

ГУБЕРНСКИЙ ДОМЪ



12+

КОСТРОМА

ГУБЕРНСКИЙ ДОМЪ

историко-
краеведческий
и литературный
журнал

4 (121)
2020

Доброе слово

Рябинцев Р.В., председатель Костромского областного отделения РГО. 2

Время и место

Воронцова Т. А. Путешествие по забытым деревням. ЦБС Парфеньевского района. 3
Панченко В. А. Парфеньевские были. 7
Крайнова Е. В. Деревня Вогниково - уголок малой родины. Нерехтский район. 12
Тюляндина И. Е. Святой источник Николая чудотворца. Антроповский район. 16
Кудрявцева М. Н. Тайны Чёрного озера.
Палкинская детская библиотека Антроповского района. 19
Сухенко Л. И. Преданья Караваевских лугов.
Шунгенская сельская библиотека Костромского района. 21
Головкина В. А. Болото с названием «Бабье». Саметская библиотека Костромского района. 33

Архивы и свидетельства

Павлова Л. Л. Из семейного архива. Степановская библиотека Галичского района. 35
Бабушкина С. Ю. Традиции престольных праздников. Буйская
межпоселенческая библиотека. 43
Львова Н. В. Праздник празднику рознь. Красносельский район. 48
Базарнова М. И. Советская обрядность в Пыщугском крае. 53
Парфенова А. Н. «По-новому гуляли свадьбы». Минская сельская
библиотека Костромского района. 57
Цыпылова Е. М. Народное здравие. ЦБС Костромского района. 59
Сироткина О. А. Лекарственные растения Костромского края.
Межевской краеведческий музей. 62
Шемякина Анна. Традиции русской бани в Костромском крае.
Боговаровская СОШ им. Цымлякова Л.А. 66

Культура и Просвещение

Разова Н. Н. Деревенская изба. Макарьевский районный Центр досуга. 69
Седова О. Т. «Играть свадьбу». Межпоселенческая библиотека Чухломского района. 75
Н. Д. Бобарыкина. Предки волшебных сказок. Пыщугский район. 80
Муравьёва Л. В. Соколова О. М. Старинные детские игры. ЦБС Островского района. 85
Семенова И. А. В направлении любви». ЦБС города Шарьи. 90
Лебедева Н. В. Традиции питания Солигаличского края.
Центральная библиотека им. А. С. Пушкина. 93
Козлова И. А. Пища и жизненный круг. Межевской краеведческий музей. 100
Борушкова А. С. Сохраняя традиции кухни в нерехтском крае. 108
Пестова В. М. Народный календарь. Вохомский район. 112

«ЖИЗНИ МАГИЧЕСКИЙ КРУГ»

Так назывался областной дистанционный этнографический конкурс, посвященный 135-летию Костромской губернской учёной архивной комиссии, 175-летию Русского географического общества, он проводился с июля по ноябрь 2020 года. Материалы победителей первого тура конкурса были опубликованы в выпуске журнала «Губернский дом» №2 – 2020, который получила каждая сельская и городская библиотеки. Это стало возможным благодаря помощи Владислава Авсиевича, генерального директора Акционерного общества «КС-Среда».

Учредителями второго этапа проекта тоже стали журнал «Губернский дом», областная универсальная научная библиотека, при поддержке Костромского отделения Русского географического общества и муниципальных краеведческих музеев, центров народного творчества. Главной целью его был сбор этнографического материала, участникам предлагалось на выбор 22 исследовательских темы.

Работы, присланные на конкурс, свидетельствуют о глубоком интересе сельской интеллигенции к проблемам сохранения и изучения традиционной народной культуры Костромского края. Самое активное участие в конкурсе приняли сельские библиотекари, которые и

более века назад являлись основными корреспондентами Костромской губернской учёной архивной комиссии, КНО по изучению местного края.

В настоящем выпуске «Губернского дома» публикуются лучшие исследовательские работы по истории народной культуры Костромского края, рефераты, записи фольклора, присланные на II тур конкурса. От имени организаторов приносим извинения, что не имеем возможности опубликовать их в полном объеме. Было 40 участников из Антроповского, Буйского, Вохомского, Костромского, Кадыйского, Красносельского, Макарьевского, Мантуровского, Межевского, Октябрьского, Пыщугского, Солигаличского, Чухломского, Шарьинского и других районов Костромской области. Поздравляем победителей с интересными исследованиями в 4-х номинациях конкурса: «Лучшее авторское исследование», «Лучшая запись воспоминаний», «Народное красноречие», «Лучшая детская работа».

Имена дипломантов конкурса его участники и наши читатели могут узнать на сайте областной научной библиотеки: <http://www.kounb.ru>

Победители награждаются дипломами, грамотами, краеведческими изданиями, получают выпуск «Губернского дома» с публикациями участников конкурса.

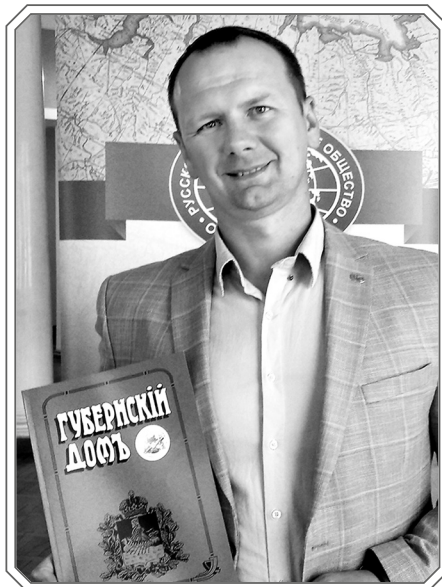


СОХРАНЯТЬ НАСЛЕДИЕ

2020 год для Русского географического общества богат на знаковые события и памятные даты. Наша исследовательская организация отметила солидный юбилей – 175 лет со дня основания. И это событие имеет прямую связь с Костромским краем, так как один из основателей РГО, географ, статистик и учитель императора Александра Второго Константин Арсеньев являлся уроженцем маленького чухломского села Мироханово. Для увековечивания памяти такого

великого человека члены нашего Отделения изготовили несколько информационных уличных стендов, рассказывающих о жизни и деятельности знаменитого земляка и установили их на его родине. Специально для школьников области нами выпущены карманные календары с изображением Константина Арсеньева, а на храме Иоанна Богослова в городе Костроме, где он служил несколько лет, установлена мемориальная табличка.

В данном году нами активно отмечалась еще одна великая дата – 200-летие открытия русскими моряками самого холодного и загадочного материка – Антарктиды. И в этой сложной и эпохальной экспедиции российского флота мужественно проявил себя другой наш земляк – Иван Купреянов. Человек удивительной судьбы. Побывавший на пяти континентах и открывший миру шестой. Трижды проплывший вокруг Земли, руководитель Русской Америки, герой многих битв и сражений. На месте его рождения – в Солигаличском районе нами установлен стенд, а на самой высокой точ-



ке Антарктиды мы установили капсулу с землей с родной усадьбы Купреянова.

