, достаточно сильного ливня, града, палящей молнии, чтобы лишиться урожая. Боясь прогневить пророка, чтобы не послал такую беду, в **Ильин день** не работали в поле, не косили, не убирали сено.

Хорошо известен день 30(17) сентября. Его отмечают как именины те, кто носит имена **В е р а**, **Н а д е ж д а**, **Л ю б о в ь** и **С о ф ь я**.

Софья и ее дочери жили в Риме во время правления императора Адриана. Узнав о том, что они приняли христианство, Адриан велел судить их, а на суде предложил всему семейству отречься от веры. Женщины проявили стойкость и наотрез отказались принести жертвы языческим богам. Тогда правитель подверг их жестоким пыткам. На глазах у матери Софьи всех трех девушек обнажили, били, па-

лили огнем и обезглавили. «Мать сложила тела их в ковчег и вывезла из города. Со слезами похоронила на высоком месте. Три дня сидела св. Софья у могил мучениц, молясь Господу, и, наконец, сама уснула сном смерти».

Св. мученицы Вера, Надежда, Любовь и Софья с тех пор считаются заступницами и покровительницами всех женщин, получивших при рождении эти имена.

Имянаречение — шаг важный и очень серьезный. Прежде чем из тысячи имен выбрать имя своему ребенку, мы долго раздумываем. Наверное, излишне напоминать, что имя выбирают благозвучное, оно должно сочетаться и гармонировать с отчеством и фамилией.

Достойны уважения и почитания различные традиции имянаречения, которые существуют во многих семьях. В некоторых из поколения в поколение передаются одно или два имени предков, как по женской, но чаще только по мужской линии: дед Иван Алексеевич, отец Алексей Иванович, сын — Иван Алексеевич и т. д. В других семьях принято давать детям имена бабушек и дедушек, что всегда являлось честью как для старшего члена семьи, так и для только что родившегося. Очень хорошо, когда ребенок подрастет и узнает историю выбора своего имени: почему он назван именно так, кто в семье носил это имя и что это был за человек.

Но, возможно, настала пора подумать и о другом: о том, что человек — творение

Вселенной, и она воздействует на него, на его появление на свет. Время, луна, звезды — говорят, они также влияют на жизнь и судьбу человека...

И если каждое имя, как известно, имеет свое значение, то почему бы и это не учитывать при выборе имени человеку, которому только предстоит жизнь? Мужественный Андрей, твердый, как камень, Петр, фантазерка Нина, светлая Ольга...

И последнее. Разве это плохо — занять своего ангела-хранителя и возродить еще один семейный праздник — день именин? Так пусть принесет он в ваш дом радость!

ИМЕНИННЫЕ ПИРОГИ

Бабушкин пирог

1 стакан сахара, 200–250 г маргарина, 1 ложка сметаны (кефира), 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки питьевой соды, 1 ст. ложка уксуса.

Маргарин, сахар, сметану (или кефир), яйца и растворенную в уксусе питьевую соду смешайте в однородную массу. Добавьте просеянную пшеничную муку (ее берут столько, чтобы массу можно было легко размять рукой). Тесто (оставив небольшой комочек) равномерно распределите по всей поверхности противня, смажьте тонким слоем варенья или джема. Оставшийся комочек теста замесите пирог, а затем на терке с крупными отверстиями натрите на пирог с вареньем. Выпекайте 20 мин. при температуре около 200 градусов.

Сюрпризный пирог

Приготовьте сдобное дрожжевое тесто и сделайте из него небольшие пирожки с разным фаршем (мясо, капуста, рис, яблоки). Круглую форму густо смажьте маслом и уложите в нее сначала пирожки с одним фаршем, на них пирожки с другим фаршем и т. д., окунув каждый пирожок в растопленное масло. Наполните форму на $\frac{2}{3}$, дайте пирожкам подойти и поставьте форму в духовку на 1 час. Готовый пирог выложите на блюдо и нарежьте вертикальными ломтями. В каждом будут слои с разным фаршем.

Ленивый пирог с яблоками

Дрожжи (50 г) замочите в воде. Два яйца разотрите с сахаром, 100-150 г маргарина (масла) растопите и смешайте с сахаром (1 стакан) и дрожжами. В массу влейте 200 г сметаны, добавьте ванилин, соду, погашенную в уксусе, соль. Всыпьте муку и замесите тесто, разделите его на две части и раскатайте. Выложите одну лепешку на противень, положите на нее начинку — свежие яблоки, посыпанные сахаром, и накройте второй лепешкой. Подготовленный к выпечке пирог на 2 часа поставьте в теплое место, а когда тесто подойдет, смажьте его яйцом, посыпьте сахаром и выпекайте в духовке.

ВЕЧНАЯ ПЕСНЯ

Каравай

Муз. М. Красева

Сл. народные

Песня исполняется весело, легким звуком. Для игры дети берутся за руки и образуют круг. Один становится в круг. Все ходят вокруг него и поют.

Как на Машины именины
Испекли мы каравай,

Вот такой вышины,

Вот такой нижины,

Вот такой ширины,

Вот такой ужины,
Каравай, каравай,
Кого любишь, выбирай!
«Я люблю, конечно, всех,
А вот Вову больше всех!»

Все идут по кругу
вправо, взявшись за
руки.

Останавливаются и
поднимают
соединенные руки
высоко над головой.

Все приседают,
опуская руки.

Встают и растягивают
круг.

Сужают круг.

Останавливаются и
хлопают в ладоши.

Эти слова поет
именинник. Затем он
подходит к избран-
нику, ведет его на свое
место.

СПИСОК

**наиболее употребительных православных имен
с указанием дней именин и объяснением значений
каждого имени**

ИМЕНА МУЖСКИЕ

- Абрам** (евр.) — великий отец народов — 22 окт.
- Август** (роман). — величавый, царственный — 28 июня
- Адам** (евр.) — человек. Первоначально и буквально — красная земля, краснозем. Человек, вылепленный из земли — 27 янв.
- Адриан** (греч.) — житель Адрии, побережья Адриатического моря. Русская народная форма — Андриан — 16 февр., 18 марта, 18 мая, 8 сент.
- Александр** (греч.) — защитник людей — 7 февр., 22, 28 марта, 23 апр., 26 мая, 23 июня, 22, 23 июля, 14 авг., 12 окт., 22 нояб.
- Алексей** (греч.) — защитник — 25 февр., 30 марта, 2 июня, 18 окт.
- Анатолий** (греч.) — восточный, утренний, ясный — 16 июля, 12 нояб.
- Андрей** (греч.) — мужественный, храбрец — 26 июня, 13, 17 июля, 1 сент., 30 окт., 13 дек.
- Антип** (греч.) — крепкий — 24 апр.
- Антон** — русская форма от Антония (греч.) — веселый, радостный, счастливый — 30 янв., 23, 25 февр., 27 апр., 6, 23 июля, 16 авг., 20 дек.
- Аркадий** (греч.) — житель Аркадии, центральной области Древней Греции — 8 февр., 19 марта, 27 авг., 1 окт.
- Арсений** (греч.) — мужественный, крепкий — 2 февр., 15 марта, 21 мая, 25 июня, 10 нояб., 26 дек.

Артемий (греч.) — здоровый. Русская народная форма — Артем	— 6 апр., 6 июля, 2 нояб.
Борис (слав.) — от «борити» — бороться	— 15 мая, 6 авг.
Вадим (русск.) — смутьян, спорщик	— 22 апр.
Валентин (роман.) — здоро- вый, сильный	— 7 мая, 19 июля, 12 авг.
Валерий (роман.) — бодрый	— 22 марта, 20 нояб.
Валериан (роман.) — значе- ние близко к Валерию	— 14 июля, 5 дек.
Василий (греч.) — царский, царственный	— 14 янв., 12, 23 февр., 17 марта, 5, 8, 25 апр., 24 авг. — 27 янв.
Вениамин (евр.) — сын пра- вой руки	
Виктор (роман.) — победи- тель	— 13 февр., 1 мая, 29 сент., 24 нояб.
Виталий (роман.) — жизнен- ный	— 7 февр., 5, 11 мая
Владимир (русск.) — владе- ющий миром	— 28 июля, 17 окт.
Владислав (слав.) — владе- ющий славой, прославлен- ный	— 7 окт.
Всеволод (русск.) — власте- лин всего, всем владеющий	— 24 февр., 5 мая, 10 дек.
Вячеслав (слав.) — более славный	— 17 марта, 11 окт.
Гавриил (евр.) — мужествен- ный, крепкий, избранный	— 4, 23 февр., 8 апр., 26 июля, 3 мая, 21 нояб.
Геннадий (греч.) — родови- тый	— 5, 22 февр., 13 сент.
Георгий (греч.) — земледелец Егор и Юрий, русская и сла- вянская формы этого имени	— 21 янв., 4 марта, 1, 7, 20 апр., 6 мая, 10 июля, 31 авг., 6 сент.
Герман (роман.) — родной, единокровный	— 25 мая, 6, 11, 20 июля, 9, 12 авг., 8 окт., 26 нояб.
Глеб (слав.) — проникающий внутрь, пронизательный	— 15 мая, 3 июля, 6 авг., 18 сент.

- Григорий** (греч.) — бодрствующий — 1, 23 янв., 7, 12 февр., 25 марта, 3 мая, 12 сент., 18, 27, 30 нояб., 6 дек.
- Данила** — русская народная форма от Даниила (евр.) — судья, справедливый человек — 2 янв., 29 февр., 17 марта, 20 апр., 5 июня, 6, 23 июля, 12 сент., 4 окт., 24, 30 дек.
- Денис** — русская народная форма от Дионисия (греч.) — посвященный Дионису — богу вина и виноделия; весельчак — 25 мая, 9 июля, 16 окт.
- Дмитрий** — русская народная форма от Димитрия (греч.) — принадлежащий Деметре, богине земли; землевладелец, крестьянин — 24 февр., 28 мая, 5, 16 июня, 22 авг., 24 сент., 4 окт., 8, 10, 28 нояб.
- Евгений** (греч.) — благородный — 3, 25 февр., 4, 20 марта, 20 нояб., 26 дек.
- Егор** — см. Георгий
- Захар** (евр.) — памятный — 21 февр., 6 апр., 10, 18 сент., 18 дек.
- Зиновий** (греч.) — долгожданный, желанный — 12 нояб.
- Иван** (евр.) — красивый, богатый, замечательный — 20 янв., 9, 12 февр., 9 марта, 21 мая, 7, 23 июня, 7, 9, 13 июля, 31 авг., 11, 15, 20, 27 сент., 6, 9, 16, 25, 28 окт., 14, 25, 26 нояб., 17 дек.
- Игнатий** (роман.) — незнаемый, неведомый — 2 янв., 11 февр., 13, 14 мая, 10 июня, 5 нояб.
- Игорь** (сканд.) — воитель, обладатель силы — 18 мая
- Илья** — русская форма от Илии (евр.) — верный, крепкий, неподкупный — 1, 22 марта, 2 авг., 26, 30 сент.
- Иннокентий** (роман.) — невинный, безвредный — 22 февр., 1 апр., 6 окт., 9 дек.

Карп (греч.) — плод	— 17 янв., 8 апр., 6 июля, 26 окт.
Кирилл (перс.) — солнце	— 31 янв., 27 февр., 22, 31 марта, 3, 11 апр., 11, 24 мая, 22 июня, 22 июля, 19 сент.
Константин (роман.) — твердый, постоянный	— 18 июня, 16 июля, 11 авг., 2 окт.
Кузьма — русская народная форма от Космы (греч.) — украшение	— 1 мая, 14 июля, 30 окт., 14 нояб.
Лев (русс.) — царь зверей, могучий, храбрец	— 3, 5 марта
Леонид (греч.) — сын льва	— 30 июля
Леонтий (греч.) — львиный	— 27 мая, 5 июня, 1 июля
Макар (греч.) — блаженный	— 23, 27 янв., 1, 4 февр., 4, 30 марта, 14 апр., 14 мая, 8 июня, 7 авг., 12 сент., 6 дек.
Максим (роман.) — величайший	— 3 февр., 26 авг., 24 нояб.
Матвей (евр.) — долгожданный, радостный подарок	— 13 июля, 11, 18 окт., 29 нояб.
Михаил (евр.) — могучий, умный, прекрасный	— 24 янв., 27 февр., 20 мая, 5 июня, 25 июля, 19 сент., 3, 14 окт., 21 нояб.
Никанор (греч.) — победитель, видящий победы	— 10, 17 янв., 10 авг.
Никита (греч.) — то же, что Никанор	— 13 февр., 2, 16 апр., 13, 17 мая, 6, 10 июня, 22, 28 сент.
Николай (греч.) — победитель народов	— 17 февр., 13 марта, 22 мая, 9 авг., 19 дек.
Олег (сканд.) — светлый, ясный	— 3 окт.

Павел (роман.) — малый, малыш	— 5, 23, 27, 28 янв., 20 марта, 12 июля, 12, 23 сент., 19 нояб., 20 дек.
Петр (греч.) — камень	— 3, 22, 29 янв., 14 февр., 6 апр., 16 мая, 25 июня, 8, 12, 13 июля, 6 сент., 18 окт., 5, 8 дек.
Платон (греч.) — плечистый	— 18 апр.
Прохор (греч.) — руководитель хора, запевала	— 17 янв., 23 февр., 10 июня
Родион (греч.) — розовый	— 17 янв., 23 нояб.
Роман (роман.) — римский, римлянин	— 14 окт.
Ростислав (слав.) — да умножится твоя слава	— 27 марта
Савва (евр.) — невольник, пленник	— 25, 27 янв., 1, 21 февр., 7 мая, 26 июня, 9 авг., 12 сент., 16, 18 дек.
Сергей (роман.) — высокий, высокочтимый	— 1 июня, 11, 18 июля, 24 сент., 8, 20 окт.
Степан — русская форма от Стефана (греч.) — кольцо, веннок, венец	— 26 февр., 10 апр., 30 мая, 25 июня, 27 июля, 10 нояб., 22, 28 дек.
Тимофей (греч.) — почтительный, исполнительный, честный	— 17 янв., 4 февр., 6 марта, 2 июня
Тихон (греч.) — счастье	— 29 июня, 26 авг.
Трифон (греч.) — роскошно живущий	— 14 февр., 2 мая, 21 окт., 28 дек.
Федор — русская форма от Феодора (греч.) — божий дар	— 9 янв., 1, 8 февр., 2 марта, 3, 5, 29 мая, 21 июня, 22 июля, 24 авг., 24 нояб., 11 дек.

Федот – русская форма от Феодота (греч.) – долгожданный, милый	– 4, 15 марта, 12, 31 мая, 15, 28 сент., 20 нояб.
Феликс (роман.) – счастливый	– 7 февр.
Филипп (греч.) – любитель коней	– 17, 22 янв., 13, 16 июля, 18, 24 окт., 27 нояб.
Юрий – см. Георгий	
Яков – русская форма от Иакова (евр.) – второй по рождению из двух близнецов	– 8, 26 янв., 11 февр., 23, 28 апр., 13 мая, 13 июля, 22 авг., 12 сент., 22 окт., 5, 14 нояб., 10 дек.

ИМЕНА ЖЕНСКИЕ

Агата (греч.) – добрая, хорошая. Русская народная форма – Агафья (мужская – Агафон)	– 10 янв., 18 февр.
Агния (роман.) – чистота, непорочность	– 3 февр.
Агрипина (роман.) – крестьянка, сельская жительница	– 6 июля
Алевтина (греч.) – натирающая благовониями. Также – чуждая дурного	– 23 февр., 29 июля
Александра (греч.) – защитница людей	– 2 апр., 6, 31 мая, 19 нояб.
Алла (герм.) – значение не установлено	– 8 апр.
Анастасия (греч.) – воскресшая	– 4 янв., 23 марта, 28 апр., 12 нояб.
Ангелина (греч.) – вестник, ангел	– 14 июля, 23 дек.
Анисья (греч.) – успешно свершающая	– 12 янв.
Анна (евр.) – благодать	– 16 февр., 25 июня, 7 авг., 10, 22 сент., 15 окт., 22 дек.

Антонина (греч.) — веселая, радостная, счастливая	— 14 марта, 23, 26 июня, 20 нояб.
Ариадна (греч.) — верная жена	— 1 окт.
Валентина (роман.) — здоровая, сильная	— 23 февр., 29 июля
Валерия (Калерия) (роман.) — бодрая	— 20 июня
Варвара (греч.) — дикарка, варварка	— 17 дек.
Василиса (греч.) — царица, царственная	— 21 янв., 23 марта, 28 апр., 16 дек.
Вера (русск.) — то же значение, что и у слова «вера»	— 30 сент.
Вероника (греч.) — победоносица	— 17 окт.
Галина (греч.) — тишина, кротость, штиль на море	— 23 марта, 29 апр.
Глафира (греч.) — гладкая, красивая, изящная	— 9 мая
Дарья (перс.) — сильная, победительница	— 1 апр.
Домна (лат.) — госпожа	— 10 янв., 10 сент.
Евгения (греч.) — благородная	— 6 янв.
Евдокия (греч.) — благоволение	— 14 марта, 20 июля, 17 авг.
Ефросинья (греч.) — радостная	— 30 мая, 5 июня, 8, 20 июля, 8 окт.
Екатерина (греч.) — чистая, непорочная	— 7 дек.
Елена (греч.) — факел	— 3 июня
Елизавета (евр.) — почтительная, скромная, верная	— 7 мая, 18 сент.
Зинаида (греч.) — рожденная Зевсом, божественная	— 24 окт.
Злата (слав.) — золотая	— 25 окт.
Зоя (греч.) — жизнь	— 26 февр., 15 мая, 31 дек.

Инна — в старинных источниках: бурный поток. Имя мужское, но в последнее время дается исключительно женщинам	— 2 февр.
Ирина (греч.) — мир	— 29 апр., 18, 26 мая, 1 окт.
Ия (греч.) — фиалка	— 24 сент.
Капитолина (роман.) — рожденная на Капитолии, славнейшем из семи холмов Рима	— 9 нояб.
Кира (греч.) — госпожа	— 13 марта
Клавдия (роман.) — хромяя	— 6 янв., 2 апр., 31 мая, 19 нояб.
Клеопатра (греч.) — слава отца	— 1 нояб.
Ксения (греч.) — чужестранка, странница	— 6 февр.
Лариса (греч.) — чайка	— 8 апр.
Лидия (греч.) — лидиянка. Имена этого типа, произведенные от названия мест, часто давались рабам, вывезенным из того или другого города или страны	— 5 апр.
Любовь (русск.) — значение то же, что и у слова «любовь»	— 30 сент.
Людмила (слав.) — милая людям	— 29 сент.
Маргарита (греч.) — жемчужина	— 30 июля
Марина (роман.) — морская	— 13 марта
Мария (евр.) — горькая	— 8, 25 февр., 14 апр., 4 авг., 11 нояб.
Марфа (арам.) — владычица, наставница	— 17 июня, 6 июля, 14 сент.
Муза (греч.) — вдохновительница	— 29 мая

Надежда (русск.) — значение то же, что и у слова «надежда»	— 30 сент.
Наталья (роман.) — родная	— 8 сент.
Ника (греч.) — победительница	— 23 марта, 29 апр.
Нина (слав.) — мечтательница, фантазерка	— 27 янв.
Нонна (роман.) — девятая	— 18 авг.
Олимпиада (греч.) — олимпийская	— 7 авг.
Ольга (сканд.) — светлая, ясная	— 24 июля
Павла (роман.) — маленькая	— 23 февр., 16 июня
Парасковья (греч.) — канун праздника	— 8 авг., 27 окт., 10 нояб.
Пелагея (греч.) — морская	— 17 мая, 20, 21 окт.
Полина — русская форма от Аполлинару (греч.) — посвященная Аполлону, другое толкование — маленькая, миниатюрная	— 18 янв.
Раиса (греч.) — покорная, уступчивая, легкая	— 18 сент.
Светлана (слав.) — светлая	— 26 февр., 2 апр.
Серафима (евр.) — огненная, пламенная	— 11 авг.
Софья (греч.) — мудрость	— 6 июля, 30 сент.
Степанида (греч.) — венчанная	— 24 нояб.
Таисия (греч.) — удивительная, поразительная	— 21 окт.
Тамара (евр.) — смоковница	— 14 мая, 21, 29 апр.
Татьяна (греч.) — строительница, учредительница	— 25 янв.
Фаина (греч.) — светлая, сияющая	— 31 мая
Юлия (роман.) — сноп	— 31 мая, 29 июля

Свадьба

Совет да любовь

Свадьба! Может быть, самое радостное событие в жизни человека.

Два мира, мужчины и женщины, становящиеся единым в горе и в радости. Два мира — родителей жениха и невесты — теперь уже тоже объединяются вместе. Это вступление в новый период жизни: ожидание детей, сложности их воспитания, сложности характеров, сложности быта... Это для каждого — новая ответственность...

Но, может быть, тем и прекрасна свадьба, что она прекрасна сама по себе. Все трудности, шероховатости еще далеко впереди. Звучит свадебный марш Мендельсона, вокруг цветы, радостные лица, нарядные одежды, поздравления. Традиционно в белом невеста, традиционно торжественный жених. Это их день, и от них зависит, чтобы он продлился как можно дольше.

Ни об одном празднике не написано столько, сколько о свадьбе. Литература о ней совершенно необъятна. Практически ритуал свадьбы записан исследователями (этнографами и фольклористами) не только регионально, но и по областям, по районам и даже по отдельным селам. Несколькими менее подробно освещена свадьба в привилегированных кругах и еще менее — городская свадьба, — если иметь в виду исторический аспект. И, излагая

разные типы свадеб, мы прежде всего хотели, чтобы наши современники подошли к проведению свадьбы творчески, т. е. взяли из опыта предыдущих поколений все, что понравится, все, что в современных условиях выполнимо.

В современных условиях свадьба не является ритуалом совершенно регламентированным. Есть моменты, когда действия жениха и невесты (новобрачных) от них не зависят, так же, как не зависят и от их родных и близких, — это венчание (если оно происходит) и акт регистрации брака.