Не остались без внимания еще два юбилея – 200-летие со дня рождения адмиралов-мореплавателей, членов РГО, уроженцев Костромской земли Павла Перелешина и Григория Бутакова. Совместно с Почтой России мы выпустили юбилейный конверт и почтовую карточку, которые большим тиражом разошлись по всем почтовым отделениям нашей необъятной страны. В день основания военно-морского флота России

в «морской столице области» – в городе Буге мы провели презентацию новой книги из серии «Океан Кострома», повествующей о двенадцати адмиралах с Буйской земли.

И это только малая толика того, сколько члены нашего Отделения сделали в текущем году для сохранения и популяризации исторического наследия. Руководители Русского географического общества достойно оценили деятельность Костромского отделения и в день основания РГО мы получили одну из самых почетных наград Общества – Малую серебряную медаль Русского географического общества.

Считаем, что такая высокая награда является для нас существенным стимулом еще активней заниматься изучением истории и географии родного края, сохранением и защитой природного богатства, развитием туристической отрасли и просвещением молодежи.

Р. В. РЯБИНЦЕВ,
*к.и.н., председатель Костромского
отделения РГО*



ПАРФЕНЬЕВСКАЯ СТАРИНА

Путешествие по забытым деревням

В 80-х гг. прошлого века мы с мужем во время летних отпусков много ходили по деревням моего родного Парфеньевского района, фотографировали природу, интересные постройки, домовую резьбу. Маршруты походов были связаны с рассказами моей матери, Соболевой Александры Ивановны, 1899 года рождения, о дореволюционной жизни и быте крестьян нашей таёжной стороны. В этих рассказах все время звучала ностальгия по старым временам, когда многочисленные деревни были полны людей с активной хозяйственной жилкой, с добротными постройками, благо лес был под рукой, а плотники нашего края славились своим мастерством далеко за его пределами.

Основная масса деревень в нашей местности возникла в XVII – начале XVIII веков. Рождение деревни когда-то начиналось с поиска полянки в лесу, естественной или рукотворной, отобранной у леса путем выжигания. На неё уходил активный мужичок, строил жильё и появлялся «починок» его имени. Постепенно починки расширялись и превращались в деревни.

В годы моего детства и юности, выпавшие на военное и послевоенное время, деревень в нашем краю было много, и они еще жили традиционной жизнью сельского населения

лесной зоны. Наши путешествия 80-х гг. совпали с последствиями знаменитой эпопеи ликвидации «неперспективных» деревень, и вместо встречи с живой крестьянской средой, мы попали на «кладбище» северных деревень, в которых оставались преимущественно старые люди, а иногда просто одинокая старуха, как привидение, ещё охраняющая остатки былой жизни.

(...) Запомнившийся поход был у нас в деревню Княжево, которая в свое время славилась большими добротными домами и яблоневыми садами. Княжево заброшено давно, и нам было интересно посмотреть, что значит для лесной деревни большой срок забвения. Деревню мы нашли с большим трудом, никаких полей, кругом высокий лес,



Жители д. Агапитово. 1980-е годы.

ничего не видно. Собрались уже уходить, думали, что пришли не на то место, о котором нам подробно рассказывали, но вдруг сквозь частые стволы деревьев с трудом разглядели высокие срубы домов. Пробрались поближе, фотографировать бесполезно, темно, но картина «битвы» деревни с лесом впечатляла. Дворовая часть домов полностью сгнила, но срубы изб, построенные из самых добротных бревен, еще держались! Никаких окон, крыш, только квадраты стен, внутри которых вырос густой лес намного выше этих срубов.

...Чтобы полностью стереть следы человека, даже с помощью его самого, все-таки и века не хватает. Любопытной встрече с такими следами мы обязаны бывшему учителю Матвеевской средней школы Ю.П. Шарову, который не только рассказал нам историю д. Орешково, но и проводил на место в лесу, где она когда-то была.

Я всегда помнила деревню с таким названием в двух километрах от Матвеева – через неё в детстве ходила с мамой к савинским родственникам: Орешково, Горюшкино, Тихоново, Фоминское, Завражье, Савино. Сейчас Орешково, Горюшкино и Фоминское можно отыскать только по столетним берёзам, в Тихонове ещё есть дома, и только в Завражье иногда летом заглядывают горожане, вроде нас с мужем.

Все, что осталось от деревни на этом месте – небольшая полянка в лесу без каких-либо признаков бывших строений, однако, внимательно приглядевшись, можно было увидеть в лесу ряды небольших холмиков – остатков русских печей, ряды небольших углублений в земле – следы бывших прудов. Свободная от леса маленькая полянка – это «круг», место в центре деревни, где обычно в праздники веселился народ, даже и за сто лет природа не смогла поглотить место круга, где обычно плясали любимые народные пляски того времени «махоню» и семизарядную (кадриль), сопровождавшиеся энергичной дробью. Многолетняя работа ног так утрамбовала почву, что спустя много лет этот пятачок оставался свободным от леса.

В своих походах по старым деревням мы неоднократно наблюдали следы профессиональной специализации мужской части нашего населения. В различных постройках этих деревень можно было увидеть инструменты, разные приспособления, которые свидетельствовали о тех или других трудовых навыках. Где-то это были столярные верстаки, на которых делали домашнюю утварь, в деревне Полома мы увидели комнату, буквально набитую колодками разного размера для пошива обуви, где-то были видны незаконченные плетения из лозы. Встречались и фотоархивы в виде негативов на стеклах, которые уже относились к послереволюционному времени. Но особенно нас поразили инструменты наших плотников-отходников. Так, в деревне Бабкино, примерно в 10 км от Матвеева, в одном из полуразрушенных домов мы увидели удивительные двухручные пилы примерно трехметровой длины с широким полотном. Принести такую пилу в Матвеево нам было не под силу из-за её длины и тяжести, а ведь это ценнейший экспонат, можно сказать, старинная «лесопилка». Именно такими пилами плотники пилили деревья на доски, по которым мы до сих пор ходим в старых домах, смотрим на потолки, спим на кроватях у столярных перегородок. Какой же адский труд был вложен во все это, если учесть и то, что брёвна для строек заготавливали в густом лесу, где рост деревьев из-за недостатка солнца был замедленным. Это давало очень твердую древесину, благодаря которой дома сохранялись веками. При ремонте нашего дома в Матвееве плотники жаловались, что при обработке старинных потолочин из-под бензопилы сыпались искры. На разрезе такой доски было невозможно пересчитать годовые кольца, которые сливались друг с другом, буквально превращая древесину в камень. Я вспоминаю эти трехметровые пилы, когда в потоке современной информации стало модным упрекать русский народ чуть ли не в генетическом пьянстве, попробовали бы современные трезвенники хоть что-нибудь



отпилить такой пилой, а ведь тогда ими пилили доски многометровой длины.

В другой группе деревень, дорога к которым шла через поселок Вохтома, Долгове, Агапитове обращало на себя внимание резное деревянное кружево на домах. В Долгове ещё хорошо сохранилась красивая каменная церковь, но сама деревня была уже заброшена, а в Агапитове нас встретили пять старушек, проводивших в родных краях лето, а на зиму уезжавших к детям в города. Дома здесь буквально утопали в деревянном кружеве – такой красоты мы ещё нигде не видели. Агапитово славилось ещё и своими песенницами, они как раз и были перед нами. Старушки с гордостью показывали нам фотографии своих выступлений в Костроме, рассказывали о своей нелёгкой военной и послевоенной жизни. У многих мужья не вернулись домой, и они одни поднимали детей, работая в колхозах, где, как правило, ничего не платили. Колхозников, кроме колхозных сельскохозяйственных работ, посылали ещё и на лесозаготовки. Одна старушка рассказывала, что осталась в войну одна с тремя маленькими девочками, одна из которых была ещё грудничком. Мать, сцедив молоко, уходила на целый день в лес, оставляя этих малышей с соседской девочкой лет двенадцати. Грудной ребёнок был целый день в одних и тех же пелёнках, которые в те времена закреплялись «свивальником», длинной, широкой тканевой лентой. С пищей проблем не было. Все девочки выросли здоровыми, уехали в города.

Население этой группы деревень отличалось трудолюбием, жили в основном подсобным хозяйством. Приусадебные участки колхозников были по 50 соток (полгектара), а заготавливать сено для скота можно было вблизи деревень. В этом заключалось преимущество колхозников над служащими в учреждениях, которые получали зарплату, но приусадебные участки имели только по 15 соток, а сенокосы в отдаленных местах, в лесах, в других деревнях, где было мало жителей. Большие приусадебные участки, свобода с сенокосами, трудолюбивое население

давали возможность производить излишки сельскохозяйственной продукции, за которой в войну из Матвеева, как местные жители, так и эвакуированные из городов, ходили с саночками покупать продукты или менять на них одежду, отрезки ткани и т.п.

Жители деревень за рекой Вохтомой, в т.ч. Долгова и Агапитова, назывались каюрами (что означает хозяйственные, трудолюбивые) имели языковое своеобразие – говорили на «и», например «дивчонки». Жители матвеевской группы деревень назывались агафонами (что-то вроде болтунов) говорили на «а», их дразнили Матвеевские казлы (козлы). Надо сказать, что это был городской говор, и когда ребята из Матвеева приезжали учиться в Москву или Ленинград их принимали за городских.

Население третьей группы деревень к югу от Матвеева, Курьянова, Ковизина, Афонина и др. называлось «шихвосты», по Далю это означало бедность, безхозяйственность, говорили здесь на «о». Возможно, эти своеобразные различия в говоре и отчасти в быту у населения сравнительно небольшой территории являются отголоском древнего смешения племен, когда-то населявших эту лесную местность. Во всяком случае, в Матвееве я слышала поговорку: «Все люди от чуди, а все звери от мери», но это сложный вопрос, требующий специального исследования.

В моем селе Матвееве, в отличие от дальних деревень, была большая прослойка служащих, так как здесь располагалась участковая больница на 25 коек, контора сельпо, машино-тракторная станция (МТС), маслозавод, школа. Служащие, в отличие от колхозников, имели паспорта и могли уехать из деревни. Колхозники в то время паспортов не имели, но если дети колхозников поступали учиться, паспорта им выдавали по предъявлению справки из учебных заведений. Взаимоотношение между двумя социальными группами населения, колхозниками и служащими, было далеко не дружественным. Так, служащие заготавливать сено на колхозных землях могли только в соотношении 1:9, т.е. одну часть сена



служащий брал себе, а девять частей отдавал в колхоз, в то время как в соседних деревнях косили «исполу», т.е. сено делили пополам. Моя мать, будучи служащей, как-то поздней осенью накосила уже подмерзлой травы и привезла во двор эти смерзшиеся глыбы. Тут же соседка – партийная колхозница донесла об этом, и к нам пришла комиссия отбирать «сено», но увидев мороженую траву, оставили ее нам.

* * *

Нашим походам по старым деревням и доброжелательным разговорам, с их уже немногочисленными обитателями, способствовала память о моей матери, которая 30 лет проработала санитаркой в Матвеевской больнице, заработала не только значок «Отличник здравоохранения», но и теплое отношение деревенского населения всей округи.

В больнице в военное и послевоенное время лежало много больных, в родильном отделении рожали детей, одинокие старики ждали отправки в дома престарелых, навещать многих из них было затруднительно из-за дальности расстояний, а осенью и весной ещё мешало бездорожье. Я помню, что мама уходила на дежурство с корзинкой на руке, в которую складывались разные продукты: одному бруснички захотелось, другому – огурчиков, к кому-то из-за реки не пройти, не проехать и т.д.

Меня удивляла память народа. Наши походы были лет 20 спустя после маминой работы, а на извечный вопрос: «Ты чья будешь-то?», отвечала, называя ее имя, и лица собеседников просто светлели. Сколько спасибо, сколько добрых слов я услышала! Спасибо тебе, мама, облегчила наши походы и подарила доброжелательные встречи с незнакомыми людьми, интересные рассказы о послевоенной жизни в наших краях.

Наши путешествия по умирающим деревням, которые уже становились частью природы с их тишиной, покоем, которого мы городские

жители не знаем, подвигли нас с мужем на покупку дома в одной из таких деревень – Завражье, в трех километрах от Савина. В начале 1990-х годов в этой деревне жили две пожилые женщины, Александра Павловна и Лидия Владимировна, на лето приезжала старушка из Москвы. Позднее приехал на постоянное жительство столичный поэт В. Константинов вместе с матерью, которая вскоре после переезда умерла. Осенью и весной наезжали из Москвы охотники.

Благодаря уже трем постоянным жителям, особенно Александре Павловне Смирновой, которая держала много скота, в том числе и корову, и снабжала нас прекрасными продуктами, Завражье было очень «живой» деревней. Мы сразу завели здесь пасеку и 15 лет наслаждались покоем, приводили в порядок издерганные столичной жизнью нервы. Никаких телефонов, телевизора, а полтора года даже электричества не было.