И в старину, и в наше время свадьба делилась и делится на три этапа: досвадебный, свадьба, послесвадебный. В разное время и в различных слоях общества каждый из этапов наполнялся различным набором ритуальных действий, призванных обеспечить новую семью согласием, потомством, богатством.

Сухие энциклопедические строчки, что «свадьба — окончательный акт заключения брака, придающий последнему полную юридическую силу», тоже, конечно, справедливы, но они не передают ни торжественности, ни интимности происходящего. Для того чтобы яснее был смысл свадьбы как таковой, мы и обратимся к истории.

Время играть свадьбы

Прежде всего нужно сказать, что на Руси браки заключались в определенное время. Никогда не игрались свадьбы во

время постов (за редчайшими исключениями). По суеверным преданиям, широко бытовавшим среди населения, исключалась из свадебных и масленичная неделя. Существовала даже поговорка: «На маслену жениться — с бедой породниться». Старались избегать также и месяца мая, чтобы «всю жизнь не маяться». Самым удобным и благоприятным временем, к которому и приурочивалось большинство свадеб, считались осенние и зимние мясоеды. Осенний мясоед начинался с Успения (28 августа) и продолжался до рождественского (Филиппова) поста (27 ноября), т. е. длился около 13 недель. В крестьянской среде этот срок укорачивался. Свадьбы начинали справлять с Покрова (14 октября). Вызывалось это тем, что именно к Покрову завершались все основные сельскохозяйственные работы. Зимний мясоед начинался с Рождества (7 января) и продолжался до масленицы. Поскольку масленица праздник изменяемый, зависящий от Пасхи, то зимний мясоед мог продолжаться от 5 до 8 недель. Это был самый свадебный период в году и так и назывался «свадебник», или «свадебнец». Свадебник начинался на второй или третий день после Крещения, так как в «великие праздничные» дни, согласно церковному уставу, священники не могли венчать. В весенне-летнее время свадьбы начинали справлять с «Красной горки» (первого воскресенья после Пасхи) и до Троицы. В летнее время был еще один мясоед, он начинался с Петрова дня

(12 июля) и продолжался до Спаса (14 августа). В это время (особенно в июле) тоже было принято играть свадьбы. Кроме того, избегали свадьбы назначать на постные дни недели (среда, пятница). Современные условия, наоборот, выдвинули пятницу на первое место — так как последующие выходные дни позволяют собраться на свадьбу наибольшему желательному количеству гостей.

В принципе свадебные обряды были одинаковы для всех: для тех, кто вступал в брак первый раз, во второй или в третий. Разница заключалась в венчании. Второй брак уже не имел той святости, которая заключалась в первом. Если вступающие во второй брак были оба вдовыми, то на них не возлагались венцы. Третий брак проходил без венчания, состоял только в молитвословии и вообще церковью не одобрялся. «Первый брак закон, второй по нужи прощение слабости ради человеческой, третий — законопреступление, четвертый — нечестье, понеже свинское есть житие». Тем не менее дети даже четвертого брака (они редко, но случались) пользовались всеми правами законных детей в разделе наследства. Это имело особенно существенное значение для великих князей и царей.

Царская свадьба, имея в наличии все три выше перечисленных свадебных этапа, все же отмечена некоторыми особенностями. И это понятно, потому что вступление в брак главы государства было и делом государственным. Брак благос-

ловлялся главой церкви — митрополитом (пока он был главой) или патриархом, когда на Руси была образована патриархия. После благословения шло избрание невесты. Для этого, согласно следовавшему указу, при дворе собирались девушки, славившиеся своей красотой (чаще всего княжеские и боярские, но бывали и худородные), из них выбиралась царская невеста. Делалось заключение о ее здоровье и способности к деторождению. Иногда выбранная за красоту девушка не выдерживала последующих испытаний. Тогда она отсылалась и выбиралась новая претендентка. Трагизм положения отвергнутой невесты заключался еще и в том, что ей не разрешалось вообще вступать в брак. Еще одним отличием царской свадьбы было то, что завершением ее являлось путешествие по монастырям, а также хождение в богадельни и тюрьмы для раздачи милостыни. Сам ритуал царской свадьбы сохранился в письменных источниках очень хорошо. Помимо летописных и частных свидетельств, существуют еще и документальные описи экономического характера.

Чин проведения свадьбы у бояр и дворян на Руси тоже имел некоторые особенности, и прежде всего четко разработанной экономической стороной. Родители невесты при сватовстве составляли роспись приданого. Оно могло не удовлетворить семью жениха, тогда свадьба расстраивалась. В то же время родители невесты тщательнейшим образом собирали све-

дения о материальном положении и, так сказать, моральном облике претендента. Если жених не устраивал по каким-то параметрам родителей невесты, то свадьба тоже расстраивалась. Именно поэтому сватовство происходило в глубокой тайне, чтобы не скомпрометировать ни одну из сторон. Сами жених и невеста были субъектами пассивными. До свадьбы они даже не виделись, полагаясь на волю родителей. Жених, правда, имел преимущество — специальная «смотрельщица» на смотринах разглядывала внимательно невесту, разговаривала с ней, выясняла степень ее ума и благочестия, а потом рассказывала о ней жениху. Преимущество, впрочем, было относительным. На смотринах могли показать совсем не ту девушку, обман обнаруживался только после венчания, а уж тут практически ничего нельзя было сделать. Разводы были крайне редки.

Крестьянская свадьба

Основа основ свадебного действия — народная крестьянская свадьба. Ее компоненты, варьируясь, присутствовали во все времена и во всех слоях населения. Каким же образом проходила крестьянская свадьба в нашем крае? Постараемся воссоздать ее общую конструкцию. Начинались свадебные мероприятия со сватовства. Чаще всего сватами выступали уважаемые родственники со стороны жениха. Иногда и сами родители жениха брали на

себя эту роль. А иногда приглашали известного своим красноречием и обаянием человека постороннего. Но существовал и институт свах, которые почти профессионально занимались этим делом. Говоря о крестьянстве, мы потому прибавляем «почти» к слову «профессионально», что это не было единственной статьей дохода таких женщин. Сваха в деревенском быту часто лишь по своим личным качествам и глубокому знанию ритуала, в дополнение к своим обязанностям, исполняла эту миссию. И сваты или сваха в дом невесты, на случай неудачи, являлись поздно вечером, чтобы в доме не было каких-либо посторонних. Не присаживаясь и отказываясь от приглашения к столу, с различного рода околичностями начинался разговор («У вас товар — у нас купец...» и т. д.). Родителям невесты (даже если они хорошо знали жениха) полагалось выторговать себе время для совета с родственниками, разговора с невестой. Через обговоренный срок сваты приходили снова, и если получали согласие, то наступало время сговора, или рукобитья. Обсуждались проблемы, связанные с подготовкой свадьбы, приданое.

Именно со сговора положено было невесте плакать, даже если жених ей нравился и шла она замуж по любви. В окружении подруг невеста в плачах демонстрировала любовь к родному дому, родителям, печалилась о будущей нелегкой доле среди чужих людей. Девичник — кульминация невестиной грусти, но еще и перс-

пектива для подруг невесты в плане замужества. В это время совершается ряд гадательных обрядов и действий на будущее невесты и ее подруг. Во время девичника подруги помогают невесте приготовить подарки жениху, его родным, а также окончательно завершить подготовку приданого.

При обряде обручения жених с родственниками приезжал в дом невесты — по сути дела, это обрядовая встреча двух семей, когда все делают друг другу подарки, а жених с невестой обмениваются обручальными кольцами. Все это сопровождается песнями.

Накануне свадьбы для невесты топится баня. В баню ее сопровождают подруги, баня охраняется караульщиками. Обычно топит баню брат невесты, а воду носит сестра. В бане невеста моется мылом, присланным женихом, угощает подруг жениховыми гостинцами. В завершение невеста через плечо, не глядя, бросает мыло, веник, ленту из косы — подружка, которой удастся поймать что-нибудь из этих предметов, по поверию, скоро выйдет замуж. Перед венчанием происходил обряд «прощания с дивьей красотой», т. е. прощание с девической радостной жизнью. Жизнь эту олицетворяла чаще всего алая лента или нарядная повязка, которую раньше девушка надевала на гулянья и праздники. Затем невесту одевали к венцу. Всю одежду и даже косметику по обычаю дарил жених.

Пока невесту одевают, в доме жениха

собирается свадебный поезд. Кстати, накануне свадьбы жених (и это его единственный автономный обряд) проводит мальчишник, прощаясь со своей холостой жизнью. Наконец, свадебный поезд укомплектован. В нем должно быть обязательно нечетное количество лошадей и повозок. Первыми едут дружка с помощником, вторым — жених, третьими — сваты, затем уже все остальные. К дому невесты первым подъезжает дружка, все остальные ждут. Для дружки важно миновать охрану — привратников и придверников. Чаще всего охрана удовлетворяется угощением — вином, но иногда приходится делать подарки. Вслед за дружкой прибывает свадебный поезд. В это время дружка должен выкупить место для жениха за столом рядом с невестой. Обязательно при этом платятся деньги, но часто невестины подруги и родственники испытывают дружку всяческого рода загадками. Посидев за столом, поднимались, чтобы ехать в церковь венчаться. Невеста, выходя из-за стола, старалась стянуть с него скатерть — примета, по которой все сидевшие за столом девушки должны были выйти замуж. Родители невесты иконой благословляли молодых. В этот момент молодых — на счастье и благополучное потомство — ставили на разостланную шкуру или шубу и сыпали в обувь хмель и зерна.

От венца ехали в дом жениха. Там новобрачных встречали жениховы родители, благословляли, осыпали опять хме-

лем и зерном. В доме жениха уже были накрыты столы. Пока все рассаживались, в отдельной комнате свахи переплетали молодую. Две уже, а не одну девическую, косы оборачивали вокруг головы и покрывали женским головным убором. Молодую сажали рядом с мужем, сажали очень тесно, «чтоб даже кошка не пробежала», и пели величальные песни. На самом свадебном пире молодым предписывалось проявлять воздержанность в питье и еде. Демонстрируя свое единство, они могли лишь пригубить вино из одной рюмки и попробовать один на двоих кусок пирога. Во время свадебного пира величают не только молодых, но и устроителей свадьбы — сватов, родителей, гостей.

Когда веселье уже в полном разгаре, молодых уводят. Свою первую брачную ночь они проводят чаще всего в холодной, нежилой части избы. Постель обычно готовится из снопов (символ плодородия). Новобрачным, изрядно проголодавшимся, приносят жареную курицу, яйца, вино. Курицу полагалось съесть, не пользуясь ножом.

Окончательным актом подчинения мужу служил выполняемый невестой древнейший обряд разувания. Стоя на коленях, новобрачная снимала с мужа обувь. Некоторой компенсацией служили деньги, которые она находила в сапогах у жениха.

Утром за молодыми приходили. В Пермской губернии мало известно обрядов, связанных с доказательством целомудрия

невесты, — демонстрация простыни и т. д. Чаще всего это носило символический характер — молодому мужу утром подносили две рюмки — с красным и белым вином (водкой). Выпитая рюмка с красным вином служила доказательством невинности. Впрочем, даже если что-то было и не так, то обычно молодой муж не шел на открытый скандал, предпочитая выместить недовольство женой впоследствии. Выпитая рюмка в обязательном порядке разбивалась. При полном благополучии этой стороны брака невеста утром раздавала подарки молодому мужу, свекру, свекрови и их родственникам.

В это же утро молодая жена впервые шла по воду. Заклиная воду, она бросала в нее серебряную монету, у ворот ее встречали гости, которые расплескивали воду, обливались ей и обливали друг друга. Процедура приноса воды повторялась троекратно. Очутившись в доме, молодая жена должна была вымести его. Присутствующие всячески мешали ей, бросали на пол принесенную со двора солому, черепки битой посуды, но, по обычаю, бросали и деньги. Только поднеся каждому гостю чарку вина, молодая получала наконец возможность навести чистоту. Свадебное застолье продолжалось с новой силой, все пили, ели, плясали. Как раз на второй день исполнялись «топотушки», танец, не имеющий определенных правил и заключающийся в ритмичном притопывании под музыку. Через некоторое время, чаще всего на третий день, моло-

дые ехали в родительский дом жены, к теще на блины. Собственно, этим и заканчивался свадебный цикл.

Для нашего региона характерно довольно большое количество старообрядцев. У них свадьба отличалась хотя бы тем, что старообрядцы не посещали церковь, значит, не было и венчания. В этой среде сватами чаще всего бывали крестный отец и дядя. При сватовстве положено было пройти в избу и сесть на лавку, стоящую вдоль половиц, стараясь захватить ногами как можно больше половиц, «чтобы невеста не ускользнула». Чтобы сватовство было удачным, сваты должны были коснуться рукой печки. К ней же прислонялась невеста, тем самым давая понять, что она согласна на замужество. Разговор между сватами и родителями шел совершенно открыто: «У нас жених, у вас невеста, нельзя ли их свести вместе да нам породниться». Девичника не было, проводили вечерки, где молодежь, девушки и парни, веселились вместе. В баню перед свадьбой ходили только невеста и ее лучшая подруга. Утром перед свадьбой ритуально посещал баню жених. После бани, уже одетый в свадебное платье, жених ждал прихода так называемых «молчан». «Молчаны» — две подруги невесты, они приглашали жениха. Взяв чистый платок, две девушки отправлялись к нему в дом. Молча проходили через село, молча проходили двор, сени, переступали порог и останавливались. Доставали платок и молча расстилали его у своих ног. Не от-

вечали на приветствия, не принимали приглашения к столу. Молча стояли у расстеленного платка. Тогда, как бы озабоченные догадкой, друзья жениха начинали класть на платок угощенье. Девушки молчали. Добавляли еще. Девушки молчали. Наконец, они решали, что ими получено достаточно. Тогда поднимали платок и приглашали жениха к невесте. От невесты ехали или шли к уставщику, который благословлял молодых иконой и читал духовные стихи. При нем молодые менялись кольцами.

Отличием также был обычай благословения. Уже на второй день свадьбы молодая жена должна была по любому поводу, действию просить у старших в доме мужа благословения. Это касалось даже мелочей: завести квашню, принести дрова, подмести пол. Так продолжалось в разных местах по-разному: где год, где до рождения ребенка, где до тех пор, пока молодые не отделятся.

У коми-пермяков долгое время сохранялся обычай умыкания невест. Во всяком случае, даже в 1914 г. об этом писали, как о существовавшем обычае. Меньшее значение придавалось и сохранению целомудрия. В основном свадьба проходила по русскому образцу, отличаясь в мелочах: молодым в первую брачную ночь давали не курицу, а рыбный пирог, молодая жена на второй день свадьбы, уже чувствуя себя хозяйкой в доме, заводила брагу и ставила квашню. Второй день свадьбы назывался «в пироги», и первым ритуаль-

ным кушаньем молодых были ячневые пироги. Вот, пожалуй, и все отличия.

Городская свадьба

Время шло. К середине XIX – началу XX в. сформировался тип свадьбы, характерный для города. Новые штрихи в обряд привнесли купечество и мещанство. То есть сам обряд состоял все из тех же трех последовательных циклов: предсвадебного, свадебного и послесвадебного. Но в предсвадебном этапе традиционного сватовства ведущую роль стали играть свахи-профессионалки. Они выполняли роль посредников за соответствующее вознаграждение. В обязанности свахи входило не только само сватовство, но и подбор невест и женихов. Они должны были знать, в чем состоит приданое невесты, состояние жениха. Причем в качестве информантов они использовали знакомых, слуг, родственников.

Все разведывалось досконально. Свахи дорожили своей репутацией. Неудачный брак, простите за каламбур, – это брак свахи. Поэтому, конечно, сваха добывала и сведения о поведении, физических недостатках, наследственности. Нельзя сказать, что при этом всегда получались идеальные браки, но ловкие женщины, занимавшиеся сватовством профессионально, как никто могли любой недостаток жениха или невесты превратить в достоинство. А там привычка, дети... Чаще всего свахами становились общительные

и предприимчивые женщины среднего и пожилого возраста из мещанского и реже купеческого сословий, обычно вдовы.

Суеверия были присущи горожанам чуть ли не более, чем крестьянам. Так, не полагалось затевать сватовства в среду и в пятницу, 13 числа, тогда как числа 3, 5, 7, 9 считались счастливыми. Горожане верили, что тот, кто шел в дом со сватовством, не должен был ни с кем разговаривать, подойдя к дому, ему нужно было незаметно прикоснуться рукой или плечом к косяку и только затем стучать. Во время разговора сваха или сват должны были незаметно дотронуться до ножки стола, «чтоб дело не сбежало». Не прибегая ни к каким особым поэтическим и иносказательным формам, не пользуясь отговорками, вопрос о свадьбе решали в этот же день сватовства. В случае положительном родители невесты и сваха трижды обходили вокруг стола, крестились на образа и расставались, сразу же договорившись о смотринах.

Чаще всего смотрины устраивались через неделю после сватовства в доме невесты. Во время смотрин окончательно решали вопрос о приданом и, чаще всего, формально познакомили жениха и невесту. В городе, с середины XIX в., вприглядку, но все-таки чаще всего друг друга знали. Знали благодаря посещениям церкви, балам, благотворительным мероприятиям, молодежным домашним вечерам. На смотринах сохранился традиционный обычай, по которому жених и его родите-

ли обязательно выходили в сени, прихожую, на крыльцо, где обменивались мнениями о невесте, даже если хорошо ее знали.

У горожан, как и у крестьянства, одним из самых важных моментов в предсвадебном этапе оставался «сговор», который носил название помолвки, или рукобитья. Устраивался бал или вечеринка с угощением, на которых родители объявляли о предстоящем браке. Помолвленные принимали поздравления, благословение священника, открывали бал танцем. Большое значение в городе имело церковное оглашение. По действующим канонам, желающий вступить в брак должен был письменно или устно уведомить священника своего прихода «об имени своем, прозвании, чине или состоянии, равно как и об имени, прозвании и состоянии невесты». После уведомления священник в три ближайших воскресенья по окончании литургии объявлял прихожанам имена желающих вступить в брак. Делалось это для того, чтобы установить, не существует ли каких-либо препятствий браку. Помехой могло служить, например, родство до определенного колена, свойство (кумовство или сватовство), отсутствие согласия (благословения) родителей. После трех оглашений священник выдавал свидетельство, или билет, а на основании билетов жениха и невесты в день венчания в церкви составлялся так называемый обыск, заносившийся в специальную обыскную книгу.

Пожалуй, самым важным из всех происходящих в день свадьбы обрядов горожане считали венчание, которое в крестьянской свадьбе не играло доминирующей роли. По городскому обычаю в день венчания жених присылал невесте через сваху шкатулку, в которой лежали фата, восковые цветы, венчальные свечи, обручальные кольца, духи, иголки, булавки, набор гребенок и т. п. И жениху, и невесте перед венчанием в обувь вкладывали золотой.

Широкое распространение у горожан имел обряд «о пяти приборах». Он совершался отдельно в доме жениха и в доме невесты. Примерно за час до отъезда к венцу накрывался стол на пять человек: для жениха (невесты), его (ее) матери и отца, а также свахи, шафера (друзки). Родители благословляли иконой жениха (невесту), все обходили вокруг стола, после чего приступали к легкой закуске. Если учесть, что жениху и невесте, по всеобщему обычаю, за свадебным столом предписывалось воздержание, то сразу ясна рациональная бытовая функция этого обряда.

По городской традиции, жених и невеста ехали в церковь порознь. Жених приезжал раньше и ждал невесту вместе с шаферами у церкви. Шаферами обычно были холостые мужчины, они держали венцы над четой. Родители новобрачных в церковь не ездили: такова была давняя традиция, а указ Петра I от 5 января 1724 г. «по поводу принужденных браков»

запрещал им это под страхом строгого наказания.

Пока происходило венчание, свадебный поезд (уже единый) украшали цветами, лентами и колокольчиками. Свадебный поезд (опять же с нечетным числом колясок) сначала проезжал по центральным улицам, затем объезжал город по кругу и только после этого направлялся к дому, где должен был состояться бал, вечеринка со свадебным столом. В каком бы помещении ни происходило свадебное торжество, возвратившихся из церкви молодых встречали родители жениха. Отец держал образ, а мать — каравай хлеба и серебряную солонку. Молодые кланялись родителям, принимали благословение и поочередно целовали отца и мать. Вместо традиционного осыпания зерном и хмелем в городе было принято осыпать денежной мелочью. Потом молодым подносили подарки. Сами же молодые обносили гостей вином (чаще всего шампанским). После завершения поздравительной церемонии свекровь почти всегда уводила новобрачную в отдельную комнату, где они немного отдыхали. В этот момент на колени молодой непременно сажали ее младшего брата или другого мальчика — родственника, чтобы у нее первым родился сын.

Во всех сословиях горожан свадебное веселье открывалось вальсом молодых. Обычно танцы происходили в одной комнате (зале), а столы стояли в другой. Застолье считалось законченным и гости

могли расходиться только тогда, когда вносился свадебный пряник (колоссальных размеров), а в более позднее время — торт.

Обрядов, связанных с провожанием молодых к их брачному ложу, равным как и подниманием с постели, у горожан не зафиксировано. На второй день после свадьбы горожане, по традиции, приглашали только близких родственников. На обеде второго дня новобрачная делала подарки своим новым родственникам. Существовал также обычай посещать в этот день мать молодой жены с «именным тортом». Именным он назывался потому, что на нем были имена молодых и их родителей.

После свадьбы начиналась так называемая визитная неделя. В течение семи дней родственники молодого мужа приходили с визитами к новобрачным, которые устраивали по этому поводу традиционное угощение — чай со всевозможными сладостями и десерт. Визит длился не менее двух часов, во время которого происходило как бы близкое знакомство с новой родственницей. Открывали визитную неделю крестный отец и крестная мать жениха, которые приходили к молодым в первый послесвадебный день и приносили дорогие подарки. Остальные родственники приходили в последующие дни, строго соблюдая очередность в зависимости от степени родства, и также приносили подарки. В течение визитной недели молодые обязательно рассылали «реко-

мендательные письма» новым родственникам и друзьям, которые почему-либо не смогли приехать на свадьбу. Этим письмам придавалось серьезное значение: по ним обычно составляли первое представление об уме, образованности и воспитании молодых супругов. Визитной неделей заканчивается цикл городской свадьбы.