Поскольку мое деревенское матвеевское детство было тоже без электричества, быстро вспомнились старые навыки: блины и другая еда из русской печки или с примитивного очага в саду, чай из угольного самовара, вечера с керосиновой лампой т.д. Зато грибы и ягоды прямо у дома и в каком количестве! А луна ночью! В такой глуши она кажется больше и ближе, особенно когда сидишь на берегу старого пруда и видишь перед собой только темное поле и лес. К сожалению, старушки, одна за другой, ушли из жизни, поэт переехал в другую деревню поближе к Савину, а нам с мужем бывать там стало тоже не под силу. Судьба и этой деревеньки повторяла судьбу уже давно заброшенных деревень в округе: Поломы, Бахарева, Фоминского и других. Как-то я спросила мужа, как он вспоминает годы жизни в Завражье. Ответ: «Это были 15 лет счастья!». А ведь он – урожденный горожанин!

Т. А. ВОРОНЦОВА, 1937 г. р.

Материал записан в с. Парфеньеве в 2012 году.

ЦБС Парфеньевского муниципального р-на



ПАРФЕНЬЕВСКИЕ БЫЛИ

Парфеньево, родное Парфеньево с 500-летней историей! Менялись его названия: город, посад, село. Жители села называли себя парфёнами, жили оседло в своих частных домах, занимались торговлей и ремеслом. Расположенное в тихом красивом месте, в центре Костромской области, оно, как и другие населенные пункты, переживало со страной все большие события, которые потрясали Россию в XX веке: Первая мировая, революция 1917 года, Великая Отечественная война...

СЕРЁГА

Серёга – это младший брат моего отца. В детстве у него были нелады с дикцией; картавил, и вместо буквы «е» в слове произносил «и» (висна, олинъ). «Линь ходить в школу», – говорил он. Однажды Сергей отличился и здорово повеселил всех. Первые годы после революции – новая власть, новые праздники. День 1 мая, шествие по посадку с флагами и

плакатами. На трибуне выступают представители руководства, активисты. Постепенно торжество завершилось. Трибуны опустели, только мальчишки бегали вокруг. На трибуну поднялся Серёга и, подражая ораторам, решил выступить. Выдвинул правую руку вперед и громко сказал: «Линин, дай нам хлеба!» Выступление было от всей души, шутка его запомнилась надолго.

КОНФИСКАЦИЯ

Улица Завражная, расположенная за оврагом, она же Церковная. Здесь стоит Рождественский храм. В пору моего детства и юности жители имели частные дома и проживали здесь от рождения и до последних дней, называли себя парфёнами, соблюдая традиции прошедшего времени. Летом собирались у дома на скамеечке и обсуждали новости, вспоминали о былом. Когда наступала зима, по вечерам, управившись по хозяйству с домаш-



Жители села Парфеньево. Сбор средств на борьбу с удушающими газами. 1915 год.



ними хлопотами, отправлялись на беседки. На столе стоял самовар, горела керосиновая лампа, а в круглой печке потрескивали дрова. Тянулись неспешно разговоры, такое общение всех сближало. Оно объединило всех, кто пережил это время, которое ушло безвозвратно. Они хорошо помнили свое дореволюционное детство и юность 30-х годов, и военное время 41-го.

История, которой поделилась Нина Михайловна Воскресенская с моей бабушкой на одной из таких бесед. 1924 год – идёт конфискация имущества состоятельных жителей села. По указу нужно сдать жителям, и особенно духовенству, дорогостоящую церковную утварь, личные вещи из золота и серебра. За уклонение – наказание. Родители (купцы) Лидии Еф-

графовны Самойловой спрятали в поленнице с дровами серебряный столовый прибор. Проверяющие развалили поленницу и нашли.

Дочери отца Михаила (Воскресенского): Нина – учитель начальных классов и Фаина – преподаватель немецкого языка в парфеньевской гимназии, поступили иначе. Собрав самые дорогие для них предметы, крестики, цепочки, брошки, сережки, колечки, связали в сверток и отправились на Полковушку. Дело было осенью, они подошли к старой сосне с оголенными корнями и спрятали сверток под ними.

Весной рано тает снег на откосах. Дети любят прибегать на Полковушку, вдохнуть весеннего воздуха, побегать, поиграть в прятки. Вот и в этот раз первыми весной пришли девочки-



Хор Парфеньевского народного дома. Нач. XX века.



подростки и случайно нашли сверток. Забрали, разделили и разнесли по домам. Время было тяжёлое, голодное. Продукты приобретали в Торгсине в обмен на ценности, что они и сделали. В 1953 году Нина Владимировна Корепова построила дом на нашей улице и тоже приходила к нам на беседки. Услышав эту историю, она сказала: «Так это же мы с девчонками в 24-м нашли сверток под сосной, и это была наша тайна». Мир тесен.

Несколько лет после революции в школе продолжали преподавать Закон Божий, урок проводил дьякон Воздвиженский. И однажды, когда ученик получил неуд, очень расстроился и сказал: «Семён Семёныч, не ставьте мне двойку, я вам соли принесу». В то время соль была большим дефицитом. Детская простота.

ДЕД НИКОЛАЙ

Был тёплый июньский день, святой праздник Троицы, седьмая неделя после Пасхи. Дед сходил в храм, посетил могилы усопших и решил навестить своего знакомого Петрована, который жил с супругой Петрованихой на краю оврага, где проходила дорога в гору на посад, ныне улица Ленина. Встретились, поговорили, повспоминали ушедших из жизни родных и знакомых, помянули и разошлись. Народ горевал о прошедшем времени.

Проходя мимо дома купца Белорукова, дом 20, что у пожарного пруда, встретил знакомого мужика Сеньку Попова, присели на крылечко, поговорили, Сенька пошел домой, а дед остался сидеть. Вдруг, откуда ни возьмись, появились два милиционера. Стоит сказать, что в этом доме в 21-м году разместился исполком райсовета, и к нему было особое внимание и охрана.

- Дядя Коля, здесь сидеть нельзя, – заявили они.

- Это почему же? – ответил он, – мы всегда здесь сидели.

В это время, в 1922 году, в стране проходила организация РСФСР. Малообразованный народ не понимал сути происходящего, считал, что это какая-то новая власть – более справедливая. Началась перебранка, и дед заявил обидчикам: «Вот придёт РеСеФеСеРе,

тогда вам покажут». Этого ему не простили и посадили в парфеньевскую тюрьму.

По соседству в камере за мелкое хулиганство сидели два молодых парня. Спрашивают деда: «Николай Васильевич, а вас-то за что?» «За политику», – ответил дед. А утром пришел охранник и сказал, что Николай Васильевич может идти домой.

Эту историю он рассказывал неоднократно, как просидел в парфеньевской тюрьме одну ночь за политику. «Легко отделался», – говорил ему мой папа, могло быть и хуже, считай, что повезло».