Насколько были растянуты по времени события свадебного действия, можно продемонстрировать на примере рукописного дневника писца канцелярии одного из соликамских заводов Петра Бурмакина. Этот очень своеобразный дневник хранится в фонде редких книг Пермской областной библиотеки. Итак, он (П. Б.) записывает:

«5 марта 1844 г. в Воскресенье на пятой неделе Великого поста было просватанье Петра Бурмакина с Пелагеей Токаревой».

«28 марта того же года на Пасхе во вторник был посиделок».

«31 марта в пятницу также на Пасхе было обручение».

«9 апреля в Воскресенье браком сочетались Петр Васильев Бурмакин с девицей Пелагеей Герасимовой Токаревой, венчал здешнего собора иерей Михаил Белозеров, бывши от роду: Петр 22, а Пелагея 18 лет».

Итого чуть больше месяца.

Современный свадебный обряд

В настоящее время традиционная свадьба как целостный многожанровый

обрядовый комплекс не сохранилась даже терминологически. Хотя, конечно, отдельные элементы остались. Мы не говорим «сговор», но он существует фактически. Невозможно устроить даже самую скромную свадьбу, не познакомив родителей жениха и невесты. Родители не могут не обговорить материальную сторону вопроса: кто за что платит, какую часть свадебных торжеств берет на себя. Традиционно сложилось, что кольца, платье, белье, туфли для невесты покупает жених. Мы опять же не употребляем слово «приданое» в его первоначальном смысле, но традиционно семья невесты обеспечивает молодых постельным бельем, посудой, мебелью. Всегда бывает свадебное застолье. В остальном порядок и обычаи проведения свадьбы зависят от сохранившихся в семье традиций, от изобретательности и остроумия друзей.

Известно, что «у каждого города свой нор, у села свой обычай, у дома свои порядки». За основу проведения свадьбы можно взять крестьянский обряд, можно городской. Можно скомпоновать два обряда — все зависит от времени и средств роднящихся семей. Все чаще и чаще свадьбы проводят профессионалы, либо составляющие, либо использующие ранее разработанный сценарий. Сценариев свадьбы существует великое множество. Их можно получить в библиотеках, методических центрах, домах культуры. Остановимся на моментах, которые общеприняты.

Общепринято, чтобы невеста и жених сами писали приглашения и развозили их лично тем, кого они решили пригласить на свадьбу. Исключение делается для иногородних, но считается более вежливым, если письменное приглашение подтверждено телефонным разговором. Общепринято, чтобы родные и друзья присутствовали при торжественном акте регистрации брака, поздравляли новобрачных и дарили цветы. Общепринято дарить на свадьбе подарки молодым. Правда, в последнее время стало вполне приемлемым вручать деньги, положенные в нарядный конверт. Приглашенные, но не смогшие приехать на свадьбу родные или друзья обычно присылают денежные переводы. Общеприняты за свадебным столом традиционные возгласы «Горько!». Общепринято и официально регламентируется наличие свидетелей. Поведение во Дворце бракосочетаний или загсе курируется представителями данных учреждений. Если происходит венчание, то проведение обряда в руках священника и его помощников.

Свадебный стол не имеет строгого набора ритуальной еды, как при других обрядах. Пожалуй, сохранились в меню только жареная курица и свадебный торт. В остальном все зависит от возможностей родителей. Все больше свадеб проводится в специально снятых для этого помещениях (банкетных залах, залах торжеств, ресторанах, столовых, кафе). Чаще всего столы располагаются буквой «П», но не воз-

браняется и любая другая расстановка. В центре внимания, а значит, и любого стола, находятся жених с невестой, свидетели и родители. Стало принятым жениху и невесте до свадебного стола, застолья совершать поездки по городу или селу на машинах, возлагать цветы к каким-либо памятникам. Второго дня у молодоженов может и не быть — все чаще они в день свадьбы (в подражание европейским нормам) уезжают в свадебное путешествие. Тогда второй день свадьбы становится днем поздравления родителей.

Цветы. Они неперемный атрибут свадебной церемонии. Нужно только помнить, что для сговора, помолвки возможны все цветы и формы, но без резких контрастов и чрезмерной пестроты: неяркие розы, белые или розовые гвоздики, лиловая сирень, орхидеи.

Как бы ни менялись обычаи и моды (фата, венок, длинное платье, короткое платье, костюм), невеста без цветов — это не невеста. Раньше полагалось выбирать цветы одной окраски — преимущественно нежно-розовые или белые. В наше время вполне приемлемы и другие расцветки, допустимо также компонование нескольких видов цветов, лишь бы они гармонировали по своей форме и цвету. Существует одно общее правило: допустимо все, что не нарушает гармонии.

Совсем не обязательно, чтобы букет был дорогим. Решающим для выбора цветов и формы букета является возраст и внешний облик невесты, а также цвет (сейчас

он не обязательно белый) и длина свадебного платья. Невесте небольшого роста и хрупкой совсем не подойдет большой пышный букет. Гораздо выигрышнее она будет смотреться с изящным букетом, который может держать в руке, или с букетом-корзиночкой. Невесте высокого роста и соответствующего сложения предпочтительнее достаточно большой букет, который носят на сгибе руки.

Чаще всего букеты для невесты делают удлинёнными, односторонними. Иногда круглыми, украшенными кружевами, лентами, тюлем. Традиционнее же всего миртовые веточки в причёске невесты или в венке, на груди букетик в виде броши из тех же веточек. Жених носит букетик миртовых веточек в петлице.

Свадьба, — мы имеем в виду вовсе не те ситуации, когда женятся или выходят замуж второй раз, — все равно повторяется. В другом виде. Удачный брак любит праздники. И, может быть, именно счастливые супруги придумали отмечать годовщины своих свадеб. Конечно, сами для себя они справляют каждую годовщину, но существует, и почти официально, список свадебных юбилеев, которые отмечают широким кругом. Это первая годовщина свадьбы — она называется ситцевой, или марлевой. В 5 лет — свадьба деревянная, в 7 лет — медная, в 10 — розовая, в 15 — стеклянная, в 20 — фарфоровая, в 25 — серебряная, в 30 — жемчужная, в 40 — рубиновая, в 50 — золотая, в 75 — бриллиантовая. В самих названиях вы видите

указание на характер подарков. И всегда, всегда в этот день муж дарит жене цветы. Ее любимые.

Год от года, от юбилея к юбилею растет крепость и счастье вашего брака. Дожившие вместе до серебряной свадьбы могут считать себя огражденными от случайностей. Но в памяти навсегда сохраняется первая единственная свадьба.

ВЕЧНАЯ ПЕСНЯ

*Песни, записанные на крестьянской свадьбе
в лесах
Вильвы Пермского округа в 1923 г.*

Песня невесты при просватанье

Благослови да Боже господи,
пресвятая Богородица,
во весь дом да слово молвити!
Не вставай, родная маменька,
со дубовые со лавочки,
на свои да резвые ноженьки,
не ходи, родимая мамонька,
ко целу, целу резучему,
не добывай, родимая мамонька,
ты огня, огня палючего,
не свети, родимая мамонька,
ты лучину многотрескую.
Не вставай, родимый тятенька,
со дубовые со лавочки,
не ходи ко красным девицам
ты во куть да за занавесу,
не ходи и к своей ладушке,
к моей мамоньке родимою.
Не давай, родимая мамонька,
ты огня, огня палючего,
зажечь свечку воску яркого...
Не ходи, родимый тятенька,
ко иконе Богу господу,

ко свече да воску яркого,
не молитесь Богу господу,
не давайте праву рученьку
вы чужому-то чуженину,
не ввивайте мне кручинушку,
не вручайте мою голову.

Песня невесты при обручении

Синее море на валах ходило.
Зелено вино на столы внесено.
Хороша девица на думах стояла,
она, думавши, слово вымолвила,
дорогую речь проговорила:

— Тятенька, пей, да меня не пропей!
Лучше пропей нов высок терем,
ты его пропьешь, его выкупишь,
ты его пропьешь, его выручишь,
а меня пропьешь, ты не выкупишь
и не выручишь.

Мамонька, пей, да меня не пропей!
Лучше пропей свой сундук живота,
ты его пропьешь, его выручишь,
а меня пропьешь, ты не выкупишь
и не выручишь.

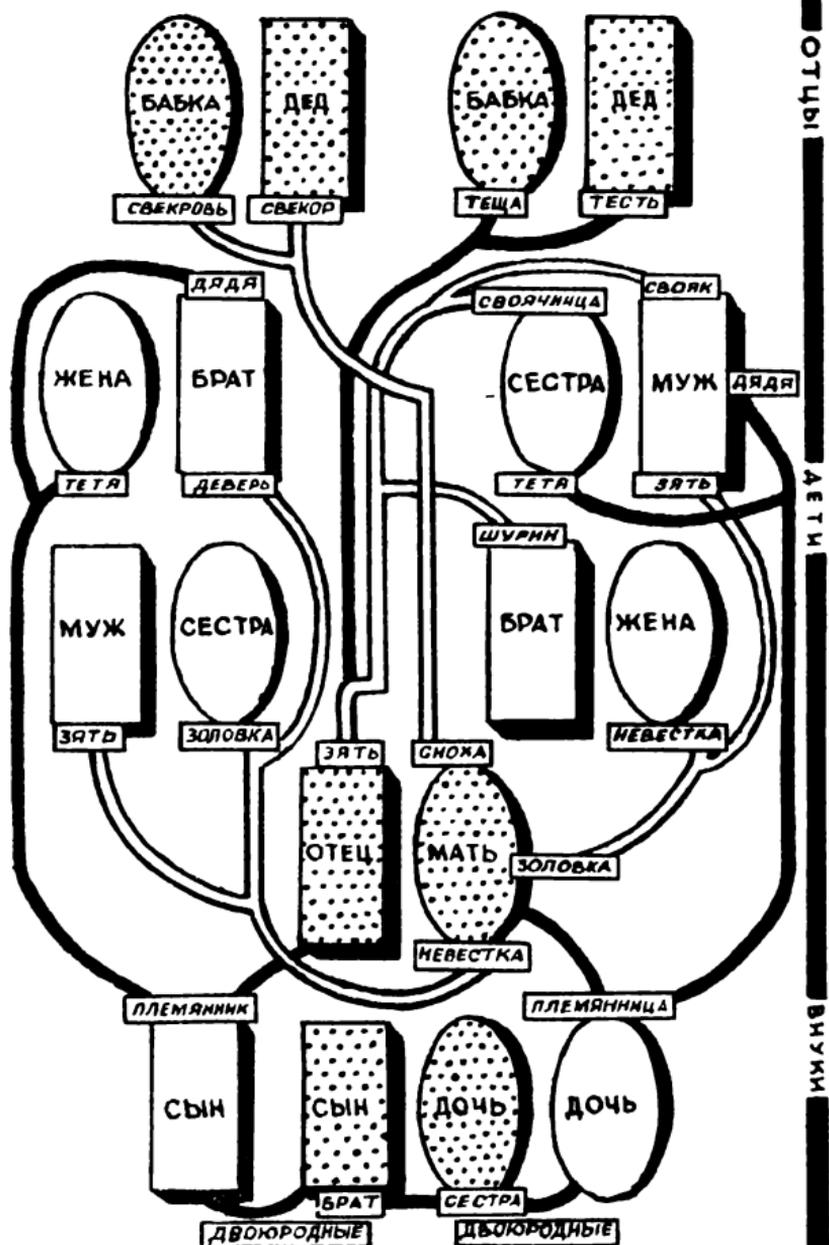
Выкупит меня, выручит
удалой добрый молодец
свет Иван-от де Яковлевич.

Богословский П. С. *Крестьянская свадьба в лесах Вильвы Пермского округа* // Пермский краеведческий сборник. — Вып. 2. — Пермь, 1926. — С. 128—159.

Кто кому деверь?

В нашем обиходе как-то привилось обращаться по имени-отчеству не только к просто знакомым, но и родственникам. И потому постепенно уходят конкретные

СХЕМА РОДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ



Р и с. 13. Схема родственных связей

обозначения степени родства. Между тем для человека знающего слово «шурин» скажет гораздо больше о родственных связях, чем неопределенное «Иван Степанович». К тому же очень неэкономно долго объяснять свое отношение к тому или иному человеку, например: «Света — это внучка сестры моей мамы», «Петр Николаевич — муж сестры моего мужа». А ведь в русском языке были и еще не исчезли бесследно совершенно конкретные, теплые, живые обозначения степени родства. Этот пробел мы и стараемся заполнить в схеме семейных связей (рис. 13) и объяснить в прилагаемом «родственном» словарице.

С в е к о р — отец мужа.

С в е к р о в ь — мать мужа.

Т е с ь т ь — отец жены.

Т е щ а — мать жены.

С в а т — отец или родственник одного из супругов по отношению к родителям или родственникам другого супруга.

С в а т ь я — мать или родственница одного из супругов по отношению к родителям или родственникам другого супруга (сват, сваха (сватья) в родственных отношениях. Не путать со сватом, свахой (сватьей) в свадебном обряде).

З я т ь — муж дочери, муж сестры, муж золовки.

Н е в е с т к а (с н о х а) — замужняя женщина по отношению к родным ее мужа: отцу, матери, братьям, сестрам, женам братьев и мужьям сестер.

Д е в е р ь — брат мужа.

З о л о в к а — сестра мужа.

Ш у р и н — брат жены.

С в о я ч е н и ц а — сестра жены.

С в о я к — муж свояченицы.

Б р а т — каждый из сыновей, имеющих общих родителей, в отношении к другому сыну или сестре.

Д в о ю р о д н ы й б р а т — находящийся в родстве по деду или бабушке с детьми их сыновей и дочерей. Сын родного дяди и родной тети.

Т р о ю р о д н ы й б р а т — сын двоюродного дяди или двоюродной тети.

С е с т р а — дочь одних и тех же родителей по отношению к другим их детям.

Д в о ю р о д н а я с е с т р а — дочь родного дяди или родной тети.

Т р о ю р о д н а я с е с т р а — дочь двоюродного дяди или двоюродной тети.

Е д и н о у т р о б н ы е (брат, сестра) — имеющие общую мать.

Е д и н о к р о в н ы е (брат, сестра) — имеющие общего отца, но разных матерей.

С в о д н ы е (брат, сестра) — являющиеся братом (сестрой) по отчиму или мачехе.

П л е м я н н и к (племянница) — сын (дочь) брата или сестры (родных, двоюродных, троюродных). Соответственно ребенок двоюродного брата (сестры) — двоюродный племянник, троюродного брата (сестры) — троюродный племянник.

В н у ч а т ы й п л е м я н н и к (племянница) — внук (внучка) брата или сестры.

Д я д я — брат отца или матери, муж тетки. Соответственно двоюродный дядя — двоюродный брат отца или матери, троюродный дядя — троюродный брат отца или матери.

Т е т я — сестра отца или матери по отношению к племянникам. Жена дяди по отношению к его племянникам. Соответственно двоюродная тетья — двоюродная сестра отца или матери, троюродная тетья — троюродная сестра отца или матери.

В н у к (внучка) — сын (дочь) дочери или сына по отношению к деду или бабушке. Соответ-

ственно двоюродный внук (внучка) — сын, дочь племянника или племянницы.

Дед (дедушка) — отец отца или матери.

Двоюродный дед — дядя отца или матери.

Бабушка (бабка) — мать отца или матери.

Двоюродная бабушка — тетя отца или матери.

Мачеха — жена отца по отношению к его детям от другого брака, неродная мать.

Отчим — муж матери по отношению к ее детям от другого брака, неродной отец.

Пасынок — неродной сын одного из супругов, приходящийся родным другому.

Падчерица — неродная дочь одного из супругов, приходящаяся родной другому.

Приемный отец (мать) — усыновившие, удочерившие кого-либо.

Приемный сын (дочь) — усыновленные, удочеренные кем-либо.

Приемный зять (примак) — зять, принятый в семью жены, живущий в доме жены.

Новоселье

Как строились наши прадеды

Новоселье — вселение в новый дом, новую квартиру — замечательное событие. Его обязательно отмечают — сразу после переезда или некоторое время спустя. Созывают гостей, накрывают стол. Гости приносят подарки — непременно что-то нужное в хозяйстве. Начинается веселье среди не окончательно еще расставленной мебели, и этот беспорядок придает празднику своеобразный колорит.

Обычай праздновать новоселье уходит своими корнями далеко в прошлое, в те времена, когда вселение в новый дом казалось событием не только радостным, но и опасным, непредсказуемым.

Немало трудностей в то время вставало перед человеком уже при выборе места для строительства нового дома. И дело тут было не только в обычных стихийных бедствиях, которые следовало предусмотреть. Окажется место неудачным, «нечистым» — и не будет житья семье даже в самой крепкой и ладно построенной избе. Поэтому, облюбовав место для строительства, хозяева раскладывали на землю дубовую кору. Дня через три переворачивали ее и смотрели: если под корой находились лишь пауки да муравьи — лихое место, не пригодное для жилья. Если же там обосновались дождевые черви — можно строить.

Или такое было гадание: доставали из-

за пазухи три круглых каравай и катали их по земле. Если все хлебы ложились как полагается, верхней коркой вверх, — место считалось хорошим, безопасным. А если каравай переворачивался и ложился на верхнюю корку, строительство откладывали.

В глубокой древности существовало поверье, что новопостроенное жилье только тогда будет прочно, когда умрет глава поселившейся в нем семьи и в душе усопшего дом получит своего гения-хранителя, своего «домового». С этим связана примета, что постройка нового дома обязательно влечет за собой смерть хозяина. И тот из родичей умрет раньше, кто прежде всех войдет в дом. Не случайно по требованию старинного обряда первым входил всегда самый старший в семье.

Желая отвести смерть от людей, наши древние предки, закладывая дом, приносили в жертву какое-нибудь домашнее животное, чаще всего петуха. Хозяева приходили на место закладки, отрубали у петуха голову и зарывали ее там, где предполагался передний угол дома *. Обряд этот совершался тайно.

* Передний (большой или красный) — самый уважаемый угол в доме. Это правый угол от входящего в дом, угол, против которого стоит печь. Здесь помещается обеденный стол. Сюда ставят иконы и первый поклон, входя в дом, отдают этому углу и иконам. Место на лавке в этом углу самое почетное. Сюда сажают именитых гостей, старших родственников, священника, знахаря. По примете, если трещит передний угол или матица, то хозяину грозит несчастье.

В других деревнях крестьяне закапывали в землю на месте переднего угла несколько мелких монет и ячменных зерен, чтобы в новом доме не переводились ни хлеб, ни деньги. Иногда добавляли шерсть — на счастье в скоте и ладан — для святости.

Строили в деревнях дружно. До нашего времени дошло местное уральское словечко «помочь» — когда, собравшись вместе, деревенские мужики разом, в один день, подводили сруб под крышу.

А дальше начиналось самое ответственное дело — крыша и потолок. Хозяева как умели задабривали плотников. О плотниках и печниках ходило в старину множество баек. Они как никто другой умели отомстить скупым хозяевам, если те обсчитывали или недоплачивали обещанных денег; если хозяйка плохо кормила или попрекала лишним куском. Например, под князьком на крыше заделывали горлышко от бутылки или прилаживали длинный ящичек без передней стенки, набитый берестой. В ветреную погоду из бутылочного горлышка раздавался постоянный свист. Береста же производила шум, который вообще невозможно было объяснить: тут и вой, и плач, стоны, вздохи, выкрики. Жить в доме становилось невозможным.

Поэтому плотников задабривали еще загодя. Сговорились насчет условий — пили «заручное». Уложили первый ряд основных бревен — пили «обложейное». А когда заготовленный сруб переносили и

ставили на указанное место — снова устраивали угощение. Матицу (главную балку, на которой настилагся накат и укрепляется потолок) поднимали в особенно торжественной обстановке. Известен целый обряд такого подъема.

Когда дом был построен, опять-таки принимались меры для охраны его от нечистой силы и всяческих бед. Для этого широко применялась роспись в интерьере дома и резьба по дереву снаружи. Расписывали печь, перегородки, полати, обязательно голбец — через него в первую очередь могла проникнуть в дом нечистая сила. Роспись была не только красивым узором, в ней заложен определенный магический смысл.

Резьба по дереву также не просто украшала дом. До настоящего времени можно встретить на воротах старинных деревянных домов различные круги, розетки в виде солнца — так называемые «обереги».

Этой же цели — уберечь дом от несчастий — служили и широко распространенные на Урале коньки на крышах жилых домов и хлебных амбаров.

Влазины

Дом построен, обставлен, обихожен. Сложена печь. Можно вселяться. Переход на новое место, или влазины, — ответственное и опасное дело. На новом месте словно бы надо переродиться, чтобы начать новую жизнь в потемках и ощупью. Новая изба пока пуста — в ней нет еще

самого главного хозяина, без которого дом не дом. Этот невидимый жилец есть в каждой обжитой деревенской избе. Он является сторожем не только самого строения, но, главным образом, всех живущих — и людей, и скотины, и птицы. Его так и зовут — домовой. Но в старину люди не решались произносить это имя вслух — из уважения к нему и из суеверного страха перед ним. Называли его хозяином, дедушкой, братанушкой, доброжилом. В наших краях его звали так — «суседко», а иногда и просто — «он» или «сам».

Видеть домового нельзя, но часто можно было слышать, а иногда и поговорить с ним. Зла людям он не делал, но был известен своими проказами и шутками. И если жилось ему хорошо и спокойно, любил порезвиться — спрятать что-нибудь, пощекотать сонных, погремечь посудой.

Хозяином звали его не зря. Домовой и в самом деле «идеал хозяина, как его понимает русский человек: он видит всякую мелочь, неустанно хлопочет и заботится, чтобы все было в порядке и наготове — здесь подсобит работнику, там поправит его промах; по ночам слышно, как он стучит и хлопает за разными поделками; ему приятен приплод домашних птиц и животных; он не терпит излишних расходов и сердится за них, словом, домовой склонен к труду, кропотлив и расчетлив»*.

* А ф а н а с ь е в А. Поэтические воззрения славян на природу. — Т. 2. — М., 1868. — С. 87—88.

Считалось, что домовый любит те семьи, которые живут в согласии, и тех хозяев, которые рачительно относятся к своему добру, в порядке и чистоте содержат свой двор. Зато ленивым и нерадивым он сам охотно помогал запускать хозяйство и старался, точно в отместку, во всем вредить: заезживал лошадей по ночам, мучал и бил скотину, засорял навозом двор.

Каждый домовый приживался к своей избе так, что невозможно было его выселить или выжить. Поэтому при переходе в новую избу из старой прилагали все усилия, чтобы переманить, увести его за собой. Пускали в ход все — и ласковые уговоры, и просьбы, и подарки.

Если же не удавалось уговорить, он оставался на старом пепелище, среди развалин, в холодной избе, несмотря на известную за ним любовь к теплу, в тоске и на холоде, в полном одиночестве, даже без соседства мышей и тараканов, которые вместе с другими жильцами всегда успевали перебраться незванными. Оставшись так из упрямства или оставленный по забывчивости недогадливых хозяев, он томился и скучал, изводя всю округу по ночам стонами и плачем. Но и хозяевам в новой избе неуютно и беспокойно без своего домового. Поэтому каждую ночь хозяин без шапки, в одной рубашке ходил в старый дом и с поклонами упрашивал домового пожаловать в новые хоромы, где самой хозяйкой приготовлено ему угощение: хлеб с солью и водка в чашке.

Переход в новую избу почти повсеместно в России совершался ночью. Ночью же перегоняли скотину. Счастливыми днями для новоселья считались двенадцатые праздники и особенно Введение во храм Богородицы *.

Обычай входа, вселения в новый дом также одинаков по всей России и известен с древнейших времен. Он применялся всюду: вперед себя в новую избу пускали петуха и кошку. За ними входил хозяин с иконой и хлебом-солью, а следом все семейство.

В нашем Пермском крае переход на новоселье также совершали ночью, как только пропоют первые петухи. Старуха-хозяйка в старом доме накрывала стол скатертью и ставила на него хлеб-соль. Хозяин зажигал свечу перед образами и после общей молитвы клал икону себе за пазуху. А затем подходил к голбцу и говорил, отворив дверь в подполье: «Сусе-душко, братанушко, пойдём в новый дом! Как жили в старом доме хорошо и благо, так будем жить и в новом. Ты люби мой скот и мое семейство!»

После этого все отправлялись в новый дом. Хозяин нес петуха и курицу, хозяй-

* Двенадцатые праздники — 12 главных христианских празднеств: Пасха, Вознесение, Троица, Вход Господен в Иерусалим (или Вербное воскресенье), Крещение, Сретенье, Благовещенье, Преображение, Рождество Богородицы, Введение во храм Богородицы, Воздвижение креста и Рождество Христово.

ка — хлеб-соль и квашню, остальные пожитки распределялись между членами семьи. Открыв дверь, хозяин прежде всего пускал в избу петуха и курицу и ждал, чтобы петух пропел на новоселье. Затем входил в дом, ставил икону, открывал голбец и приглашал: «Проходи-ко, суседушко, братанушко!»

Считалось, впрочем, что домовой в новой избе сам выберет себе место. Он мог жить и за печкой, и под шестком, и под порогом. Но голбец и чулан были его излюбленными обиталищами.

Новоселье заканчивалось семейной молитвой. Затем хозяйка накрывала стол, затапливала печь и принималась застряпню.

Существовал в старину и такой интересный обычай, как перенос в дом из старого «священного огня». Старшая женщина-хозяйка (мать или свекровь) последний раз топила в старом доме печь, выгребала горячие угли в чистый горшок и накрывала его белой скатертью. В новом доме с поклонами и хлебом-солью ее встречали молодые хозяева. Принесенные угли высыпались в печурку, снятой с горшка скатертью символически трясли по всем углам, как бы выпуская домового. Затем горшок разбивали и зарывали под передний угол. Если до новой избы было далеко и не удавалось перенести туда священный огонь, переносили вместо него кочергу и другие атрибуты очага.

Все остальные элементы ритуала новоселья оставались неизменными практи-

чески повсюду: икона, непчатый хлеб с горстью соли, квашня с растворенным тестом, петух, курица и кошка. Впуская в двери кошку, приговаривали: «Вот тебе, хозяин, мохнатый зверь на богатый двор».

Нетрудно понять, почему во время новоселья такую значительную роль играли петух и кошка.

Петух — это символ огня, символ очага. Считалось, что если петух, внесенный в новую избу, запоет — это предвещает хозяевам счастливую жизнь. Если же молчит — значит, их ожидает в новом доме какое-нибудь горе. Иногда петуха в ночь переселения до утра оставляли в избе, чтобы первый его крик прозвучал в новом жилище.

Более сложные отношения установились с давних времен между человеком и кошкой. Кошка, как и собака, охраняет жилище человека. Без нее никому не справиться с мышами и крысами. Но с другой стороны, кошка — любимое животное колдунов и ведьм. В ней много непонятного, пугающего: светящиеся в темноте глаза, независимый характер («кошка гуляет-сама-по-себе»).

В старину, когда начиналась гроза, хозяева старались выгнать кошек из дома, особенно черных, чтобы они не привлекли удара молнии. Существовало много примет, связанных с поведением кошки в доме: если кошка долго, старательно умывается — значит, зазывает («намывает») гостей; скребет лапами и царапает когтями по полу — зимой к метели, летом —

к дождю и ветру; ложится животом вверх — к теплу; закрывает лапой мордочку — к морозу; распускает хвост — к метели, спит на полу — будет теплая погода, залезает на печь — холодная; на кого потянется — тому будет корысть; вскочит на божницу — будет в доме покойник. И еще было поверье — кто убьет кота, тому 7 лет не будет ни в чем удачи.

По-видимому, всем этим и объясняется обычай пускать кошку первой в квартиру, в новый дом — если суждено случиться какой-нибудь беде, пусть она случится с кошкой, а не с людьми! Надо сказать, этот обычай существовал не только в России. В Испании, например, по вновь построенному мосту также сначала прогоняли черную кошку.

В новый дом обязательно звали священника. Позднее созывали гостей. Гости непременно несли хлеб и соль — полную солонку — как символ обилия и благополучия в доме. Как и при выборе места для строительства дома, снова катали по полу каравай хлеба и смотрели, как они лягут, как хозяевам придется жить на новом месте, счастливо или нет. Приносили с собой рожь, ячмень, овечью шерсть. Зерно высыпали на лавку, а шерсть с мелкими деньгами бросали в печь — к изобилию.

Немного о временах нынешних

Современного обряда новоселья в общем-то не существует. От прежних обы-

чаев остался лишь один — обязательно устраивать веселый праздничный обед сразу после въезда. Домовые остались в сказках, да и кошка есть далеко не в каждой семье. Впрочем, для дружеских шуток эти обычаи полезно не забывать. И хорошо бы помнить о том, как обустроивали и берегли свой очаг наши предки.

А новоселье — все-таки праздник. И как всякий праздник, он имеет свои особенности. Новоселам принято дарить подарки. Помимо обязательных цветов — что-то из «товаров для дома»: люстры, светильники, вазы для цветов, посуду, кухонную утварь и пр.

И, разумеется, новоселам за праздничным столом принято говорить только приятные вещи: желать счастья, тепла и уюта, радоваться их новоселью и находить достоинства в самой неудачной планировке. А уходя, сказать, как говаривали в старину: «Мир вашему дому!»

Семья принимает гостей

«Официальный» прием

Где мы проводим большую часть своей сознательной жизни? Правильно: на работе, на службе. И, как вы, наверное, заметили, для многих служебные события тесно переплетаются с личными. И нередко появляется необходимость устроить дома прием, поводом для которого являются не внутрисемейные события — скажем, изменения в служебном положении одного из членов семьи: повышение в должности, проводы на пенсию, чествования по поводу защиты диссертации и пр.

Разница между чисто семейными праздниками и торжествами такого рода очевидна. Они требуют особого настроения, продуманной подготовки. И особенной ответственности: ведь гостями в этом случае являются зачастую не самые близкие люди, иногда впервые пришедшие в дом. Приходится искать верный тон, чтобы не сделать вечер слишком сухим, официальным или, напротив, — слишком «домашним».

Как правило, все мы немножко по-разному ведем себя дома и на работе, ограждая от посторонних глаз свою личную жизнь. В хорошей, дружной семье все домашние, зная, например, что в гости придут сослуживцы главы семьи или люди, с которыми он поддерживает деловые отношения, постараются сохранить его авторитет, не допустить бестактностей, фа-

миллярности, равно как и высокомерия, подчеркнутой холодности. Не следует на таких «официальных» приемах заводить разговоры на сугубо семейные темы, обсуждать неизвестные гостям факты из биографии виновника торжества или давать понять, что все без исключения события служебного порядка хорошо известны членам семьи. Такт, сдержанность, доброжелательность — необходимые условия удачного приема.

Поводом для таких приемов могут быть самые разнообразные события: от первых служебных поощрений до проводов на пенсию. Между тем, устраивая их, люди часто сталкиваются с одними и теми же проблемами. Попробуем дать в этой главе ряд советов общего характера. Они, надемся, пригодны в любом случае, когда нашими гостями оказываются люди, связанные с нами скорее официальными отношениями.

Основное и первое правило — даже самая старательная подготовка должна быть закончена не менее чем за час до прихода гостей. Воспитанный человек не явится раньше назначенного времени, но и не заставит себя ждать. И все же, чтобы не попасть в неловкое положение, заранее приведите себя в порядок и не спеша проверьте, все ли готово к приходу гостей. Уберите из прихожей лишнюю одежду и обувь. Проверьте, достаточно ли плечиков для пальто или свободных крючков на вешалке, свободна ли полка для шляп. Не

принято заставлять гостей переобуваться, если они этого не хотят. Лучше заблаговременно убрать с пола ковры и дорожки. Но несколько пар домашней обуви все же приготовьте на тот случай, если гость не захватил с собой туфель и не рассчитывал провести весь вечер в сапогах. Не мешает лишний раз убедиться в том, что щетки для одежды и обуви находятся на месте.

Приготовьте две-три вазы для цветов на случай, если гости придут с букетами. Повесьте в ванной чистое полотенце, а на кухне — лишний фартук: он пригодится, если кто-то из гостей решит непременно помочь вам.

Позаботьтесь о пепельницах и спичках. Кстати, наличие или же отсутствие на столе пепельниц говорит воспитанному гостю о том, принято ли курить в этом доме. (В любом случае курить за обеденным столом можно не раньше, чем будет подан кофе.) Если же предполагается, что гости будут курить, хорошо зажечь свечи, равномерно расставленные на накрытом столе. Пламя свечей ослабит неприятное ощущение дыма в квартире, препятствует всасыванию дыма в шторы.

Непосредственно перед встречей гостей включите негромкую приятную музыку. Она поможет создать нужное настроение праздника.

Если гости приготовили вам подарок, коробку конфет, торт, игрушку для детей — отказываться не принято. Подарок сразу разверните, посмотрите и спокойно поблагодарите, не проявляя чрезмерной

радости, разочарования или полного равнодушия. Подаренные торт или конфеты позже выставьте на стол.

Букет во всех случаях вручают хозяйке, даже если она не юбиляр. Тут вазы и пригодятся — цветы нужно сразу же поставить в воду.

Если от встречи гостей до застолья предусмотрено достаточно продолжительное время, предложите им аперитив*. В любом случае до приглашения гостей за стол их следует познакомить между собой, попытаться наладить их разговор — искусство, кстати, не из легких. Не откладывайте застолье в ожидании опаздывающих. Если же это случилось, постарайтесь отвлечь внимание гостей, не давая понять, что кому-то из приглашенных вы отдаете явное предпочтение. Всем течением праздничного застолья руководит хозяйка: она первой садится за стол, первой начинает есть, первой поднимается из-за стола. Постарайтесь так подготовиться, чтобы хозяйке дома не приходилось без конца вскакивать ради какой-либо мелочи: если это оправдано на домашних праздниках, то на более официальных приемах производит не лучшее впечатление.

Если за праздничным столом собираются люди, занимающиеся одним общим делом, — недостатка в разговорах, как правило, нет. Но такие «производственные» темы могут быть интересны не всем. По-

* Аперитив — слабый спиртной напиток для возбуждения аппетита.

этому хозяевам не следует пускать беседу за столом на самотек. Желательно тактично направлять ее, делая более разнообразной и интересной для всех, не давая угаснуть и обходя острые углы.

Будет совершенно естественно, если сослуживцы, побывав у вас дома, поглубже узнают человека, рядом с которым работают длительное время. И нет ничего предосудительного, если пойдет речь об увлечениях юбиляра — богатой библиотеке или фонотеке, рыбалке или охоте, рукоделии или кулинарии, пристрастии к цветоводству или огородничеству. Эти темы, как правило, оказываются интересны многим.

А вот о любимой собаке хозяев долго говорить не стоит, даже если это самое большое их увлечение. Далеко не все люди питают нежную любовь к животным. Не нужно оживлять вечер и «выступлениями» маленьких детей и внуков. Их трогательные концертные номера интересны исключительно родственникам, а у незнакомых людей они зачастую вызывают лишь вежливое недоумение. За редким исключением, не следует извлекать на свет и старые семейные фотографии.

Намереваясь устроить торжество, хозяева решают, каким образом организовать угощение, исходя из возможностей своей квартиры, предполагаемой длительности мероприятия, количества гостей и пр. Это может быть или традиционное застолье, или так называемый шведский стол, или чаепитие.

Для официальных приемов, о которых идет речь в этой главе, вполне подходят банкет-коктейли. Длятся они обычно недолго, 1,5—2 часа, и устраивать их можно после рабочего дня. Они не слишком обременительны в подготовке, не требуют много места. Гостей рассаживают на диване, в креслах, за журнальным столиком — где кому удобно. Нет необходимости делать в комнате перестановку.

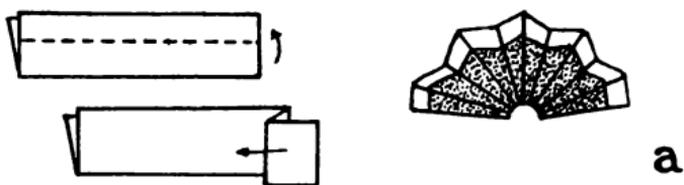
Главную роль в организации такого банкета должен выполнять мужчина.

Стол накрывают скатертью, расставляют на нем группами в зависимости от предлагаемого ассортимента напитков фужеры, бокалы, стаканы. Очень украшают стол обычные салфетки, сложенные определенным образом. Кстати, во все необязательно покупать дорогие льняные салфетки. Аккуратно подрубленные и крахмаленные квадраты обычного простынного полотна вполне справятся с этой ролью. Хозяйка-рукодельница может украсить их, вышив в уголке незатейливый узор или монограмму.

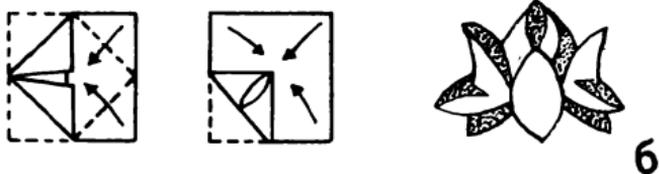
Болгарский журнал «Наш дом», например, предлагает несколько вариантов сложенных салфеток (рис. 14):

а) В е е р. Сложите салфетку дважды по длине, затем сверните гармошкой так, чтобы получилось четное число прямоугольников. Раскройте салфетку веером и снизу закрепите.

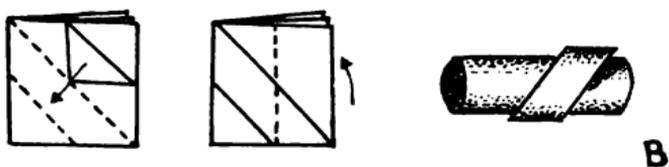
б) Л и л и я. Углы салфетки заверните к центру, потом переверните ее и так же заверните углы к центру. Теперь нижние



а



б



в



г

Р и с. 14. Салфетки: а) веер, б) лилия, в) диагональ, г) треугольник

уголки выверните наружу, чтобы лилия выпрямилась.

в) **Д и а г о н а л ь**. Салфетку сложите дважды, чтобы получилось 4 квадрата. Теперь верхний угол заверните по диагонали, затем еще раз. После этого закрепите и скрепите сзади.

г) **Т р е у г о л ь н и к**: Салфетку сложите так, чтобы получился прямоугольник. Затем левый и правый углы заверните к середине, чтобы получилось два треугольника. Расправьте их, придав форму воронки.

Единственное условие: все салфетки должны быть квадратными.

За несколько минут до начала банкета откупоривают бутылки с напитками, готовят несложные коктейли. Посуду из стекла заполняют напитками на $\frac{2}{3}$ объема и размещают на столе или подносе. Напитки в более высокой посуде размещают в центре, а в низкой — по краям.

На банкет-коктейле можно предложить гостям минеральную и фруктовую воду, соки, морсы, но подавать их нужно охлажденными.

Ассортимент и оформление предлагаемых закусок тоже имеют особенности. Изделия должны быть по размеру такими, чтобы их можно было сразу положить целиком в рот. Лучше всего предлагать мелкие бутерброды различной формы (треугольники, квадраты, ромбы). Хорошо смотрятся различные закусочные корзиночки с разнообразными продуктами, фаршированные яйца, фаршированный

перец. Такими же небольшими по объему должны быть и горячие закуски: жюльены, котлетки, сосиски, рыба в тесте, горячие бутерброды.

На таком банкете гости могут обслуживать себя самостоятельно, или же напитки и закуски должны разнести на подносах хозяева.

Закуски на блюдах лучше уложить рядами. Чтобы их удобно было брать, в каждое изделие в верхнем ряду вкалывают шпажку или острую палочку. Здесь же на блюде в стаканчике ставят дополнительные шпажки или палочки.

Для приготовления коктейлей необходимы соковыжималка, шейкер, мерный стакан, ложка с длинной ручкой, щипцы для льда. Готовить напитки лучше всего в присутствии гостей.

Чистой посуды приготовьте гораздо больше числа приглашенных. Заранее определите место, куда гости должны ставить использованную посуду.

Такие непродолжительные приемы после рабочего дня можно устроить и на кухне, если позволяют ее размеры, — ничего предосудительного в этом нет. Разумеется, нужно хорошо подготовить кухню в этом случае, убрать все лишнее. Сервировка кухонного стола должна быть соответственной: здесь неуместны белая скатерть, хрусталь, слишком дорогой фарфор. Лучше выбрать полотняную скатерть в народном стиле, такие же салфетки, керамику, плетеные хлебницы, деревянные декоративные доски и подно-

сы, посуду из стекла и пластмассы. Есть большое преимущество в таком устройстве праздничных столов — закончив обед, гости переходят в комнату, где накрыт стол для кофе.

БЫСТРО, ВКУСНО, КРАСИВО

Канапе

Канапе — маленькие закусочные бутерброды различной формы. Их укладывают на небольшие подносы или деревянные доски, можно также использовать большие плоские тарелки.

Основа для канапе — булочки, пшеничный хлеб. Используют только мякиш.

Хлеб намажьте бутербродной массой, закусочным кремом или просто сливочным маслом, сверху положите в качестве украшения и приправы ветчину, колбасу, редис, кружок вареного яйца, моркови, фруктов и пр. Бутерброд проколите шпажкой или острой палочкой.

Бутербродная масса

1. 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки шпината-пюре, соль, молотый перец, 2 ст. ложки томат-пасты, 2 ст. ложки аджики, 1 протертый желток яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 ст. ложка жареного мясного фарша.

2. 200 г творога, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 коф. ложка горчицы, 1 коф. ложка красного перца, 1 коф. ложка соли, 1 коф. ложка мелко нарезанного лука.

Крем из сыра

100 г сливочного масла или маргарина, 200 г колбасного сыра, соль, красный перец.

Натрите сыр на терке и смешайте его с маслом до появления пены, потом посолите и поперчите.

Горячие бутерброды

Главную роль в их приготовлении играет сыр, который, расплавляясь, связывает все компоненты бутерброда. Время приготовления — 8–10 мин. в заранее разогретой духовке. Сыр должен быть жирным. Начинка зависит от фантазии хозяйки, сюда подойдут практически любые продукты: колбаса, рыба, соленые огурцы, помидоры и пр.

Медальоны из огурца

На толстые кружочки огурца положите 1 чайн. ложку творога, заправленного сметаной и зеленым луком.

Фаршированный перец

Вырежьте из стручков сладкого перца всю внутреннюю часть и туго нафаршируйте их творогом с укропом или кремом из сыра. Поставьте в холодильник на 1,5–2 часа. Перед подачей на стол нарежьте кольцами.

Праздник для ребенка

Радость в дом

Детский праздник... Он требует от нас, родителей, творческой мысли, воображения, душевной заинтересованности. Потому что, ожидая гостей или собираясь в гости, ребята, даже маленькие, неосознанно, интуитивно ждут самой большой радости — полноценного общения.

Возьмем, к примеру, день рождения малыша. Чей это праздник? Его или взрослых? Сколько приятного волнения, сколько ожиданий! Однако нередко этот день ему ничего, кроме огорчения, не приносит. Приходят родственники, друзья и знакомые родителей, приносят подарки, вручают имениннику, а затем забывают о нем на весь вечер. Утомленного шумом, замечаниями родителей («не вмешивайся в разговор взрослых!») ребенка отправляют пораньше спать, а он еще долго не может уснуть, ворочается в постели, и первая детская обида ранит его душу. А на следующий день — никаких радостных воспоминаний, лишь подарки, напоминающие о минувшем торжестве.

Родители, которые хотят, чтобы их ребенок был по-настоящему счастлив и запомнил свой праздник надолго, постараются отметить его совсем иначе.

Для ребенка, как мы говорили, праздник начинается с ожидания. И это ожидание, царящее в доме, создает настроение при-

поднятости, чего-то необычного, радостного.