ВЕРА ФИЛАТЬЕВНА

Памяти служителей земской медицины

Вера Филатьевна, коренная жительница посада Парфентьева, родилась в 1876 году, принадлежала к роду Архиповых и проживала на улице Белорукова, в 2-х этажном архиповском доме, который стоял за банком (его снесли в 1994 году). Закончила парфеньевскую гимназию, затем получила медицинское образование, стала земским фельдшером. Началом работы стала Парфеньевская больница, где она работала под руководством доктора Виноградова. В Парфеньевской больнице Вера Филатьевна вела терапевтические приемы, при необходимости замещала акушерку. Она всегда принимала участие в медицинских комиссиях в военкомате, при осмотре военных новобранцев, во время войны и после. Часто бывала в школе. После войны (45-й – 50-й годы) занималась патронажем новорожденных детей на дому, их лечением, делала прививки детям в поликлинике и школе.

Иногда она бывала в нашем доме, и запомнилась мне такой: гладко причёсанная, с пучком волос на голове, носила пенсне, строгое темное платье и брошь «Камея». Семьи и детей у нее не было, жила одна. В 1947 году осенью мама мне шила новое пальто и Вера Филатьевна принесла белую песцовую горжетку, которую носила в молодости, дань моде того времени. А в наше время она лежала без надобности, невостребованная. Из горжетки выкроили воротник, а из краев сшили муфту на шнурке и так нарядили девочку. Про горжетку



Вера Филатьевна говорила, что это «предмет прежней роскоши». Это выражение применяли в разговоре о прошлой жизни, звучало оно иронично и каждый раз имело шуточный подтекст, в зависимости от ситуации и предмета, о котором шла речь.

В этом же году заболел отец. Вера Филатьевна приходила его лечить, давала советы по выздоровлению. Затем все усаживались у круглой печки, где догорали угли, и долго беседовали. Отец рассказывал о войне, а когда возникал вопрос о какой-то несправедливости, Вера Филатьевна соглашалась и поддакивала: «Да, да Анатолий! Да, да Анатолий!». Так она выражала свое согласие.

Я вспоминаю Веру Филатьевну, как одну из лучших представительниц земских врачей, служивших в селе Парфеньево долгие годы до революции и при последующих сменах власти. Односельчане любили Веру Филатьевну и доверяли ей. Говорили: «Наша, ещё из бывших». Она прожила долгую жизнь с 1876 по 1952 г. и оставила о себе светлую память у односельчан Парфеньева.

ПОЛКОВУШКА

Детские воспоминания

«... По распоряжению Петра I после окончания Северной войны был расформирован Казанский пехотный полк. Место для полка отвели у нас на горе, недалеко от Рождественского монастыря. Вскоре после смерти Петра I полк из Парфеньева был выведен, а название горы прижилось, с тех пор парфеньевцы зовут ее Полковушкой. Близость улицы Завражной, ныне Карла Маркса, и общая история позволяли нам Полковушку считать своей. На нашей улице в начале XVII века располагался Рождественский монастырь, в подтверждение тому масса находок в огороде: деньги того времени, подсвечники, кованые гвозди, кольцо – конная привязь, черепки глиняной посуды, медный крест длиной в 5 см и 500-летняя растущая липа. В этом году, копая грядку, нашла еще интересную находку – монету 1759 года.

От дома №10 по улице Карла Маркса в начале XX века шла тропка-прямушка до Полковушки. Затем тропка через Полковушку спускалась по горе в сторону реки Неи к маленьким



Прогулка на Полковушке. 1951 год.

«ледоколам», где дети купались, а мамы полоскали белье. Тропка по горе была так вытоптана, что превратилась в лесенку. Детям была забава бегать по горе, а женщины с бельевыми корзинами с трудом поднимались в гору. Единственное, что им помогало – это корни от сосен, которые служили опорой с обеих сторон. В настоящее время тропка заросла и вряд ли кто-то о ней помнит.

Полковушка для нас была парком и лесом одновременно. Дети нашей улицы много времени проводили на ней. На Полковушке дятлы долбили старые сосны, птицы вили гнезда, жили ежики. Однажды к дому прискакала белка и повисла на тюлевой занавеске в открытом окне. В старой сосне в дупле было гнездо. Сунули руку, а там птенцы. Когда рассказали родителям, отец сказал: «А там могла и змея оказаться, они любят в дупла залезать», – после этого мы стали осмотрительней.

Весной на склонах рано таял снег, и мы по насту добирались до Полковушки. Первые проталины, весенний воздух, солнце, кругом зима, а здесь благодать! Уголок России, отчий дом! Есть у меня заветное место, где в конце мая на склонах, в двух местах, расцветали ландыши. Они и сейчас растут.





Выступление хора на районном смотре самодеятельности в Парфеньеве. 1960-е годы.

Наши родные сердцу места: Бугры, Нея, Полковушка, они были дороги всем парфеньевцам, здесь все любили собираться. Вспоминаю, как в июне 1941 года провожали папу и, стоя на Полковушке, смотрели на нейский мост, на уходящие машины. Молодые парни с посада шли на Алексеевку купаться, забирались в гору, чтобы пройти через Полковушку, а затем спуститься к реке.

Вспоминается 1946 год. Закончилась война и стали возвращаться её участники – молодые девушки, медики, связисты: Шурочка Хрущева, Валентина Ивановна Добрынина, Варвара Мусина, связистка Вера Скоробогатова. В праздники и в воскресенье вечером фронтовички, которые какое-то время продолжали ходить в форме, и молодые девушки, работники больницы – Зинаида Алексеевна Дубровина, Зинаида Фёдоровна Кузнецова, собирались на Полковушке, пели песни: «Что стоишь, качаясь, тонкая рябина...»

Вообще, даже в будние дни дома, у раскрытого окна, летом можно было услышать прекрасные мелодии: песни старинные и современные, с глубоким смыслом. Пели романсы. Была культура пения. Долгие годы это объединяло людей и сохраняло традиции бытия.

Отправляясь на зелёную в луга, брали с собой патефон, гитару.

С давних пор в Парфеньеве было распространено групповое хоровое пение: церковное, хор в народном доме, позднее хор в Доме культуры, в котором активное участие принимали ветераны, школьный хор. В 1950-е годы был большой детский хор в Доме пионеров, которым руководила Забелина Нина Ивановна. Хор состоял из детей разного школьного возраста. В наше время традиции группового пения сохраняются, в Доме культуры устраиваются конкурсы хоров...

После 1950-х годов постепенно площадь Полковушки и поле, прилегающее к ней, стало занимать кладбище, и со временем территория её значительно сократилась. Старые деревья гибнут, а по склонам в сторону дороги растёт молодая поросль другой породы сосен. Сосны, что вырождаются – это вид сосен из глубины вековой истории, периода палеолита... Полковушка – это живой организм. Мы должны сохранить о ней память. Это многовековая история нашего села.