Ребенок обязательно должен сам участвовать в подготовке к торжеству (в приготовлении праздничного стола, в подборе для гостей сувениров-подарков, в придумывании игр и викторин, различных аттракционов и т. д.). За несколько дней до проведения торжества вы с ребенком обсудите программу праздника, продумайте, кого пригласить и чем развлечь приглашенных. Не стоит брать в гости или приглашать на детский праздник совсем маленьких детей (до 3—3,5 лет). Для малышей утомительно пребывание в незнакомой или малознакомой компании, даже если они внешне и не проявляют признаков усталости и беспокойства. Новая обстановка, много незнакомых лиц, шум, нарушение привычного режима — слишком большая нагрузка на еще не окрепшую нервную систему. Лучше всего проводить семейный детский праздник для ребенка 5 лет и старше. Одновременно стоит приглашать не более 8—9 детей, причем надо учесть и их психологическую совместимость. Желательно, чтобы это были дети одной возрастной категории, чтобы они соответствовали друг другу по интеллектуальному уровню. Помните, что ребенок, в честь которого устраивается праздник, учится гостеприимству. Прием гостей, устройство своего домашнего праздника связаны для ребенка с глубокими переживаниями. Такое событие может и должно быть для него и радостью, и

школой приветливости, щедрости, внимательности к людям. Быть гостем и быть хозяином праздника — это целое искусство, и его постигать надо с детства.

«Приглашаю тебя на мой день рождения, который состоится у нас дома 19 марта в 16 часов». Письменное приглашение на красивой открытке, это не заурядное «приходи», это торжественно и необычно. В приглашении можно сообщить и программу вечера, например: 1. Праздничный ужин. 2. Аттракционы. 3. Игры, викторины. 4. Праздничный концерт. 5. Танцы.

Никто не опоздает, да и как опоздать, если знаешь: каждая минута будет заполнена интересными развлечениями.

Чтобы подготовить такой вечер, нужно основательно поработать: все затеи должны соответствовать возрасту, вкусам, общим увлечениям.

Проведение праздников — дело творческое. И творить праздники в семье надо всем вместе: и взрослым, и детям. Дайте волю вашей фантазии, увлекайте детей неожиданными планами, поощряйте и направляйте полезные детские выдумки. Пусть в семье торжествует дух инициативы. Пусть дети сами сочиняют праздничные программы, пишут приглашения, стихи, сами станут художниками и концерансье в домашних концертах...

Участие в праздниках определяется и возрастом ребенка. Малыш может прочитать в кругу семьи специально выученное стихотворение, спеть или спля-

сать, нарисовать картинку. Когда ребенок подрастет, поручите ему организацию праздника, чтобы он проявил собственную инициативу, незаметно помогите ему. Чем старше дети, тем больше их вклад в предстоящий праздник. Кроме того, чем больше вложено выдумки, чем оригинальнее организован праздник, тем меньше ненужных расходов.

Как украсить комнату

Хорошим и интересным украшением праздника может послужить выставка работ вашего ребенка. Пусть на ней будут рисунки, аппликации, различные поделки из природного материала, мягкие игрушки и т. п. Интересно было бы к юбилейным датам (например, к 10-летию вашего ребенка) сделать выставку, на которой представлены его работы за несколько лет: от самых простых — до «взрослых» рисунков и сувениров. А сколько доброго юмора можно проявить, оформляя стенд, плакат или поздравительную газету, где использованы фотографии из жизни виновника торжества!

Отчего бы не украсить прихожую афишей праздника, на которой поместить программу торжества, сочиненную в шуточной форме. Возможны самые зазывные обороты: «Только у нас! Только один раз!», «Чудо-концерт!», «Спешите видеть!» Попробуйте оформить и чудо-зеркало. Для этого все стекло закрывают бумажной картинкой, изображающей

мушкетера, волшебника, зайца, принцессу или кого-нибудь еще из сказочных героев, оставив только овал для лица. Если не получилось вырезать картинку из бумаги, нарисуйте ее на зеркале зубной пастой или разведенным в воде зубным порошком. Зубной порошок, при желании и необходимости, подкрасьте цветной тушью. Все это легко смывается водой. Можно разрисовать смешными картинками и оконные стекла. В зависимости от времени года на стеклах рисуют весенние и летние цветы, улыбающееся солнце, бабочек, осенние листья, снежинки, снеговиков, веселые рожицы, героев мультфильмов. На стекле удобно не только рисовать, но и писать пожелания, поздравления, стихи. Каждый член семьи может оформить свое окно.

Победителю в этом семейном соревновании во время праздника можно вручить приз.

Комнату, где будет проходить праздник, украсьте разноцветными воздушными шариками. Нарисуйте на них забавные рожицы-шаржи на приглашенных гостей и вручите их в конце праздника в виде сувениров. Очень забавно выглядят воздушные шарики в настоящих головных уборах: кепках, шляпах, панамах или козырьках.

Но помните, что оформление праздников не должно повторяться год за годом. На следующий праздник постарайтесь придумать что-нибудь новое, неожиданное.

О подарках

А знает ли ваш ребенок, как принять подарок? Подскажите ему, что за внимание благодарят, что подарок раскрывают при гостях, а не откладывают стыдливо в сторону, и если в подарке есть конфеты или сласти, их подают к столу. Научите ребенка не огорчаться, если подарок ему не понравился, — ведь своим недовольством он может обидеть друга.

Что делать, если подарили вещь (книгу, игрушку), которая уже есть у вашего ребенка? Ни в коем случае не надо говорить: «А у меня уже есть такая же!» Лучше пусть ваш гость и не догадывается, что в вашем доме такая вещь уже есть, а то он может расстроиться. Вспомните, как такая неприятная ситуация обыгрывается в пьесе «День рождения кота Леопольда». Там все гости, один за другим, дарят коту Леопольду на именины кубик Рубика. А кот ничуть не унывает и предлагает своим друзьям устроить соревнование: кто первый соберет кубик Рубика. Помните, что всегда надо найти достойный выход из подобных затруднительных ситуаций, и научите этому своего ребенка.

В день рождения — все внимание виновнику торжества. Так и должно быть. И все же дети-гости не должны чувствовать себя обделенными. На празднике дети играют, участвуют в аттракционах, викторинах. Постарайтесь, чтобы каждый гость получил в играх приз, какой-нибудь сувенир. Призы надо приготовить заранее,

привлечь к этому и ребенка. В качестве подарков гостям можно приготовить цветные рисунки, переводные картинки, аппликации, наборы цветной бумаги, карандаши, воздушные шары, детские книги, игрушки. Подарки можно уложить в оригинальные упаковки (см. рис. 6).

Чтобы гости не скучали

Гости собираются. Пока еще не все в сборе, предложите пришедшим развлечения, в которые смогут подключаться и новые визитеры. Приготовьте настольные игры, книжки с картинками, альбомы. После угощения, когда пришедшие на праздник гости уже утолили первый голод, проведите игры, требующие участия всех детей, а победителей наградите сувенирами. Вот несколько вариантов игр.

«Составь слово». В мешочке лежат картонные квадратики с буквами. На каждом квадратике — по одной букве, каждая буква в мешочке повторяется 5 раз. Играющие берут из мешочка по 10 квадратиков. Выигрывает тот, кто составит из попавшихся букв самое длинное слово.

«Собери разрезанную картинку». Нескольким игрокам выдаются конверты с разрезанными на части картинками. Кто первый соберет свою картинку, тот и выигрывает.

«Скажи наоборот». Ведущий называет слово, играющий отвечает проти-

воположным по смыслу. Например: холодно — горячо, смешно — грустно и т. п.

«Поговорки». Надо назвать поговорки, в которых бы упоминались числа, например: «Семь раз отмерь, один — отрежь», «Семеро одного не ждут» и т. п. Кто назовет последнюю поговорку, тому вручается приз.

«Удержи стаканчик». Кто из детей сможет удержать пластмассовый стаканчик на лбу и сначала сесть с ним на пол, затем лечь, снова встать, ни разу не уронив со лба?

«Достань приз». На пол кладется канат, на конце его ставится приз; кто пройдет по канату с завязанными глазами не оступившись, тот и получит этот приз.

«Веселые художники». С завязанными глазами на листе ватмана надо нарисовать автопортрет (или портрет именинника) и подписать его. Чей портрет будет лучше — тот и победил в этой игре.

«Смотай шнур». На середину шнура завязывают узелок, а к концам прикрепляют по простому карандашу. Нужно намотать свою часть шнура на карандаш. Кто быстрее дойдет до узелка — победитель.

«Ну-ка, попади!» На пол ставят эмалированную миску или кастрюльку. Каждый игрок должен забросить в нее три теннисных шарика с расстояния в 5 шагов. Забрасывают по очереди, друг за другом, 5 раз. Побеждает тот, кто забросит больше всех шариков. Шарика, попавшие

в миску, но выскочившие из нее, не засчитываются.

Можно устроить конкурс загадок. Загадки любят все. Они — не только развлечение, но и проверка быстроты реакции, сообразительности и смекалки.

Держится подружка
За мое ушко,
Стежкой одною
Все бежит за мною. (Иголка с ниткой)

Голубой аэропланчик
Сел на белый одуванчик. (Стрекоза)

Весь день ползу я по дорожке,
То выпущу, то спрячу рожки,
Спешить домой я не спешу,
Зачем спешить мне по-пустому?
Свой дом я при себе ношу,
А потому всегда я дома. (Улитка)

В чисто убранной светличке
Дремлют сестры-невелички.
Эти сестры весь денек
Добывают огонек. (Спички)

То назад, то вперед,
Ходит, бродит пароход.
Остановишь — горе:
Продырявит море. (Утюг)

Бьют Ермилку
Что есть сил по затылку,
А он не плачет,
Только ножку прячет. (Гвоздь)

Сильнее солнца, слабее ветра,
ног нет, а идет,
глаз нет, а плачет. (Туча)

Скоро ест, мелко жует,
Сама не глотает,
Другим отдает. (Пила)

Всю жизнь ходят в обгонку,
а обогнать друг друга не могут. (Ноги)

Гудит мохнатенький,
Летит за сладеньким. (Шмель)

Поле не меряно, овцы не считаны,
пастух рогат. (Небо, звезды, месяц)

Перья есть, да не летает,
ножек нет, да не догонишь. (Рыба)

Два брюха, четыре уха. (Подушка)

Сердитый недотрога
Живет в глуши лесной.
Иголок очень много,
А нитки — ни одной! (Еж)

С ногами, а не ходит,
со спинкой, а не лежит. (Стул)

Одной рукой всех встречает,
другой — провожает. (Дверь)

Всегда во рту, а не проглотишь. (Язык)

Голубая простыня весь свет одевает. (Небо)

Большой интерес у ребят вызовет и конкурс скороговорок. Надо три раза быстро произнести скороговорку. Упражнение в произнесении скороговорок не только очень полезно как средство исправить плохую дикцию, это веселое и интересное занятие. Выигрывает тот, кто без ошибок произнесет скороговорку быстрее всех.

Щетина у чушки, чешуя у щучки.

Вез Сенька Соньку в санках.

Санки — скок, Сеньку с ног,

Соньку в бок, Сеньку в лоб!

Три корабля лавировали, лавировали, да не вылавировали.

Четыре черненьких, чумазеньких чертенка чертили черными чернилами чертеж.

Очень любят дети отвечать на различные веселые вопросы, требующие от них сообразительности и чувства юмора:

— Я слышал такой разговор: «Она красная?» — «Нет, черная». — «А почему же она белая?» — «Потому, что зеленая». О чем это говорили? (*О смородине*)

— С какой птицы нужно ощипать перья, чтобы получились сразу утро, день и вечер? (*С утки*)

— Сидит человек, а вы не можете сесть на его место, даже если он встанет и уйдет. Где он сидит? (*У вас на коленях*)

— Когда лошадь превращается в страшного зверя? (*Когда бежит рысью*)

— На какое дерево садится ворона после дождя? (*На мокрое*)

— У меня сестер и братьев поровну. А у моей сестры вдвое меньше сестер, чем братьев. Сколько нас? (*Всех семеро: 4 брата и 3 сестры; у каждой сестры 4 брата и 2 сестры*)

— Как написать четырьмя двойками число 111? ($\frac{222}{2} = 111$).

— Как написать число 100 пятью единицами? ($111 - 11 = 100$).

Как написать то же число пятью пятерками?
($5 \times 5 \times 5 - 5 \times 5 = 100$).

После игр и забав можно устроить концерт силами детей или танцы. В перерыве между танцами поставьте на стол поднос с бутербродами, печеньем и кувшин с морсом или соком: дети будут вам очень благодарны.

Угощение

В программе праздника особое место занимает праздничное застолье. Что вы подадите к столу? Это зависит от многого: от времени года, от возможностей семейного бюджета. Но помните, что на детском празднике преобладать должны «детские» блюда. Особо позаботьтесь о напитках: домашних морсах, лимонаде, соках.

У каждой хозяйки есть свои любимые рецепты приготовления праздничных блюд. Вот рецепты блюд, которые несомненно понравятся и большим и маленьким.

ПОПУЛЯРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Клубничное желе

350 г клубники, 2 яичных белка, 3 ст. ложки сахара, 10 г желатина, 1 стакан сметаны.

Спелую клубнику протрите через сито, к полученному пюре добавьте по вкусу сахар и крепкую пену взбитых яичных белков. Все это вместе взбейте до пенообразной массы, добавьте разведенный в холодной воде желатин и хорошо вымешайте. Разлейте в формочки и поставьте на холод.

Сметанный крем

250 г сметаны, 100 г сахарного песка, 10 г желатина, 100 г молока.

Сметану смешайте и взбейте с сахаром. Затем, продолжая взбивать, влейте к сметане тонкой струей растворенный в молоке и слегка разогретый желатин, тщательно перемешайте, разлейте в стаканы или фужеры и охладите.

Яблочный крем

1 кг яблок, 3 яичных белка, 4 ст. ложки сахара, 200 г взбитых в пену сливок.

Яблоки уложите в противень, поставьте в духовку и запекайте. Печеные яблоки протрите через дуршлаг и смешайте с сахаром и яичными белками. Вымешайте в глубокой посуде 60 мин. Стаканы или специальные вазочки для крема наполните приготовленной массой. Перед подачей на стол крем покройте взбитыми в пену сливками.

По данному рецепту можно приготовить фруктовый крем из земляники, красной смородины, персиков.

Клубничный крем

300 г клубники, 200 г сахарного песка, 2 яичных белка.

Тщательно промытые спелые ягоды откиньте на дуршлаг и оставьте, чтобы они хорошо просохли. Затем в течение 20 мин. растирайте их с сахаром и яичными белками. Готовым кремом наполните крем-манки или фужеры, сверху положите по целой клубнике.

Яблоки, запеченные в сливках

1 кг яблок, 200 г сахара, 30 г крахмала, 500 г сливок, 100 г варенья, 5 желтков.

Яблоки очистите, нарежьте на четвертинки, удалите сердцевину, уложите в глиняные плоские миски, посыпьте сахаром и запеките до полуготовности. Желтки разотрите с сахаром, добавьте крахмал, разведите сливками, хорошо перемешайте, добавьте очищенный изюм или ягоды из варенья, залейте яблоки и запеките.

Зефир яблочный

600 г яблок, 300 г сахара, белок от 6 яиц, 10 г желатина, 1 г лимонного сока.

Яблоки испеките целиком, нарежьте на части и протрите через сито. Яблочное пюре с 300 г сахара варите до загустения, непрерывно помешивая. Охладите яичные белки (они лучше взбиваются, если сутки полежат в холодильнике), взбейте и соедините с яблочным пюре. В смесь введите 10 г растворенного желатина, добавьте 10 г лимонного сока, тщательно перемешайте, разложите в формочки и охладите.

Безе

6 яичных белков, 2 стакана мелкого сахарного песку.

Взбейте две столовые ложки сахара и яичные белки так, чтобы объем массы увеличился в 3 раза. После этого добавьте лимонную кислоту на кончике ложки и, взбивая, под конец в 3 приема всыпьте остальной сахар. Готовую массу выложите ложкой в виде шариков на противень, смазанный маслом или маргарином, выпекайте в слабо нагретой духовке (90–100°С).

Колобочки-растрепки

2 стакана муки, 200 г сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 яйца, 1 чайн. ложка соды.

Смешайте 100 г сметаны с сахаром, вбейте яйца, добавьте погашенной уксусом соды. Всыпьте муку и замесите тесто. Если получилось густым, то накатайте из него колобки, если жидким, то разложите ложкой в сковороду, обильно смазанную жиром. Выпекайте в духовке до готовности.

Конфеты

«Лимонные и апельсиновые корочки»

Корки залейте кипяченой водой и вымочите в течение трех дней. Затем нарежьте тонкими длинными дольками, добавьте равные объемы воды и сахарного песка. Все прокипятите, затем обсыпьте сахарной пудрой, уложите на тарелку и дайте подсохнуть.

Десерт «Пицца богов»

200 г очищенных грецких орехов, 200 г чернослива, 200 г кураги, 1 л сметаны, 200 г молока или сливок, 1 стакан сахара, желатин.

Курагу и чернослив замочите заранее (за сутки), чернослив можно слегка отварить. $1\frac{1}{2}$ ст. ложки желатина замочите в 200 г сливок или молока на 45 мин. 1 л сметаны взбейте со стаканом сахарного песка. Желатин после набухания разогрейте до полного растворения в молоке, а затем соедините со взбитой с сахаром сметаной и хорошенько вымешайте. На дно посуды уложите мелко нарезанную курагу, чернослив и орехи, а сверху залейте смесью желатина и сметаны. Поставьте на холод. Готовое блюдо украсьте фруктами из компота или ягодами из варенья.

Пирог «Гости на пороге»

6 яиц, 1¹/₂ стакана сахарного песка, 1¹/₂ стакана муки, щепотка соды, погашенной уксусом, несколько крупных яблок.

Белки взбейте с сахаром до образования пены, добавьте соду, муку, желтки и снова взбейте до получения пышной массы. Положите на противень лист пергамент, смоченный в растительном масле, на него уложите дольки яблок, залейте тестом и выпекайте до готовности.

Торт «Скорый пирог»

1 банка сгущенного молока, 2–3 яйца, 1 стакан сахара, 1¹/₂ стакана муки, 1¹/₂ стакана крахмала.

Все размешайте до однородной массы, положите в форму, сбрызнутую водой, и выпекайте в духовке 30 мин.

Пирог «Мазурка»

1 стакан сахара, 2 яйца, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан изюма, 1 стакан муки, 1¹/₄ чайн. ложки соды.

Разотрите яйца с сахаром, добавьте молотые грецкие орехи и изюм, соду, погашенную в уксусе, в последнюю очередь – стакан муки. Замесите тесто, выложите на лист, смазанный сливочным маслом, поставьте в духовку. Готовый пирог еще горячим разрежьте на ромбики.

Торт «Фантазия»

2–3 стакана кефира, 2–3 стакана сахарного песка, 2–3 стакана муки, 3 ст. ложки какао, 1¹/₂ чайн. ложки соды, погашенной в уксусе. Все хорошо перемешайте и поставьте в духовку на 30–40 мин. Готовую лепешку разрежьте пополам, смажьте любым кремом, вареньем или сгущенным молоком.

Торт «Сказка»

Т е с т о: 200 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка уксуса с водой, мука, изюм, орехи.

К р е м: $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока и 300 г сливочного масла.

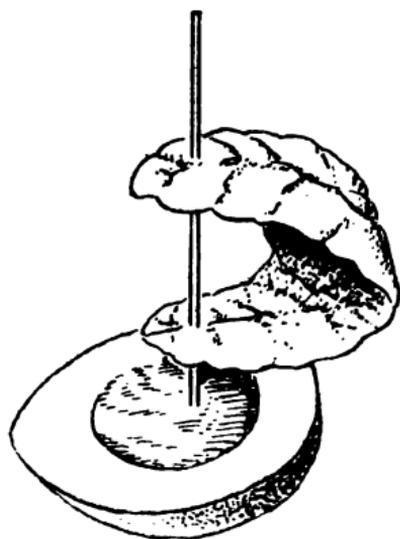
Замесите тесто как для оладий, разделите на две части. В первую положите измельченные орехи, во вторую изюм. Выпекайте каждую часть отдельно.

Смажьте кремом. Можно посыпать тертыми орехами.

Очень хорошо, если ваши дети примут участие в приготовлении несложных блюд и в их украшении. Оригинально украшенное, пусть единственной деталью, блюдо сделает стол нарядным. Вот несколько советов для украшения:

Рис. 15. Кораблик. Сваренное вкрутую яйцо разрежьте вдоль на половинки. Выньте желток, разотрите его с маслом, творогом, тертым сыром или селедочным фаршем, аккуратно ложечкой положите начинку в половинки яйца. Сверху на шпажку или тонкую палочку насадите ломтик соленого или свежего огурца или лист салата.

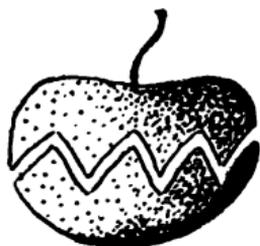
Рис. 16. Цветок. Яблоко разрежьте так, как обозначено на рисунке, и разломите на половинки. Можно аккуратно выбрать середину и заполнить углубление медом, густым вареньем или пропущенными через мясорубку курагой с изюмом. Впрочем, оригинальный «цветок» из яблока и сам по себе — лакомство. Тот же прием можно использовать, разрезая белок яйца.



Р и с. 15. Кораблик



Р и с. 18. Жираф



Р и с. 16. Цветок



Р и с. 17. Мухомор

Рис. 17. **Мухомор.** Этот грибок украсит любой салат, хорош он и как самостоятельное блюдо. У вкрутую сваренного яйца срежьте верхушки — для устойчивости. Сверху закрепите половинку небольшого помидора. Нанесите крапинки майонезом или сметаной, рядом расположите зеленые перышки лука, веточки укропа.

Рис. 18. **Жираф.** Сварите (но не разваривайте) морковь. Срежьте узкий кончик и расположите его так, как показано на рисунке. Широкую часть лучше также подрезать, чтобы она напоминала туловище жирафа. Глазами могут послужить ягоды клюквы, брусники, кусочки белка. Рожки и уши сделайте из зелени или кусочков моркови.