В.А. ПАНЧЕНКО, 1937 г. р.

Материал записан в с. Парфеньеве, 2019 год



«ДЕРЕВНЯ ВОГНИКОВО – УГОЛОК МАЛОЙ РОДИНЫ»

Деревня Вогниково расположилась на невысокой горке, что спускается к речушке Теге, места здесь живописные! Сейчас в деревне коренных жителей осталось мало – лишь семья Крайновых, остальные жители деревни – люди приезжие, да и появляются они в Вогникове лишь летом, с наступлением дачного сезона.

Во время наших экспедиций в Вогниково, встречаясь со старожилами, мы узнали, что деревня первоначально называлась Огнивцево, так как часто горела, пожары были сильные, порой несколько посадок деревни сгорало полностью. Со временем название изменилось на Вогниково. Наши попытки выяснить топоним названия деревни Вогниково в справочной литературе были безрезультатны. Но ответ лежал на поверхности... Сравните «Огнивцево» и «Вогниково»... Трансформация названия «Огнивцево» в «Огниково» прои-

зошла из-за изменений последних букв корня; вторая трансформация – прибавления приставки «в» в результате обиходной привычки в разговорной речи. Например, на вопрос: «Где ты живешь?» – ответ: «В-огниково». Такова наша гипотеза.

В Центральной библиотеке им. М.Я. Диева хранится справочник дорог, изданный еще в 1914 году, где говорится и о деревне Вогниково, где в тот период (в 1914 году) проживало около 300 человек! Значит, это была достаточно большая деревня, улицы которой располагались несколькими посадками, спускаясь к берегам речушки Теги. В другом документе «Список мест на 1870-1872 гг.» встречаем цифры, подтверждающие развитие деревни, так на эти годы проживало «83 женского пола» и «88 мужского пола», а в селе Григорцево (ныне райцентр) было «34 чел. мужского пола» и «29 чел. женского пола».¹



Беседа со старожилом деревни Вогниково – Крайновой Е.П. 2006 год.



Коренная жительница этой деревни Крайнова Елена Павловна (ей было 77 лет) вспоминает, что в деревне 2 деревянных часовни, одна – «на горе» (недалеко от существующего колодца), другая – у реки – здесь люди получали благословение при выходе из деревни, отправляясь в далекий путь. Рядом проходит старинный торговый тракт – Осеневская дорога – из Костромы через Нерехту, Писцово в Шую.²

В деревне сохранились так называемые «большие камни», их два, оба камня находятся около дома Семиной Зинаиды Михайловны, как вспоминает Зинаида Михайловна – камни эти из фундамента часовни (которая располагалась у реки), доставил их к дому ее муж – Василий, после того, как часовня была разрушена.

Камни большие, обработанные руками человека, в центре одного из камней есть углубление, куда люди, при входе в деревню, кидали деньги. Здесь же в часовне находилась и иконка, которой они молились, прося благословение перед дорогой. Сама часовня была деревянной с двухскатной крышей.³

Знакомясь с достопримечательностями Вогникова, мы узнали, что, оказывается, уже в советское время, вскоре после революции, была организована в одном из домов начальная школа, а на окраине деревни, ближе к Григорцеву – была даже чайная (сейчас здесь пруд). Сюда приходили жители деревни, чтобы обговорить вопросы, посудачить, попить чайку вприкуску с сахаром, отдохнуть от семейных хлопот...

Дома в Вогникове, традиционно для русской деревни, деревянные, украшенные резьбой. То, что сохранилось из резьбы, подтверждает, что русские люди любят украшать свой дом, любили украшать дома и в Вогникове. Традиционно – это стилизованный орнамент – цветы, травы..., но встречается и более древняя символика, идущая от восточных славян, например – символ солнца под коньком, видно изображение солнечной розетки.

Сказочная птица, горделивый конек, цветы и травы, солнце... Кто и когда придумал эти образы. Передаваемые из века в век? Что они

значили? Солнце издавна почиталось всеми земледельцами: «Не земля родит, а небо», – говорит русская пословица.

Образ солнца занимает одно из главных мест в украшении жилища. Солнце в виде круглых розеток, ромбов, можно найти в разных видах народного творчества. Именно образ солнца мы увидели в украшении многих деревянных изб Вогникова.

Конь – один из древнейших и любимых образов народного искусства. Конь был столь же необходим крестьянину, чтобы выращивать хлеб, как и само солнце. Солнце принимало образ коня, а конь как бы приобретал животворящую силу солнца. Русские избы украшались и сказочными коньками, традиция эта видна и в Вогникове. На одном из домов видно изображение стилизованного коня. Этот конь служил оберегом, охранял русскую избу от беды.

Русские избы в Вогникове приземисты, низкорослы, однако в них есть особенная красота и стиль. Особенно нарядны наличники окон. Дом смотрел на мир окнами – очами. Через передние окна в избу входили свет солнца, новости деревенской жизни. Окно связывало мир домашней жизни с внешним миром, поэтому так торжественно наряден был декор окон. Наличники выглядели как драгоценная оправа. Мы обратили внимание на причудливый растительный орнамент, он традиционен для Вогникова. Резные узорчатые доски наличников оберегали, их переносили со старых разрушившихся домов на новые, а, создавая новые детали украшений, следовали традиционным образам и формам.

Во время экспедиции в деревню Вогниково мы интересовались не только историей деревни, топонимикой, диалектами, традициями, но и кулинарными изысками – здесь пекли замечательный «сладкий» хлеб. Готовили закваску – ржаную муку, сахар, и когда хлеб «подходил» выпекали его в русской печи. Рецепты были собраны и записаны с помощью старожилов.

Мы познакомились с русской избой, ее убранством, рассказали нам и о деревенских посиделках: долгие зимние вечера девушки и женщины коротали за работой – разбирали овечью шерсть, пряли пряжу, вязали краси-





Наличники деревянных домов. 2006 год.

вые ажурные подзоры, занавески..., вышивали. Собирались по очереди в разных избах, чей черед – тот и приглашает на посиделки, причем женщины собирались в одной избе, а молоденькие девчонки – в другой, то-то было веселье, когда на огонек заглядывали ребята, тогда играли в игру «ремешки», (нужно было узнать – кто тебя хлестнул ремешком, угадаешь – идешь с парнем в сени...). Звучали здесь и любимые песни, например – «Ванька – ключник».

Славилось Вогниково своими гончарами, кузнецами, были и умельцы, кто замечательно плел корзины – торфянки, как их здесь называют. Глина здесь особого зеленоватого оттенка (брали её по берегам реки Корбы), из нее под руками гончара получалась прочная посуда – кринки, так необходимые в хозяйстве, ведь у всех была своя корова, а значит и молоко. Вот и лепил мастер пузатые кринки да широкие чугуночки, миски да плошки. Из Григорцева приходили заказывать посуду, уж больно она была прочная, удобная да красивая!