По секрету скажем: такого жирафа с удовольствием попробуют даже те малыши, которые терпеть не могут морковь. Так что вполне уместно предлагать заморского зверя и по будням.

Рис. 19. **Крокодил.** Длинный соленый или свежий огурец разрежьте кольцами, не отделяя одного от другого. 3,5—4 см



Р и с. 19. Крокодил

более тупого конца трогать не надо: это «голова». Этот кусок нарежьте вдоль зубчиками — вот вам и крокодилья пасть. Вложите в надрез тонкий ломтик вареной моркови — язык. Если есть желание и время, пасть можно раскрыть пошире и вставить хищнику белые зубы из очищенного редиса или яичного белка. На голове сделайте надрез для глаз. Тут подойдет тот же материал, что и для глаз жирафа. Ушей у крокодила, как помните, нет. А вот разместить по краям туловища лапы, сделанные из того же огурца, нелишне. Всё! Приятного аппетита!

Праздник окончен

Итак, праздник окончен. Очень важно проводить гостей так, чтобы не испортить хорошего впечатления от вечера. Дети, как правило, уходить из гостей не любят. Уже само сознание того, что веселье закончилось, грустно и огорчительно. Сделайте все, чтобы окончание праздника не омрачало детской радости. Посоветуйте детям рассказать дома о том, как они развлекались сегодня, в каких играх участвовали, кто оказался победителем конкурсов. Пусть каждый непременно унесет из гостей сувенир, награду за участие в праздничных затеях. Желательно, чтобы дети получили какой-нибудь гостинец: конфету, яблоко, пряник.

Когда дети должны расходиться? Это зависит от распорядка вашего праздника. Обычно вся программа праздника укла-

дывается в 3—5 час. Желательно так планировать праздник, чтобы дети могли вернуться домой не позднее 20 час. Минут за 30 до конца праздника прекратите подвижные игры, чтобы дети не выходили на улицу разгоряченными и не простудились. В это время можно показать слайды, диафильмы или диапозитивы.

Посоветуйте детям договориться так, чтобы мальчики проводили девочек, ребята постарше — малышей.

И, наконец, проводив гостей, хозяева приступают к уборке. Все устали. Подумайте, в какой мере виновник торжества может помочь вам убрать комнату, вымыть посуду. Желательна пусть чисто символическая детская помощь. Даже в малоприятной процедуре уборки ребенок должен получить маленькую радость от общего со взрослыми труда.

Печальные ритуалы

Человек уходит...

Похороны

Поминки

Траур

Человек уходит...

Несколько необходимых слов

Это — самая грустная глава в книге, но без нее не обойтись. Смерть близкого человека чаще всего застаёт людей врасплох. И, стараясь переделать все необходимые дела, связанные с похоронами, в условиях нашего крайне неустроенного быта, оглушенные горем родственники мучительно стараются припомнить все, что слышали когда-то об устройстве похорон, о каких-то старинных обычаях, которые нужно соблюдать в таких случаях, чтобы все состоялось так, как должно, как полагается...

Похоронно-поминальные обычаи уходят своими корнями в глубокое прошлое. В разных районах нашей страны они имеют свои особенности. Посмотрим, как совершали этот печальный обряд наши предки — жители Пермского края. Условия нашей жизни очень изменились, и многие элементы похоронного обряда теперь уже невозможно восстановить. Мы и не призываем читателей буквально следовать забытым традициям. Но знать об этом следует каждому.

Похоронно-поминальный обряд включает в себя несколько узловых моментов, а именно: 1) действия перед смертью и во время смерти; 2) обряжение покойника и положение его во гроб; 3) вынос тела из

дома; 4) отпевание в церкви (если оно совершается); 5) погребение; 6) поминки.

Все действия окружающих в эти моменты связаны с постепенным переходом человека из одного состояния в другое. Период прощания, длящийся несколько дней или часов, как бы дает возможность близким постепенно привыкнуть к утрате, осознать ее и смириться с нею. Поэтому второй этап — самый длительный, от одного до трех дней. Связь умершего с миром живых еще не совсем прервана, он находится в родном доме, и все обрядовые действия совершаются здесь. Вынос тела и погребение — главный пункт всего похоронного обряда. Когда гроб опускается в могилу — покойный окончательно изъят из мира живых и принадлежит к миру мертвых. Последующие поминальные обряды преследуют сразу несколько целей: здесь и необходимость заполнить чем-то страшную пустоту, образовавшуюся в жизни оставшихся родственников, и приглушить боль утраты; и желание отдать последнюю дань уважения памяти умершего; и — что особенно характерно было для наших дальних предков — стремление оградить себя от возможного недоброго влияния покойника на судьбы живых, от вмешательства его в жизнь оставшегося семейства.

Обрядовые действия населения нашего края имели свои особенности в зависимости от религиозных убеждений той или иной группы.

Подготовка к смерти и смерть

Издавна принято было считать, что умереть среди своего семейства («в своей постели»), прожив долгую, достойную жизнь, — это небесная благодать для человека. И наши предки верили, что если человек умирал быстро, легко, то душа его непременно попадала в рай. Если же тяжело мучился перед смертью, значит, грехи его велики, и не миновать ему ада. Считалось также, что тяжело умирают колдуны и ведьмы, если не имеют возможности передать кому-то свои знания.

Чувствуя приближение смерти, люди призывали к себе священника для исповеди. После исповеди прощались с родными, давали наказы, благословляли, «приказывали долго жить».

Среди приверженцев «старой веры», широко распространенной на территории Пермской губернии, напротив, считалось тяжким грехом исповедоваться у православного священника. Покаяние возможно было приносить только перед своим наставником. В древние времена старообрядцы в деревнях губернии старались любыми уловками избежать исповеди. Случалось, что наиболее убежденные староверы уходили перед смертью из деревни и умирали где-нибудь в полном одиночестве, зачастую уморив себя голодом.

В старину в деревнях считалось, что умирать легче всего на полу, куда стелили солому, а позже — полотно. Собравшиеся вокруг родственники молча соболезно-

вали умирающему. Громко разговаривать возле него было нельзя. Если человек мучился, старались помочь душе отлететь, открывали дверь, окно, печную трубу, ломали конек на крыше или просто поднимали верхнюю слегу на крыше дома.

Когда наступала смерть, родственники начинали громко причитать и плакать. Это было не только естественным проявлением горя, но и повсеместно распространенным обычаем. Считалось, что только что отлетевшая от тела душа находится еще в доме, рядом. Если покойный будет оплакан («обвыт») надлежащим образом, то и душе его будет покойнее, и он не станет позже беспокоить живых в видениях, думам и наяву.

Несмотря на то что еще в 1551 г. в постановлении Стоглавого собора обычай оплакивать был официально осужден, он оказался настолько устойчив, что в начале XVIII в. Петру I пришлось еще раз специально запретить «плакать» на похоронах лиц царского дома. В крестьянской же среде этот обычай дошел, в сущности, до нашего времени.

По крикам, раздающимся из дома, вся деревня узнавала о наступившей смерти.

В городской среде прощание с жизнью, за исключением ярко выраженных суеверных обычаев, проходило таким же образом. Чувствуя приближение смерти, человек составлял завещание, приводил в порядок свои дела, отдавал долги, распределял состояние. Повсеместно, и среди состоятельных людей, и среди бедняков,

принято было перед смертью делать какие-нибудь добрые дела: раздавать милостыню, выделять деньги на строительство храмов или дарить какие-то суммы богоугодным заведениям — больницам, приютам и пр.

Обязательным было прощание со всем семейством и благословение каждого образом. Когда начиналось предсмертное томление, читалась отходная молитва.

Обмывание

Прежде всего умершего следовало сразу же обмыть, или омыть. Обмывальщицы, мытницы, умывальники — в разных районах нашего края их называют по-разному. В некоторых деревнях принято было обмывать тело родственникам того же пола, что и умерший. Но как правило, обмывальщиками были пожилые люди, не состоявшие с умершим в родстве. Пожилой возраст обмывальщиков как бы подчеркивал, что умерший в глазах живых становится не только представителем «того света», но теперь уже и предком, принадлежностью прошлого. Интересно, что у староверов придавалось большое значение благочестивости обмывальщиков, а в отдельных местностях и благочестивости тех, кто нес гроб. В старину существовал даже обычай приглашать для выноса гроба только тех, кто в течение последних 6 недель содержал себя «в чистоте», т. е. не имел близких отношений с женщинами. Из таких древних обычаев,

по-видимому, дошло до нас правило говорить о покойном только или хорошее, или ничего.

Мужчину обмывали мужчины, женщину — женщины. Обмыть мертвого всегда считалось богоугодным делом, способствующим прощению грехов. Каких-либо серьезных различий между обмыванием у старообрядцев и православных нет.

В некоторых селах умершего раздевали перед обмыванием, раздирая на нем одежду вдоль тела, а не снимая через голову. При обмывании читали молитву. Это, как и многие другие последующие действия над телом умершего, носило двойственный характер. С одной стороны, нужно было уберечь покойного от нечистой силы. А с другой стороны — умерший уже олицетворял собою неизвестный потусторонний мир, внушая каждому безотчетный страх и желание защититься от него.

Обмыть старались очень быстро. Обмывали обычно три человека: «один обмывает, другой посудку держит, третий поддерживает тело». Обмывание, собственно, было похоже на обтирание покойника: тряпочкой, куделькой, ватой или просто тыльной стороной руки водили по умершему сверху вниз. Смазывали глаза, нос, уши, рот, грудь, а также «во всех местах, где суставчики». Существовало поверье, что если нечистая сила сумеет подобраться к покойному, то она выкручивает ему руки и ноги. Поэтому староверы, например, перевязывали суставы

умершим суровыми нитками, получался крест, и нечистая сила отступала.

Чашку, из которой обмывали, обязательно ломали. Воду выливали подальше, где никто не ходит. Солому, на которой обмывали, сжигали или бросали в лесу под елочкой, когда везли хоронить. Волосы покойному расчесывали гребнем, а иногда щепочкой от гроба. Затем клали их в гроб.

Обмывальщикам после совершения ритуала обязательно нужно было вымыться в бане и переодеться.

Обряжение покойного

И в наше время среди пожилых людей жив обычай готовить себе на смерть специальную одежду. Сейчас это покупная одежда и обувь, как и обязательный для женщин платок. А в старину «смертную» одежду шили из белого холста, на руках, суровыми нитками, без узлов. Шили обязательно иголкой от себя, верили, что если шить иначе, — пострадает кто-нибудь из семьи. Этот обычай — шить на покойника «вперед иголкой» — жив до сих пор. Поверх одежды покойного покрывали специальным покровом. На груди клали распятие.

Переодевание умершего, как и переодевание новорожденного, новобрачных, символизировало одно и то же — изменение сущности человека. Обычай этот идет из глубокой древности. У русского народа для «смертной» одежды характерен, как

правило, белый цвет – белый саван, белая рубаха.

Переодевание в представлении народа связано также с охранительными целями. Так, например, защитную роль играла в древности траурная одежда. Родственники умершего надевали траур, чтобы сделать себя неузнаваемыми и тем самым обезопасить себя от возможного вредоносного действия со стороны мертвеца. Сейчас древнее происхождение этого обычая забыто, его объясняют лишь необходимостью отдать дань памяти умершему, оказать ему уважение, отказавшись на какое-то время от светлой, цветной, нарядной одежды.

Положение во гроб

В старину положение во гроб было отдельным элементом похоронного ритуала. Обмытый и обряженный покойник один или два дня лежал на лавке под образами. Тело клали в гроб только перед выносом из дома. В это время приходили прощаться с ним дальние родственники, знакомые, соседи. Для чтения псалтыря приглашались старушки-«читалки», которые, помимо псалмов, исполняли духовные стихи.

Покойного, как и умирающего, ни в коем случае нельзя было оставлять одного. Считалось, что нужно стеречь его от нечистой силы, «от бесов».

В православной церкви принято в храме и в могиле полагать покойного лицом к

востоку. У старообрядцев было принято после обмывания и одевания умершего класть его на лавку «головой к иконам». На самом деле покойник лежал к иконам ногами, но лицо его было обращено к образам, он как бы смотрел на них. Нестарообрядческое население соблюдало те же правила. При этом женщину клали на лавку, расположенную поперек, а мужчину — вдоль досок пола.

До настоящего времени в деревнях можно встретить пожилых людей, которые, независимо от вероисповедания, задолго до смерти приготовили себе гроб — «домовину», или «домовище», и держат его где-нибудь в укромном месте. Но сейчас это редкость, а в старину такой обычай был широко распространен.

Когда же гроб делали для умершего, то эту работу полагалось выполнять не родственникам его, а посторонним людям. Старообрядцы вплоть до недавнего времени старались делать гробы без гвоздей, вытесывая их из большой колоды. Позже гробы стали делать из теса. При изготовлении гроба полагалось класть в него образовавшиеся стружки, а щепы потом вывозили подальше за село и выбрасывали, а не сжигали, чтобы покойнику «не было жарко на том свете». Предпочитали делать гроб из кедра, сосны, только не из осины. Гробы для детей в старину всегда делали из цельной колоды.

Перед тем как положить покойника,

гроб обязательно окуривали дымом ладана из кадила. Дно гроба устилали листьями березового веника, причем «чистого», т. е. сделанного не в воскресенье. Такими же листьями набивали подушечку под голову. В левую руку покойному вкладывали белую, сделанную специально для похорон лэстовку*, затем покрывали белым покрывалом. Гроб разворачивали по солнышку и снова ставили так, чтобы умерший был обращен к иконам ногами. На гроб ставили свечи. Количество их зависело от возможностей, благосостояния родственников. Свечи ставили и те, кто приходил прощаться.

Положение во гроб сопровождалось оплакиванием, «голошением». «Голосили» только женщины. Оплакивание, голошение, причитание по покойному было в старину так же обязательно, как песни, сопровождающие свадебный обряд. Похоронные причеты — неотъемлемая часть уральского фольклора. Нередко на похороны приглашали специальных плакальщиц, женщин, знающих множество красивых и уместных плачей для любого случая, — хоронили ли отца семейства, мать или молодую девушку. Такие «плачи», сочиненные от лица вдовы, вдовца или осиротевших детей, помогали выказать горе, облегчали душу, создавали общее настроение сострадания, жалости, единения перед лицом смерти.

* Старообрядческие четки.

Вынос из дома

Вынос покойника из дома, отправление его в последний путь, к месту своего вечного упокоения, — очень важный этап похоронного обряда. Покойный отрывался от мира живых, навсегда покидал родной дом. И все действия родственников, связанные с этим событием, служили теперь стремлению отмежеваться от него, а вместе с тем от влияния того мира, куда он переходит, на мир живых. Существовало множество различных поверий, помогающих предотвратить возвращение покойника, влекущее за собой разные несчастья. С этой целью старались «запутать» покойника, не позволить ему «запомнить» обратную дорогу. Выносили умершего обязательно ногами вперед. Из очень давних времен дошли сведения о том, что по этой же причине гроб иногда выносили из дома через окно, причем перед этим три раза вращали его по солнцу («кружили»), стараясь не задеть косяк двери. Кстати, эта примета жива и сейчас — при выносе гроба стараются не задеть им косяк двери, чтобы не навлечь несчастье на семью. Считалось, что нельзя нести гроб родственникам умершего. После выноса покойного все члены его семьи на некоторое время должны были остаться в доме, чтобы покойный никого не увел следом, все бы остались живыми и невредимыми. Близкие садились на то место, где обычно сидел покойный, чтобы не бояться его потом.

Пока в доме лежит покойник — пол мести не принято. После выноса оставшиеся в доме женщины обязательно мыли пол, начиная с переднего угла. В старину старались вымыть одной водой всю избу: стены, лавки, даже всю посуду. Теперь моют только пол — этот обычай сохранился до настоящего времени.

Вообще обычай омовения, очищения после похорон существовал повсеместно, независимо от веры. Поэтому, пока происходили похороны, оставшиеся дома родственники, а иногда и соседи топили баню. Вернувшись с кладбища, люди сначала шли в баню, переодевались и только после этого садились за стол.

Защита от страха перед покойником

О защитных, охранительных мерах, предпринимаемых родственниками умершего, говорилось уже неоднократно. Во все времена таким поверьям придавалось большое значение.

До настоящего времени сохранился обычай закрывать в домах, где лежит покойник, все зеркала плотным, желательным черным полотном. Но мало кто задумывается над происхождением этого обычая. Зеркало закрывали, с одной стороны, для того, чтобы покойный «не увидел» никого в нем и не увел бы вслед за собой, а с другой стороны, чтобы живым не увидеть в его отражении гроб с покойным и не вспоминать, не бояться его потом. Страхом перед покойником объясня-

ется и обычаем закрывать ему глаза, если они не закрылись сами. Иначе покойный «высмотрит» кого-нибудь и опять-таки уведет за собой. Закрывали глаза обычно монетами, пятаками.

Уже говорилось о том, что близкие после выноса тела из дома должны были сесть на место, где обычно сидел умерший. С этой же целью, чтобы не бояться потом покойного, чтобы он не «казался», или, как говорило население уральских деревень, «не блазнился», ощупывали у покойного ноги или пятки; приносили домой с могилы немного земли; придя с похорон, открывали заслонку печи и смотрели в печь. А в некоторых деревнях у нас и сейчас можно встретить случаи, когда вдовы или другие родственники стараются перепрыгнуть через уже засыпанную могилу, объясняя это той же причиной.

Страх перед покойником стал причиной происхождения и такого древнего обычая, как разбрасывание похоронной процессией еловых или пихтовых веток. Так в старину старались «завалить дорожку покойнику, чтобы не приходил, не тревожил».

Да и обычай ставить тяжелые надгробия на могилы — это тоже отголоски суеверий, дошедших к нам из далекой древности, когда места погребения отгораживались и заваливались тяжелыми камнями, чтобы мертвецы не смогли выбраться наружу.

Похороны

Путь на кладбище

Определенного часа для похорон не существовало. Но повсеместно принято было хоронить или рано утром, или после полудня, но обязательно до захода солнца. Похоронная процессия делала три остановки, во время которых над покойным причитали, — около родного дома, на развилке дорог и перед входом на кладбище.

Гроб из дома выносили на руках, но на кладбище обязательно везли, нести было не принято. Не только в Пермском крае, но и вообще на Руси в древности частью погребального обряда была перевозка умершего на санях, независимо от времени года. Отсюда пошло выражение «сидя на санях», что означает «в конце жизни». Владимир Мономах так начинал свое знаменитое «Поучение»: «Сидя на санях, помыслил я в душе своей и воздал хвалу Богу, который меня до этих дней, грешного, сохранил. Дети мои или иной кто, слушая эту грамотку, не посмейтесь, но кому из детей моих она будет любя, пусть примет ее в сердце свое и не станет лениться, а будет трудиться...» Перевернутые сани часто служили надмогильным памятником. Этот обычай был широко распространен на севере нашей области, в частности среди коми-пермяцкого населения.

Если умирал мужчина, впереди похоронной процессии шел с иконой мужчина,

если женщина, то икону несла женщина.

Перед процессией разбрасывали еловые или пихтовые ветки, а летом и цветы.

Кладбище — могильник — погост

Кладбище — место захоронения предков — всегда было свято для русского народа. Тревожить мертвых повсеместно считалось преступлением. Если в сельской местности этот вопрос в старину решался просто, то в городах время от времени приходилось к нему возвращаться. Место для захоронения всегда выбиралось на окраине города. Но города росли, и кладбища постепенно оказывались в черте их. Кроме того, и на территории города велись захоронения — практически близ каждой церкви. Как правило, с ростом города дальнейшее захоронение здесь приостанавливалось, и кладбища оставались тихими зелеными островками, наглухо отгороженными от шумных улиц высокой стеной.

В цивилизованных странах разработана стройная система ведения похоронных дел, удобная людям и незаметная для тех, кого не коснулась пока эта проблема. Повсюду человеку предоставлена возможность не только достойно проводить в последний путь близких, но и позаботиться заблаговременно о месте своего будущего упокоения. Можно при желании сделать соответствующие распоряжения, купить место для могилы, даже продумать ее

оформление. Это неотъемлемое право человека.

В деревнях православные хоронили своих близких на приходских кладбищах. Каждая раскольничья деревня заводила свое собственное кладбище. Церковь всегда боролась с таким разделением. Существует, например, указ Пермской духовной консистории от 22 ноября 1880 г., в соответствии с которым надлежит немедленно «принять меры к прекращению обычая между прихожанами Чердынского уезда хоронить умерших не на отведенных приходских кладбищах... виновных привлечь к ответственности». Но староверы находили все возможные способы, чтобы разделить территорию с православными и не допустить на свое кладбище «щепотников, давленников, опойц, некрещенных». Если не удавалось устроить отдельно кладбище, отводили на общей территории специальный участок, который тщательно огораживался. На могиле ставили кресты особой формы — с крышей (киотка). Могильный холм покрывали деревянным надгробием — «голбиком».

В городах сохранялся и такой обычай: не на общем кладбище, а в отдельных местах хоронили утопленников и давленников, воров и разбойников, умерших от ран или казненных, а также отлученных от церкви.

Погребение

От входа на кладбище до могилы гроб несли на полотенцах. Копальщики, вы-

рыв могилу, уже не отходили от нее, стерегли «от бесов». Даже зимой жгли костер и ждали, когда подойдет процессия. Иногда в могилу клали крестом деревяшки, чтобы «бес не прикоснулся к гробу». Могилу копали обязательно посторонние люди, не родственники умершего.

Внутри могилы кадили. Затем закрывали гроб, у православных — гвоздями, у старообрядцев — часто перевязывали ветками черемухи или лыковыми веревками. Гроб опускали в могилу на полотенцах или веревках. В прошлом веке повсеместно клали на дно могилы полешки и на них ставили гроб. В начале этого века появился обычай ставить над гробом настил из досок, «полати», а потом уже засыпать землей.