Основным занятием крестьян в Вогникове было земледелие, выращивали картофель, капусту, свеклу, морковь – все традиционные сельскохозяйственные культуры. У каждого был свой надел, если не хватало семян на посев, то обращались в недалеко расположен-

ную усадьбу – Есипово, барин Комаревский был добрый, помогал крестьянам, многие из них работали для него на полях. Село Есипово располагалось к востоку от Вогникова.... Здесь ранее было большое село, была своя церковь, но, по местным легендам, поляки во время польской интервенции в 17 веке разрушили церковь, а колокол утопили в реке Корбе. Позднее недалеко от Вогникова была выстроена усадьба «Новое Есипово». Здесь работали многие жители д. Вогниково – в кузнице, на ферме, в полях, в доме (прислуга и проч.). Старожилы вспоминают, что был здесь свой небольшой молокозавод, а молоко отправляли на продажу не только в Нерехту, но и в Ярославль, сохранилась печать от фляг под молоко с надписью владельца молокозавода – «Комаревского», сохранились и огромные ямы – по всей видимости – погреба для хранения молока и молочных продуктов. В годы революции усадьба была разрушена, разграблена и сожжен дом с хозяйственными постройками. От усадьбы сохранилось название – «Есиповская роцца», рукотворный пруд, да разросшийся орешник, который раньше был обгорожен, обнесен забором, а территория парка охранялась собаками, и до поры – до времени нельзя было рвать орехи, а когда подходило время, хозяин разрешал рвать орехи местным



жителям (приходили и из Григорцева). После революции кое – что из усадьбы попало и в Вогниково – техника, мебель, книги, посуда. Деревня прошла коллективизацию, Великую Отечественную войну, разруху и восстановление сельского хозяйства.

За деревней Вогниково весело постукивал молоток по наковальне. Кузница располагалась по пути в Есиповскую рощу, ковали здесь и подковы для лошадей, обода на колеса, на бочки..., не оставался без работы кузнец и его подручный. Труд кузнеца уважали, его услугами приезжали пользоваться и из самого села Григорцева. До сих пор на месте кузницы находят лемеха, подковы, гвозди, крючки.... Сейчас здесь заросли, поросшие крапивой. К сожалению, уже после войны так и не застучал молоток по наковальне..., многие мужчины, жители деревни, погибли в Великую отечественную войну...

В Вогникове умели не только работать, но и отдыхать. На Руси исстари много различных религиозных и языческих праздников. В каждой местности были свои местные праздники – Смоленская, Казанская, Владимирская, эти праздники отмечались всем народом, с массовыми гуляниями. В округе села Григорцева раньше было много больших и малых деревушек, где чтили православные праздники, так в Григорцеве – это – Неопалима, в Попадейкине – Крещение, в Поемижье – Троица, в Мисневе – Воздвижение, а в Вогникове – Тихонов день.

Так в деревне Вогниково 29 июня ежегодно в народе до сих пор отмечается местный праздник – Тихонов день. О Тихоновом дне ходят здесь интересные предания, старожилы – Крайнова Елена Павловна, по рассказам её матери – Рыбиной Анны Васильевны, рассказала нам, что давным – давно было в Вогникове явление иконы святого Тихона на воде, якобы икона явилась – то есть приплыла по реке. На том месте, где её нашли, была построена небольшая часовня прямо на берегу реки Корбы, в месте, где и сейчас (как и раньше был переход в деревню Шубино) находятся лавы. Эта часовня была построена на средства жителей деревни Вогниково, и находилась в ней икона святого Тихона, именно он почитался покровителем деревни Вогниково.

Ежегодно 29 июня в день святого Тихона приходил священник и служил службу в память об этом празднике. Часовня находилась на окраине Вогникова и все, выходявшие из деревни, жертвовали деньги, складывая их прямо на придорожный камень. Недалеко от часовни находился родник. Именно 29 июня священник освящал в роднике воду. Из Бачелки, Богдани, Миснева, Шубина и Вогникова приходили к роднику за святой водой. В этот же день священник ходил по домам – освящал их, за что денег не брал. В этот день устраивали пир – гостей угощали обедом, вином и брагой, обычно заканчивали пиршество песнями и играми. В Тихонов день народ гулял, 29 июня все из Вогникова ходили в Бачелку, а 30 июня все гуляли в Вогникове, ходили в гости. В этот день обязательно готовили компот, тушили в печи рыбу, варили лапшу мясную, пекли булки, опекуши с коровьим маслом

Вот такая замечательная деревушка Вогниково находится в нашем крае, и мы с интересом знакомимся с её историей, традициями и богатым наследием.

Коллективная работа учащихся Григорцевской средней общеобразовательной школы, Нерехтский район, ГБУ дополнительного образования «ЦНТТИДЮТ «Истоки».

Е. В. КРАЙНОВА,
учитель рисования Григорцевской средней школы, научный руководитель.

Примечания

1. Список населенных мест на 1870-72 годов. Центральный Статистический Комитет Министерства Внутренних Дел. – Санкт Петербург. 1877.
Материалы Нерехтского краеведческого музея (ФНКМ).
2. Воспоминания старожилы д. Вогниково: Крайновой Е.П., 1930 г. р.
3. Воспоминания старожилы д. Вогниково: Семиной З.М., 1936 (?) г.р.

Библиография

1. Белоруков Д. «Деревни, села и города Костромского края». – Кострома: Костромской общественный фонд культуры, Костромской региональный центр новых информационных технологий «Эврика – М», 2000. – 535 с.
2. Кучин Н. Костромской край: города и веси. Географические названия Костромской области. – Кострома. 2000. – 339 с.
3. Даль В. Толковый словарь русского языка. Т.1. Современная версия. М. – 2002.
Фото из архива ГБУ ДО КО «ЦНТТИДЮТ «Истоки».



СВЯТОЙ ИСТОЧНИК НИКОЛАЯ ЧУДОТВОРЦА

Каждый человек гордится своей малой Родиной, её памятными местами, интересными объектами. Они являются не только исторической, краеведческой ценностью, но и, развивая духовную культуру, воспитывают положительные качества личности. Святые источники – Божий дар, который послан человеку для исцеления души и тела.

История обретения святынь различна. Небольшое село Словинка вот уже четвертое столетие стоит среди костромских лесов. Достопримечательностью его является Богородицкая церковь, которой в 2020 году исполнилось 150 лет. На берегу речки освящена часовня, где была найдена чудотворная икона «Смоленской Божией Матери». А у деревни Паново находится святой источник, выкопан-

ный и освященный преподобным Тимоном. Родник издревле связывали с таинственной, волшебной силой и почитали его как народную святыню. Это место набирает популярность в последнее время, изучается учеными и реставрируется.