В некоторых деревнях существовал обычай близким друзьям покойного бросать в могилу носовые платки. Это называлось «последней разлукой». Обычай бросать в могилу горсть земли, особенно обязательный для родственников, также существует с незапамятных времен.

У могилы обязательно «выли», причитали.

Могилы на кладбищах располагались так, чтобы покойный «смотрел на восток», т. е. лежал ногами к востоку. Крест ставили в ноги.

Интересно здесь упомянуть о существовавшем в глубокой древности обычае хоронить покойников под порогом жилища. Так возникло поверье: духи умерших пребывают под порогом... Поэтому-то и счи-

талось, что через порог нельзя ни прощаться, ни здороваться, чтобы не гневить духов. Кстати, этого правила этикета многие придерживаются и в наше время.

Противоестественная смерть

Как и в других районах России, в Пермской губернии традиционный похоронный обряд не соблюдался полностью в отношении людей, умерших неестественной смертью. Такое отношение к погибшим по своей вине или по воле случая основано на христианских предписаниях. Умерших людей делили на два разряда. К первому относились умершие от старости предки, так называемые родители. Это покойники почитаемые и много раз в году поминаемые. Они не беспокоят живых.

Ко второму разряду относили так называемых «нечистых», или заложных покойников. Это люди, умершие раньше своего «срока», часто в молодости, скоропостижною, несчастною или насильственною смертью: убитые грозой, утопленники, погибшие вдали от дома при невыясненных обстоятельствах и т. п. К этой же категории относились колдуны, ведьмы и прочие люди, знавшие с нечистой силой.

В глубокой древности таких покойников вообще не хоронили — бросали в овраг, в болотную трясику. Позже стали хоронить в лесу, возле дорог, на меже или просто за чертой общего кладбища. Особенно строго соблюдался этот обычай в отношении

самоубийц. Их выделяли даже среди общего разряда заложных покойников, хоронили в лесах, в чистом поле.

Считалось, что заложные покойники не уходят на тот свет, а остаются «жить» на месте своей смерти или на своей могиле. Они могли при желании навредить живым — приходили в деревню, пугали скот. В таких случаях крестьяне забивали в могилу осиновый кол.

Покойников-самоубийц не разрешалось отпевать, по ним отказывались читать молитвы, благочестивые старушки не соглашались их обмывать. Верили, что такие покойники могут, улучив момент, вскочить и задушить обмывальщиц. Когда обмывали и одевали — читали специальные молитвы.

Уже говорилось о том, что похоронная процессия три раза останавливалась: около родного дома, на развилке дорог и перед входом на кладбище. Это объяснялось тем, что путь на кладбище «чистых» покойников как бы пересекал три границы между «тем» и «этим» миром. С таким поверьем, по-видимому, связан и обычай хоронить заложных покойников на меже, как на пограничной зоне между мирами, подчеркивая их особое состояние.

В некоторых местностях Северного Урала было принято хоронить колдунов вниз лицом, так как и в жизни они были представителями того света.

По всеобщему верованию, мать-сыра земля настолько свята и чиста, что не держит в себе ничего нечистого и враждеб-

ного людям. Поэтому и говорят, что земля «не принимает» лихих людей, тем более ведьм и колдунов, и требуются особые обряды, чтобы прекратить их выход из могил. Даже тот умерший, тело которого долгое время не разлагается, — по народным понятиям, — несомненно был при жизни великим грешником, потому что он «не изготавливается к погребению в сырой земле».

Вся нечистая сила от крестного знамения и «воскресной» молитвы проваливается не в землю, а именно «сквозь землю», не оскверняя святости земных недр.

Кстати, видимо, здесь лежит основа самой страшной народной клятвы: «Чтоб мне провалиться!»

Поминовение умерших не своей смертью в Пермском крае, как и в других областях России, совершалось только один раз в году: у старообрядцев в Троицкую субботу, а у православных в семик, т. е. в седьмой четверг после Пасхи или в последний четверг перед Троицыным днем.

Милостыня

До настоящего времени стойко сохраняется обычай подавать на похоронах милостыню в знак памяти умершего. В старину его придерживались все, независимо от веры, образования, положения в обществе и пр. Отказываться от милостыни было не принято. Еще до похорон хозяева давали деньги тем, кто пришел помолить-

ся за покойного, а родственники умерших дарили его вещи. В нашем крае характерной особенностью был обычай подавать в день похорон милостыню «через гроб». Когда приходили прощаться в дом, то каждому подавали что-нибудь из одежды. Так, во многих северных деревнях Пермского края было принято, если умирала женщина, раздавать сорок подшальников или куски материи на «запон» (фартук); если умирал мужчина, раздавали носовые платки и куски материи на рубашку. Если хоронили девушку, раздавали всем ее подругам ситцевые головные платки.

Обязательно подавали обмывальщикам. В некоторых деревнях, например, обмывальщице отдавали «через гроб» курицу. У коми-пермяков милостыню «через гроб» получали все, кто каким-либо образом участвовал в похоронах и соприкасался с покойным. Те, кто молился и отпевал покойного, получали деньги; тем, кто нес гроб, отдавали полотенца, полотенца же отдавали копальщикам; обмывальщикам дарили одежду умершего, причем на поминки им полагалось прийти в этой одежде.

Участвующим в похоронной процессии раздавали специально выпеченный хлеб, лепешки, пряники, детям — конфеты.

Не только в Пермской губернии, но и во многих местностях России до настоящего времени существует обычай подавать милостыню под названием «первая встреча». К ней готовились заранее. Обычно ее выносит женщина, кровно не связанная с

покойным, которая идет впереди процессии и подает первому попавшемуся навстречу человеку со словами: «Помяни новопреставленного раба Божия (называлось имя)». Набор предметов, составляющих эту милостыню, был самый разнообразный: хлеб, нитки, иголка, иногда деньги, кружка, ложка. В других местах было принято класть кусок рыбного пирога, по початой катушке белых и черных ниток, иголку, луковку, столовую ложку и головной платок. Иногда просто подавался мешочек, где лежал каравай хлеба. Объяснялось происхождение этого обычая по-разному: тем, что милостыня «чистит, гладит покойному путь-дорожку», или тем, что к покойному на том свете отнесутся так же приветливо, как к этому первому встречному.

На кладбище в некоторых деревнях было принято раздавать кутью. Если приглашались на похороны плакальщицы, им тоже, как и обмывальщикам, отдавали что-нибудь из одежды покойного — рубашку, платок.

Поминки

Поминки по умершему

Существовало поверье, что после смерти человека душа его некоторое время ходит около своего дома и по родному селу, по одним представлениям, — 9 дней, по другим — 3 дня. После чего она пред-

стает перед Богом, преодолевая в пути множество препятствий, — демоны стремятся завладеть душой, а ангел охраняет ее. До сорокового дня идут мытарства души: она знакомится поочередно с раем и адом, а тем временем Высший Суд определяет место ее постоянного пребывания, руководствуясь при этом мерой добрых дел и грехов покойного.

На основании этого установлены дни поминовения умерших на третий, девятый, сороковой день после смерти. «Третины», как правило, совпадают с днем похорон. Поминальный обряд считался залогом блаженства души на том свете, поэтому, кроме этих дней, справлялись также и полугодинины, годинины и трехгодинины со дня смерти.

Отмечая поминки, наши предки верили, что в эти дни душа невидимо прилетает домой и даже иногда дает о себе знать. Поэтому все эти дни старались всячески ублажить душу. Со дня смерти ставили на окно чашку с водой и весили рядом полотенце, чтобы душа, заглянув домой, могла умыться. Ставили к иконам стакан с водой, накрытый ломтем хлеба, а иногда и стопку водки, если умирал мужчина. Иногда оставляли на ночь на столе соль и хлеб и меняли его на свежий в течение сорока дней. Сорок дней не мели в ограде и во дворе. В некоторых деревнях, устраивая «сорочины», ставили на стол отдельный прибор для души покойного — чашку, ложку, кружку — и больше уже не пользовались им.

В Пермском крае был широко распространен обряд проводов души, совпадающий с последним поминальным днем — в «сорочины». Собирались в доме покойного родственники умершего, близкие, соседи, односельчане, садились за стол после молитвы, обносили всех из одной кружки пивом или брагой. Затем в полной тишине ели из одной чашки по очереди одной ложкой. Главной фигурой в обряде проводов души был обмывальщик или обмывальщица. Им был особый почет. Обмывальщиков сажали в передний угол, первыми давали выпить из кружки пиво или брагу. Родственники отдавали им что-нибудь из одежды умершего, а после трапезы — «котомочку», которая готовилась со дня смерти. В нее клали полотенце с иконы, скатерть со стола, чашку, ложку, блюдечко, нитки, иголку, свечу, хлеб.

Поминальный обед

Поминальный обед начинался с молитвы. Если народу на поминках было много и ставили несколько столов, то за первый, «главный» стол сажали тех, кто молился на кладбище, обмывальщиков, копальщиков и самых близких родственников. Сначала все должны были попробовать кутью, приготовленную из пшеницы с медом, позднее ее стали готовить из риса. Кутью нужно было взять ложкой три раза. Еда для поминального обеда готовилась в зависимости от того, на какой день — постный или скоромный — приходилась

эта дата. Староверы на поминках водку не подавали, разрешалось пить только квас. В старину в старообрядческих деревнях не разрешалось делать на поминки и мясные блюда, в любой день. Сейчас от этих законов отступают.

Поминальный стол составляют обычно 7–8 обрядовых блюд, из них совершенно обязательными считались блины, каша, кисель. На «скоромный» день подавали, кроме этого, жаркое из телятины, холодец, яичницу, оладьи с изюмом, а на «постный» — похлебку из сухих грибов с постным маслом, соленые грибы. В любой день подавали сладкие «пострепеньки», сладкую шаньгу, порезанную кусками, которую ели, макая в мед.

В наших краях характерной особенностью поминального стола был рыбный пирог: без него не обходились ни одни поминки.

Во всех случаях напоследок подавали очень густой овсяный или ржаной кисель и ели его с медом. Кисель был обязателен, считалось, что им «торили дорогу покойному».

Не принято было подавать на поминки картофель и чай. Блины в день похорон, на «третины», не пекли.

Поминальный обед старообрядцев и православных существенных отличий не имеет. Старообрядцы также сажали за первый стол копальщиков, обмывальщиков и самых близких родственников. На «третины» обязательно готовили пирог с запеченной свежей рыбой, блины и ки-

сель. Всю еду сразу ставили на стол, до моления. Стол окуривали дымом из кадила. На поминки каждый приносил с собой все, что мог (пиво, брагу, варенье).

У нестарообрядцев соблюдалась церемония подачи блюд за обедом: одно блюдо подавали за другим. Из одной чашки ели несколько человек. Ели деревянными (чаще всего кленовыми) ложками. Вилками и ножами за поминальным столом не полагалось пользоваться, а пирог разламывали руками.

По окончании поминального обеда на «сорочины» каждый обедавший уносил с собой ложку, которой ел. В этот день хозяева старались накормить 40 человек и раздать 40 ложек.

Дни поминовения

Для поминовения умерших церковью установлены специальные дни, их довольно много. Это Дмитровская суббота, последняя суббота перед масленицей, вторник на Фоминой неделе (радуница, или радоница), суббота перед Троицыным днем («родительская суббота»), Троицын день. У коми-пермяков общие поминки устраивались также в Петров день (12 июля), накануне Покрова (14 октября) и осенней Казанской (4 ноября).

Такое обилие поминальных дней способствовало постоянной тесной связи живых с умершими предками, необходимости помнить о них, содержать в порядке места их захоронения. А обычай причи-

тать на кладбище и рассказывать умершим о своем житье-бытье заставлял неосознанно помнить об ответственности за свое поведение перед ушедшими родителями, мужем или женой.

Во многих районах России принято было ходить на кладбище также и на Пасху, но в наших краях в это время, как правило, кладбища еще покрыты снегом. Не всегда ходили на кладбище и в родительский день, ограничиваясь посещением церкви и поминальным обедом. В Троицын же день и на радуницу все ритуальные действия проходили обычно на кладбище, где накануне убирались и расчищались могилы. С самого утра на кладбище шли все жители деревни, и каждая семья располагалась на могиле своих близких. Женщины громко причитали. На могилах служили молебны. Затем у каждой могилы начинались поминальные угощения. Приносили с собой кутью, блины, стряпню, пиво, брагу. Для христосования с покойным несли яйца, которые потом оставляли на могиле. Часть принесенной пищи съедалась, другую часть раздавали в качестве милостыни, а крошки оставляли на могилах птицам.

Поминальным днем всегда считался и семик — четверг перед Троицыным днем. Этот день не входит в число официально утвержденных церковью дней поминовения умерших, но церковь приспособилась к нему, как к давно установившемуся обычаю. В Пермском крае этот праздник

всегда отмечался широко. В этот день, один раз в году, православные поминали умерших не своей смертью.

Поведение на похоронах

Обряды выстраивались веками. Постепенно складывались обычаи и традиции, устанавливались неписанные правила поведения человека при определенных обстоятельствах. С самого детства повинаясь им, люди привыкали постоянно соотносить свое поведение с общепринятыми нормами. Столь жесткое регламентирование общественной жизни, поведения в быту не было уж столь обременительным. Напротив, человек не терялся в незнакомой обстановке, зная, что все присутствующие здесь люди следуют одним и тем же неписанным законам.

Существовали различные правила поведения на похоронах в разные периоды нашей истории, в сельской местности и в городской среде. Приведем здесь рекомендации, которым следовали городские жители в совсем недавнем прошлом, — в конце XIX — начале XX в.

В то время, потеряв близкого человека, положено было письменно оповещать об утрате всех, кого родственники хотели бы и предполагали увидеть на похоронах. Давалось также извещение в местной газете. На письменное оповещение полагалось ответить письмом с выражением соболезнования.

На похороны принято было являться

даже в том случае, если отношения с умершим были натянутыми. Смерть должна была прекратить все конфликты и неприязни.

Особое внимание уделялось одежде явившихся на похороны. Мужчины надевали черный костюм и такие же перчатки. Дамы также надевали черные шерстяные или шелковые платья и перчатки. Креп на шляпе и рукаве у мужчин был необходим только в случае родства.

Войдя в комнату, подавали руку самой близкой родственнице покойного и выражали свое соболезнование в нескольких словах, помня, что каждое лишнее слово и утешение в эту минуту неуместны, так как только растрavляют свежую рану. Если горе было слишком явно, ограничивались лишь молчаливым пожатием руки.

Предполагалось, что все явившиеся на похороны и панихиду знают о бывших отношениях наследников к умершему, а потому следовало остерегаться высказывать свое соболезнование веселым, довольным кончиною покойного наследникам, поскольку это производит неприятное впечатление на окружающих и бросает тень на самих соболезнующих.

Вблизи гроба не допускались громкие разговоры, шумные движения. Манера держать себя должна была соответствовать событию, которое дало повод к такому собранию.

Поминки после похорон в больших городах к этому времени, как правило, уже не устраивались. Считалось, что этому

обычаю следует купечество и простонародье, а также сельское население. Но и городским жителям рекомендовалось приготовить в соседней комнате вино, чай и легкие закуски, так как многим на панихиде делается дурно. По окончании церемонии на кладбище гости разъезжались прямо по домам.

Траур

Ношение траура после смерти близкого человека в нашей стране теперь почти повсеместно не практикуется. В старину же этому элементу похоронно-поминального обряда придавалось большое значение. Поведение человека после перенесенной утраты в глазах общества говорило как о действительном отношении его к умершему, так и о его благочестивости, почитании или, наоборот, непочитании им общепринятых норм поведения.

Самые строгие правила применялись к вдове, оплакивающей своего мужа. Обычай требовал, чтобы вдова носила траур по меньшей мере в течение одного года, а именно — первые 6 месяцев глубокий и остальные 6 месяцев обыкновенный траур. Надеть цветное платье раньше этого срока — значило насмеяться над чувством, и даже вдова, не имеющая причины оплакивать смерть мужа, как большое несчастье своей жизни, никогда не решилась бы выказать такое бессердечие.

Во время глубокого траура женщины носили длинные суконные или шерстяные платья, креповый чепец со шнипом,

креповую фреску, черные перчатки с черными швами. Даже носовые платки у многих были с черной каймой. Шляпа с креповой вуалью, зонтик и веер черные. Летом допускалось вместо шерстяного платья носить барежевое. Во время глубокого траура недопустимы были ценные украшения.

При обыкновенном трауре креповая вуаль снималась, и вместо матовых материй можно было носить кисею. Все остальное оставалось таким же, как и при глубоком трауре.

Только при полутрауре допускались дополнительно к черному белый и серый цвета. В это время вдова могла вновь выйти замуж, чего при глубоком трауре быть не могло.

У пожилых женщин, имевших несчастье сделаться вдовой, траур становился, как правило, постоянной одеждой. Им уже не следовало больше надевать светлые платья.

Вдовцу хороший тон предписывал носить траур наполовину более короткий срок, чем вдове. У него траур продолжался полгода, после чего овдовевший мужчина мог жениться, и никто не осуждал его в этом случае. Во время глубокого траура вдовец носил широкий креп на шляпе. Костюм должен быть темным, не обязательно черным, но перчатки непременно черные.

Траур по родителям принято было носить в течение года, а именно: полгода глубокий, 3 месяца обыкновенный и 3 ме-

сяца — полутраур. По бабушке и дедушке траур носился всего полгода: 3 месяца глубокий и 3 — полутраур. По дяде и тетушке — 3 месяца, по брату и сестре — 6 месяцев.

Во время траура необходимо было следить не только за своей одеждой, но и за своим поведением. Во время глубокого траура не следовало появляться на концертах, в театре и других общественных увеселениях, а также устраивать у себя дома вечера и приемы. Следовало быть в равной мере сдержанным как в выражении своего веселья, радости в эти дни, так и в чрезмерно открытом выказывании своего горя. Время траура было как раз тем временем, которое оказывается в конце концов лучшим лекарем. Оно помогло смириться со своим горем, осознать утрату, найти в себе силы твердо перенести удар. И в то же время траур хранил человека от нескромного вмешательства в его жизнь.

Рекомендации, приведенные в двух последних главах, взяты из книги «Хороший тон» (СПб., 1881). Она давала советы буквально на все случаи жизни и вполне заслуженно являлась когда-то настольной для наших прабабушек.

Современный похоронный обряд

Современный похоронный обряд значительно короче и проще, чем в прежние времена. Большую часть его берут на себя

государственные службы. Многие забыто, ушло в прошлое. Появились новые обычаи и традиции. В зависимости от общественного положения умершего родственники либо устраивают прощание с ним дома, либо организуют гражданскую панихиду в учреждении, где долгое время работал умерший.

В любом случае в течение нескольких часов перед похоронами дается возможность всем желающим проститься с умершим, отдать последнюю дань его памяти. Для этого в квартире освобождается комната, в которой устанавливается гроб. Для людей пожилого возраста его обивают сейчас красной тканью с черной каймой, для ребенка — розовой тканью, а для молодого человека — белой тканью с черной каймой.

Венки и цветы размещают вокруг гроба и вдоль стены. Из цветов для похоронного обряда лучше всего подходят душица, синеголовники, нарциссы, хризантемы. Покупая цветы на похороны, следует помнить о том, что в этом случае принято составлять букет из четного количества цветов.

Зеркала в доме завешивают плотной темной тканью. Устроителям похорон следует напомнить родственникам или самим позаботиться о том, чтобы в день похорон из прихожей были убраны одежда и обувь, а все комнаты, кроме той, где проходит прощание, были закрыты.

За 15–20 мин. до выноса гроба в помещении остаются для прощания с умершим

только родные и близкие. После прощания начинается вынос под звуки траурной мелодии. Сначала выносят венки и располагают их живым коридором от дверей до катафалка. Потом несут портрет покойного, перевязанный траурной лентой. Затем выносят крышку гроба — узкой частью вперед — и гроб. Покойного и в наше время принято выносить вперед ногами. Гроб несут мужчины, за исключением близких родственников. За гробом первыми идут родные и близкие.

У могилы родные прощаются с покойным, покрывают его лицо покрывалом, убирают из гроба живые цветы. Закрывают гроб крышкой, заколачивают и осторожно опускают его в могилу. Обычай бросать в могилу горсть земли также сохраняется.

Жива до настоящего времени и традиция устраивать сразу после похорон, а также на девятый, сороковой дни и в годовщину смерти поминальный обед. Все чаще такие обеды заказываются в ресторане или столовой, теряя таким образом главный смысл поминального обеда — последний раз собраться вместе в доме умершего, где он как бы незримо присутствует, где все пока еще остается таким же, как при его жизни.

Сервировка поминального обеда должна быть строгой, сдержанной. Скатерть — чисто белая. Желательно белые цветы — астры, гладиолусы, хризантемы, каллы. Нужно обозначить место, где любил сидеть покойный, поставить здесь его при-

бор, рюмку водки на тарелочке. На это место никто из присутствующих не садится.

Поминальный обед не должен быть обильным: минимум холодных закусок и что-нибудь из вторых горячих блюд. Десерт очень легкий, торт здесь неуместен. Также неуместно и шампанское.

Обстановка поминок должна быть сдержанной. Не следует произносить длинных тостов, вспоминать анекдоты, которые любил умерший.

На поминальных обедах не следует долго засиживаться, особенно тем, кто не является своим человеком в доме покойного.

* * *

Связь человека с землей устанавливается священным писанием: «Всяк человек — земля есть и в землю отыдет». Ту же мысль выражает и простая народная поговорка: «Сверх земли не положат даже нищего и бездомного». Саженка вдоль и полсаженки поперек — для каждого полагается обязательным.

Земля, куда схоронены кровные и близкие, называется родительскою и считается священной — так думали в старину наши предки. Эта земля была могущественной до такой степени, что горсточка ее, взятая с могилы родного, добродетельного при жизни человека, по повериям, спасала всех родичей, оставшихся в живых, от любых бед и напастей.

Почти такой же силой обладает и вообще родная земля. Не случайно ее брали с

собой на чужбину. Она охраняла от бед, от болезней, от тоски по родине. А если случилось погибнуть вдали от дома — бросали в могилу эту горсточку. Не было горше известия для матери, узнавшей, что ее сын умер на чужбине и похоронен без родной земли.

В настоящее время похоронно-поминальные обряды все более теряют свой прежний смысл, приобретая гражданское содержание. Большая часть населения, особенно молодежь, воспринимает похоронный ритуал не как религиозный акт, а как сложившийся традиционный обряд. Изменился сам смысл, который люди вкладывали в различные элементы обряда. Если раньше на первом месте стояла забота о душе покойного, о его жизни в загробном мире, а также в немалой степени страх перед ним, стремление оградить живых от его возможного вредоносного влияния, то сегодня считается необходимым исполнить весь обряд из уважения к умершему, ради памяти о нем, ради родных, потерявших близкого человека.

ПОМИНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Вот что пишется в книге «Очерки материальной культуры русского феодального города»:

«В дни поминовения умерших в XIX в. пекли лесенку — продолговатый открытый пирог, разделенный, подобно лестнице, перекладами из теста, между которыми клали сладкую начинку. Лесенку

брали в церковь на панихиду по умершему, а потом оставляли церковному причту либо относили на могилу. По некоторым сведениям, относящимся к середине XIX в., раньше лесенку пекли на праздник Вознесения, она символизировала подъем на небо Христа».

У нас на Урале на поминки наряду с обязательным рыбным пирогом также печется сладкий открытый пирог с перекладинами из теста и без них — сладкая шаньга. Главным же поминальным блюдом является, конечно, кутья. Вообще, каша была и остается русским национальным блюдом. Она сопровождает человека на протяжении всей жизни: маленьких детей кормят манной кашей, взрослые любят гречневую кашу, кутьей провожают его в последний путь.

Кутья — каша с изюмом, медовым взваром, приготовленная из ячменя, пшеницы или риса, приносимая в церковь при поминках и подаваемая за поминальным столом, а в некоторых местностях и в рождественский сочельник.

Поминальная кутья

1 стакан риса, 2 стакана воды или молока, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Рис промойте, сварите рассыпчатую кашу на воде или молоке с сахаром, добавив в середине варки промытый изюм. Уложите на блюдо горкой.

Кисели

К древнейшим кушаньям нужно отнести и русские овсяные, ржаные, пшеничные кисели. Им не

менее 1000 лет. В наше время зерновые кисели практически забыты. Им на смену пришли ягодные кисели на крахмале, которые появились почти на 900 лет позже зерновых. Готовят кисели из любых ягод, фруктов, овса и даже кваса. Варят их густыми, средней густоты и жидкими.

Для приготовления густого киселя берут 3 ст. ложки крахмала на 1 л жидкости, для киселя средней густоты — 2 ст. ложки на 1 л, для жидкого киселя — 1 ст. ложку.

Густой кисель разливают в фарфоровую посуду или формочки, охлаждают, а затем выкладывают на тарелки или в креманки. Подают с молоком или сливками. Кисель средней густоты разливают в стаканы или чашки. Чтобы на поверхности не образовалась пленка, кисель посыпают сахаром. Жидкий кисель используют также как подливку к блинам и запеканкам.

Овсяный кисель с медом

2 стакана истолченной овсяной крупы, 4 стакана воды, 2 чайн. ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, мед и масло по вкусу.

Овсяную крупу истолките в ступке, залейте теплой водой и оставьте в теплом месте на 1—1 $\frac{1}{2}$ суток. Затем размешайте, процедите и отожмите. В полученную жидкость добавьте сахар, соль и варите, помешивая, пока не загустеет. Если нужен кисель более жидкий, то его можно разбавить 1 стаканом горячей воды или молока. Горячий кисель разлейте в формы и охладите. Подавайте с маслом и медом. Этот кисель можно варить из овсяных хлопьев «Геркулес».

Несколько советов

При варке киселя разведенный водой крахмал вливайте сразу, а не частями, и быстро размешивайте. Лейте крахмал ближе к стенкам кастрюли, а не в середину.

Лимонная кислота улучшит не только вкус киселя, но и его окраску.

Если в горячий кисель добавить ванилин, немного цедры лимона, апельсина или гвоздику, корицу, он будет ароматнее.

ВЕЧНАЯ ПЕСНЯ

Причитания и плачи на похоронах

Причитания по умершей матери от лица детей-сирот и отца-вдовца

Куда же ты, родимая матушка, собираешься и снаряжаешься? Не во путь ли да во дороженьку? Не в чужую ли дальнюю сторонушку? Приотростила да еще перышки, еще перышки да златы крылышки. Вспорхнуть да улетети хочешь. На кого же ты да понадеялась? На кого же ты пообложилась? Оставляешь своих малых детонек. Примут да они нужды-бедности, примут да они всякой горести. Нанести да на вас будет есть кому, пристать да за вас будет некому. Они глупые да неразумные. Свет ты моя милая ладушка, не наказала мне, как жить да красоваться со своими милыми детоньками. Не создай же ты, Боже Господи, жить без матушки, да без родимыя. Придет же злая мачеха. Рассеет да развеет твоих малых детонек по чужой же дальней сторонушке.

Причитания по отцу от лица детей-сирот и матери-вдовы

Куда ты собираешься? Куда ты одеваешься, не во платье ты во цветное, не ко празднику ты к обеденке.

Без дверей, без окошечек запрут на три ключа: первый ключ — тонки саваны, другой ключ — гробова доска, третий ключ — мать-сыра земля. Куда же ты, родимый батюшко, собираешься да снаряжаешься? Не во путь ли да во дороженьку, не во чужую ли дальню сторонушку? Приотростил же ты крылышки да златы перышки, вспорхнуть да улетети хочешь. Покатилось красно солнышко оно за горы за высокие, оно за леса за темные. Не выйти, не выехать ни добрым путем, ни пехотою, ни пташечкой-ни касаточкой. Голубочком сизеньким заворковал бы под окошечком, обрадовал бы мое сердечушко. Рассказала бы я, каково с чужим житье, мне не красное красованье. Покатилось красное наше солнышко. Погляди на луга-луга зеленые, на траву на шелковую. Пойду-пойду искать я мою ладу, пойду широкой улицей во чисто поле, во сыру землю. Сяду к нему на могилушку. Расступись, мать-сыра земля, вскройся, гробова доска, распахнились, тонки саваны, раскачнитесь, белы рученьки, распечатайтесь, уста сахарны. Смой с лица ржавчину, с сердечушка — кровь горячую. Расскажу про житье-бытье, про красованье с малыми детками. Не красованьем красовать, горем я горевать. Пристать за меня некому, наступить на меня есть кому.

Причитания на могиле отца от лица дочери-сироты

Подымитесь, ветры буйные, с восточной сторонушки. Разнесите, ветры буйные, мать-сыру землю, вскройте-ко гробову доску. Вставай-ко ты, вставай, родимый батюшко, сходи-ко ты, родимый батюшко, на Дунай-речку быстрюю. Умой-ко ты, родимый батюшко, свои белы рученьки да свое лицо белое, промолви-ко ты, родимый батюшко, со мной, сиротиночкой да горе-горькою.

Прилетела же я к тебе, сиротинушка да горе-горькая, пташечка да касаточка. Промолви-ко, родимый батюшко, словечко да слово ласковое. Расспроси-ко ты про житье да горе-горькое. Не с кем словечка вымолвить. Был бы ты, родимый батюшко, гора высокая, стена белокаменная, не давал бы ты, родимый батюшко, ветру винути, частым дождичком пробрызнути. Кукую я, горюю я, как горе-горь-

кая кукушечка. Кукует кукушечка во темном лесу, во сыром бору. Напрималась я, сирота горе-горькая, много нужды, много бедности. Ушла я на чужую сторонушку ко чужому батюшку — к чужой матушке. Как чужой батюшко — шипица колючая, как чужая матушка — крапива жалючая, не обогреет у меня ретиво сердце.

Похоронные обычаи и причитания по умершим у крестьян Стряпунинской волости Оханского уезда Пермской губернии. — Пермь, 1918.

Из русских народных духовных стихов

Расставанье души с телом

— Два ангела, два архангела,
где вы были? Куда летали?

— Мы были на святой Руси,
на конечном на расстаньце,
где душа с грешным телом

расставалася,
расставалася, не прощалася,
воротилася, поклонилася,
слова молвила:

«Ты прости, прости, тело грешное,
тело грешное, с земли взятое!

Уж тебе ли, телу, не на суд идти,

не на суд идти, к Судие Царю,

к Судие Царю, Христу Божию,

а идти тебе, телу грешному,

телу грешному, праху смертному,

во сыру землю, землю-матушку,

а я, душа, на ответ пойду

к самому Судье — Христу Божию.

Уж как мне к нему подойти будет?

Уж как мне ему поклониться,

поклониться, предъявиться?

Чем я, грешная, оправдаюсь?

Окаянная, чем порадуюсь:

как на свете жила,

один грех приняла?

Из-за тела земного пропадаю я,

из-за немощи погибаю я.
Не крепка я была в добродетелях,
а низка я была в прогрешениях:
поддалась я телу земному,
телу земному, праху тленному!

Голубиная книга: Русские народные духовные стихи XI—XIX вв. — М., 1991.

З а к л ю ч е н и е

Вы перевернули, уважаемый читатель, последнюю страницу нашей книги о семейных праздниках, веселых обрядах, печальных ритуалах, что сопровождают каждого человека, идущего по кругу жизни.

Жаль, что мы так много забыли из богатейшего народного наследия. Ведь именно сбереженная и заново осмысленная традиция может украсить монотонное застолье, подчас называемое нами праздником.

Очагом, возле которого сумеет отогреться, ожить и расцвести традиция предков, сможет стать только семья. Скучен и неуютен дом, где нет потребности собираться вместе за праздничным столом, принарядиться для гостей, а когда и только для мужа, жены, детей. Собственно, и сама семья начинается с праздника — свадьбы.

В семьях живет много прекрасных традиций, своих особенных домашних праздников, которые тем лучше удаются, чем дружнее семья. Домашние праздники выражают единство душ и одновременно еще больше это единство укрепляют. Только надо научиться использовать опыт прошлых поколений.

«Счастлив тот, кто счастлив у себя дома», — сказал Л. Н. Толстой. А. С. Макаренко разъяснял родителям: «Хотите, чтобы были хорошие дети — будьте счастливы...» Дайте возможность себе и детям запомнить, сберечь в душе образ отчего дома. Бережно сохраняйте и развивайте семейную преемственность, в чем бы она ни выражалась.

Человеческая память обладает удивитель-

ным свойством: надолго запоминать лишь то, что необычно. Всё обычное, примелькавшееся забывается быстро. Нужна творческая фантазия, яркая выдумка и хорошее знание народных традиций, чтобы каждое семейное торжество пробуждало в детях уважение к старшим, любовь к дому, желание запомнить и затем повторить в своей жизни это радостное чудо — семейный праздник. Любовь, счастье, праздники, хорошие дети — все это неразрывно в семье. Именно этого мы желаем вам, уважаемый читатель!

Л и т е р а т у р а

А л б е р т е Л. В. и др. Семья принимает гостей. — М.: Профиздат, 1990.

А ф а н а с ь е в А. Н. Поэтические воззрения славян на природу. Опыт сравнительного изучения славянских преданий и верований в связи с мифическими сказаниями других родственных народов. — Т. 1—3. — М., 1865—1869.

Б е л о в В. Лад: Очерки о народной эстетике. — М.: Мол. гвардия, 1982.

Б о г о с л о в с к и й П. С. Крестьянская свадьба в лесах Вильвы Пермского округа//Пермский краеведческий сборник. — Вып. 2 — Пермь, 1926.

Б о г о с л о в с к и й П. С. Материалы по народному быту, фольклору и литературной старине//Пермский краеведческий сборник. — Вып. 1. — Пермь, 1924.

Б о к и н а О. Макраме: Новогодние сувениры// Наука и жизнь. — 1982. — № 12. — С. 133—135, ил.

В е р х о л а н ц е в В. С. Город Пермь, его прошлое и настоящее: Краткий ист.-статист. очерк. — Пермь, 1913.

Г р о м ы к о М. М. Традиционные нормы поведения и формы общения русских крестьян XIX в. — М.: Наука, 1986.

Давайте учиться отмечать праздники. — Вып. 1—3. — М., 1990.

Д о н о в А. В. Торжественная регистрация новорожденных. — Петрозаводск: Карел. кн. изд-во, 1964.

Ж и р н о в а Г. В. Брак и свадьба русских горожан в прошлом и настоящем. — М.: Наука, 1980.

З а г р а д с к а я С. Настали святки//Нар. творчество. — 1990. — № 1. — С. 1—3.

З а д о р о ж н а я М. Я. Народные и православно-христианские праздники. — М.: Знание, 1991.

И в е р - Ж а л ю Э. Масленица//Курьер ЮНЕСКО. — 1990. — № 2. — С. 32—37.

И в а н о в В. М. Таинство крещения. — Минск, 1961.

И с а е н к о В. П. Праздники в нашем доме. — М., 1992.

Календарные обычаи и обряды в странах зару-

- бежной Европы XIX – начала XX в. Зимние праздники. – М., 1973.
- Козлова Е. Н. Человек родился...: Заметки журналиста. – Ярославль: Кн. изд-во, 1963.
- Круглый год: Русский земледельческий календарь. – М.: Правда, 1989.
- Крупянская В. Ю., Полищук Н. С. Культура и быт рабочих горнозаводского Урала. Конец XIX – начало XX в. – М.: Наука, 1971.
- Кузьмина М. Панно с елочными игрушками; Композиция с подсвечниками: Макраме//Сов. женщина. – 1988. – № 12. – С. 33.
- Лазарев А. И. Уральские посиделки. – Челябинск: Южно-Урал. кн. изд-во, 1977.
- Максимов С. В. Литературные путешествия: Из очерков народного быта. Крестьянские календарные праздники. – М.: Современник, 1986.
- На путях из земли Пермской в Сибирь: Очерки этнографии североуральского крестьянства XVII–XX вв. – М.: Наука, 1989.
- Ончуков Н. Е. Масленица//Пермский краеведческий сборник. – Вып. 4. – Пермь, 1928.
- Пермский сборник: Повременное издание. – Кн. 1–2. – М., 1859–1860.
- Православные святцы. – Б. м.: Тип. Минстанкопрома, 1990.
- Православный катехизис. – Барнаул, 1990.
- Пропп В. Я. Русские аграрные праздники: Опыт историко-этнограф. исследования. – Л., 1963.
- Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города: Горожане, их общественный и домашний быт. – М.: Наука, 1978.
- Россия. Полное географическое описание нашего отечества: Настольная и дорожная книга. – Т. 5. Урал и Приуралье. – СПб., 1914.
- Руднев В. А. Дерево жизни: Об истоках народных и религиозных обрядов. – Л.: Лениздат, 1989.
- Русские: Семейный и общественный быт. – М.: Наука, 1989.
- Русский народ: Его обычаи, обряды, суеверия и поэзия // Собр. М. Забылиным. Репринт. воспроизв. изд. 1880 г. – М., 1989.
- Сахаров И. П. Сказания русского народа: Народный дневник. Праздники и обычаи. – СПб., 1885.

Семенов В. А. Этнография коми (зырян): Учеб. пособие по спецкурсу. — Сыктывкар, 1986.

Серебrenников В. Н. Из записей фольклориста//Пермский краеведческий сборник. — Вып. 4. — Пермь, 1928.

Соколова В. К. Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белоруссов XIX — начало XX в. — М.: Наука, 1979.

Тульцева Л. А. Традиционные верования, праздники и обряды русских крестьян. — М: Знание, 1990.

Успенский Л. В. Слово о словах. — Ты и твое имя. — Л.: Лениздат, 1962.

Хороший тон: Сборник правил и советов на все случаи жизни. — М.: Сов. писатель, 1991. — (Репринт. воспроизв. изд. 1881 г.).

Чагин Г. Н. Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX — начале XX в.: Этноические традиции материальной жизни. Учеб. пособие по спецкурсу. — Пермь, 1991.

Человек родился. — Саранск: Мордов. кн. изд-во, 1965.

Шмелев И. С. Лето Господне//Шмелев И. С. Избранное. — М.: Правда, 1989.

Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры. — М.: Наука, 1987.

Содержание

От авторов	5
Календарные праздники	
Новый год (С. С. Смородина)	10
Откуда пришел этот праздник	10
Васильев день	14
Старый Новый год	19
Новый год — семейный праздник!	21
Новогодняя елка	22
Украшения для комнаты	27
Праздничный стол	30
Блюда новогоднего стола	33
Подарки	37
Кое-что о Деде Морозе	39
Вечная песня. «Елочка»	42
Забавы и развлечения	44
Карнавальный костюм	47
Почитаем? Т. Л. Сухотина-Толстая.	
Из книги «Воспоминания»	50
Ножницы художницы	52
Рождество (С. С. Смородина)	55
Рождение Иисуса	55
Святки	58
Сочельник	60
Славление Христа. Колядование	62
Святочное гадание	66
Как встретить Рождество в наши дни	72
К рождественскому столу	76
Почитаем? П. С. Богословский. Жерт-	
ва (Рождественский рассказ)	81
Крещение (Н. А. Аликина)	88
Масленица (Н. Н. Барминская)	95
Немного из истории праздника	95
Проводы Масленицы	98
Главное блюдо	106
Прощеное воскресенье	107
Печем блины	108
Пасха (Н. Н. Барминская)	110
Что такое Пасха	110
Великий пост	114
Вербное воскресенье	118
Благовещение	120
Великопостные требования	121

Постный стол	123
Светлое воскресенье	126
Крашение яиц	128
Пасхальный стол	132
Что приготовить к пасхальному столу	136
Троица (<i>Н. Н. Барминская</i>)	142
Дни празднования Пасхи и Троицы на ближайшие 20 лет	144
Семейные праздники	
День рождения (<i>Т. В. Обухова</i>)	146
Человек родился!	146
По ступенькам возраста	153
Радостные хлопоты	155
Лучший подарок — это...	157
Торт для званого ужина	160
Почитаем? <i>М. А. Осоргин.</i>	
Из автобиографического повествова- ния «Времена»	161
Крестины (<i>Т. В. Обухова</i>)	164
Именины (<i>Т. В. Обухова</i>)	171
Именинные пироги	182
Вечная песня. «Каравай»	184
Список наиболее употребительных имен с указанием дней именин и объ- яснением значений каждого имени	185
Свадьба (<i>Н. Н. Барминская</i>)	194
Совет да любовь	194
Время играть свадьбы	195
Крестьянская свадьба	199
Городская свадьба	207
Современный свадебный обряд	213
Вечная песня. Песни, записанные на крестьянской свадьбе в лесах Вильвы	218
Кто кому деверь?	219
Новоселье (<i>Т. И. Быстрых</i>)	224
Как строились наши прадеды	224
Влазины	227
Немного о временах нынешних	233
Семья принимает гостей (<i>Т. И. Быстрых</i>)	235
«Официальный» прием	235
Быстро, вкусно, красиво	244
Праздник для ребенка (<i>Л. А. Чудинова</i>)	246
Радость в дом	246
Как украсить комнату	249
О подарках	251

Чтобы гости не скучали	252
Угощение	257
Популярные рецепты	257
Праздник окончен	265
Печальные ритуалы (Т. И. Быстрых)	
Человек уходит...	268
Несколько необходимых слов	268
Подготовка к смерти и смерть	270
Обмывание	272
Обряжение покойного	274
Положение во гроб	275
Вынос из дома	278
Защита от страха перед покойником	279
Похороны	281
Путь на кладбище	281
Кладбище — могильник — погост	282
Погребение	283
Противоестественная смерть	285
Милостыня	287
Поминки	289
Поминки по умершему	289
Поминальный обед	291
Дни поминовения	293
Поведение на похоронах	295
Траур	297
Современный похоронный обряд	299
Поминальные блюда	303
Вечная песня. Причитания и плачи	
на похоронах	306
Из русских народных духовных	
стихов	308
З а к л ю ч е н и е	310
Л и т е р а т у р а	312

Популярное справочное издание

В КРУГЕ ЖИЗНИ

**Семейные праздники,
обычай, обряды**

Серия «Домашние вечера»

Художник Ф. Назаров
Слайды на обложке А. Ширинкина
Редактор М. Лебедева
Художественный редактор С. Можяева
Технический редактор В. Чувашов
Корректор Л. Крамаренко

ИБ № 2168

Сдано в набор 19.02.93. Подписано в печать 13.09.93. Формат 70х90¹/₃₂.

Бум. офс. № 2. Гарнитура 13. Печать офс. Усл. печ. л. 11,70.

Усл. кр.-отт. 12,02. Уч.-изд. л. 11,618. Тираж 50 000 экз.

Заказ № 1596. С18.

Издательство «Пермская книга».

614600, ГСП, ул. К. Маркса, 30.

АО «Звезда».

г. Пермь, ГСП-131, ул. Дружбы, 34.

В 11 В круге жизни: Семейные праздники, обычаи, обряды // Сост. Т. И. Быстрых, Н. А. Аликина, Н. Н. Барминская и др. — Пермь: Пермская книга, 1993. — 317 с. (Домашние вечера).

ISBN 5-7625-0314-3

Справочная книга рассказывает о происхождении и современной практике семейных праздников и ритуалов, от самых радостных до самых печальных.

В $\frac{4312000000-18}{M 152(03) - 93}$ 93

ББК 74.9

«Пермская книга»
продолжает серию
популярных изданий для досуга
«Домашние вечера»

Вышли в свет:

О. М. Первушина, В. Г. Столбова.
Природа и творчество: *В помощь начинающим флористам.*

Е. И. Ткачук. **Кошка на окошке:** *Растения и животные в вашем доме.*

Л. В. Постникова. **Макраме — это просто!:** *Пособие для начинающих.*

Готовятся к изданию:

А. О. Бурдин. **Игры в семейном кругу:**
Сборник интеллектуальных забав.

А. Я. Перевалов, И. И. Добросердова,
Л. С. Коровка, В. Г. Новоселов.
Тайны солнечной пищи: *Советы вегетарианцам.*

С. М. Андропова. **Волшебная нить:**
Первые уроки вязания на спицах и вязальных машинах.

ДОМАШНИЕ ВЕЧЕРА