Никольская Надеевская пустынь, согласно преданию, основана в 1239 году среди дремучих и непроходимых лесов близ речки Деи, левого притока реки Нёмды (отсюда и название – «Надеевская», то есть «на Дее»), на месте явления чудотворной иконы святителя Николая. Из истории известно, что в 1532 году обитель подвергалась ограблению и разорению казанскими татарами, после чего в 1535 году по разрешительной грамоте великой княгини Елены Васильевны Глинской её возобновили на новом месте – в трёх верстах от прежнего. В середине двадцатых годов XVIII века Никольскую Надеевскую пустынь предполагалось приписать вначале к близлежащей Словинской пустыни, затем к костромскому Свято-Троицкому Ипатьевскому мужскому монастырю. Однако Надеевская обитель сохраняла свою самостоятельность, по меньшей мере, до 1744 года.

Упразднена по монастырскому приказу императрицы Екатерины II и в 1816 году обитель была отписана к Троицкой-Кривоезерской пустыни, а в 1856 восстановлена в правах заштатного монастыря. В Надеевской Пустыни было два каменных храма: Троицкая и Успенская церкви. Успенская церковь была пятиглавая, с трапезой и двумя престолами, освящёнными в честь преподобного Макария Унженского и святителя Николая Чудотворца. Троицкий собор также был пятиглавым и был построен на месте древнего деревянного Никольского храма. К началу XX века внутреннее и внешнее благосостояние обители пришло в упадок, и в



Богородицкая церковь в Словинке. 2009 год.

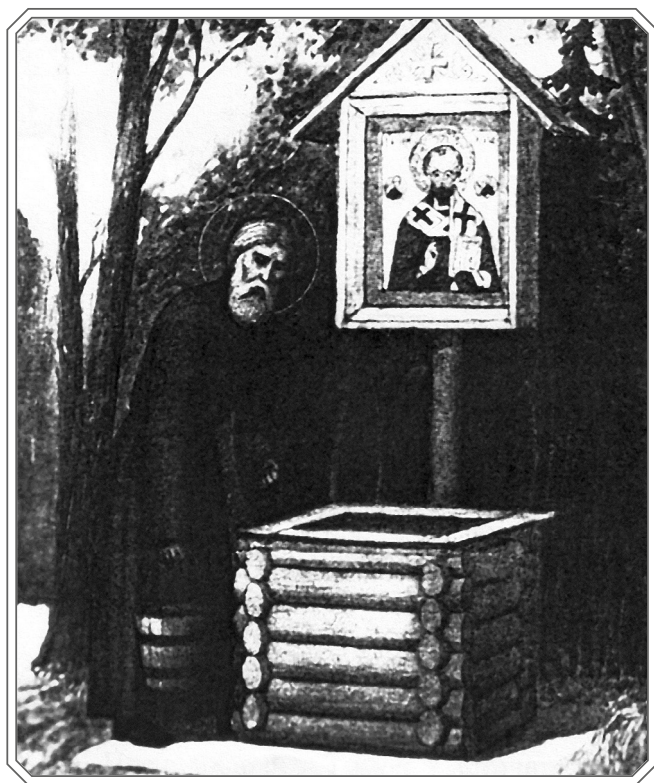


1912 она была обращена в женскую пустынь. После революции Надеевская женская Пустынь была закрыта, и позже все постройки её были разобраны. В настоящее время на месте разобранных храмов стоят поклонные кресты.

С Надеевской-Никольской пустыней связана жизнь иеромонаха Тимона Федорова, подвизавшегося в Надеевской пустыни по благословению своего духовника — преподобного Серафима Саровского. По преданию при первом своём посещении Надеевской пустыни иеромонах Тимон провёл здесь два-три дня и всей душой полюбил это место, твёрдо решив по возвращении из пономничества переселиться сюда для уединённого жительства.

Из Жития Преподобного Тимона Надеевского

Преподобный Тимон, старец Надеевский (в миру Тихон Федоров) родился в 1766 году в городе Балахне Нижегородской губернии, в семье диакона одного из местных храмов Феодора и его супруги Анисии. Получил об-



Преподобный Тимон, старец Надеевский
у святого источника. С гравюры XVIII века.

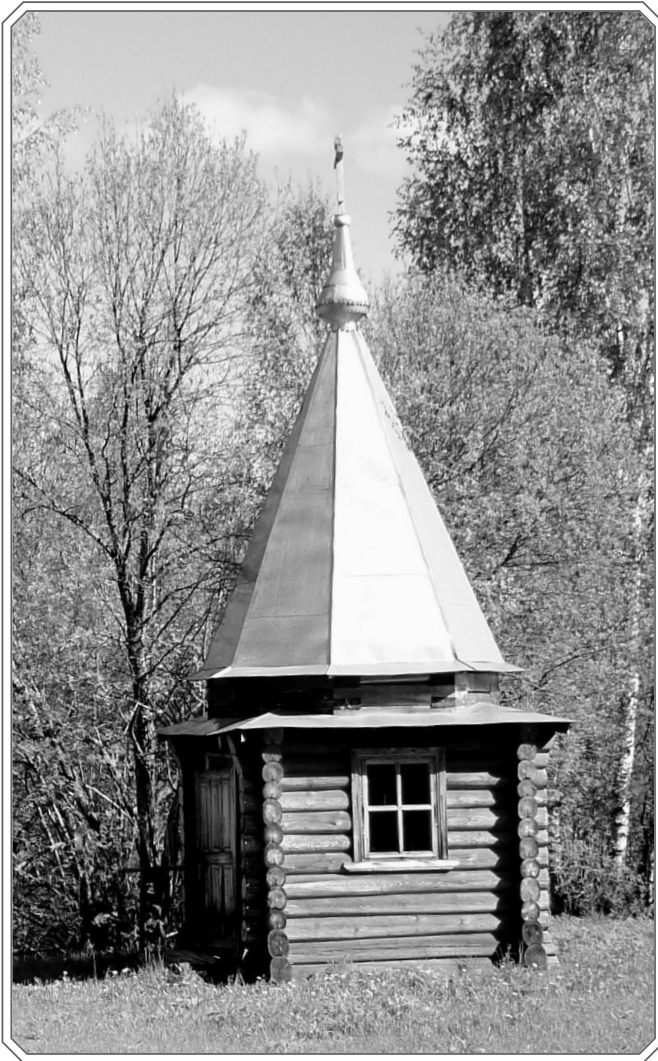
разование в Нижегородском Духовном училище, в этот период своей жизни юноша часто совершал паломнические путешествия по монастырям Нижегородской, Костромской, Владимирской и Тамбовской епархий.

(...) Весной 1825 года преподобный Тимон переселился в Надеевскую пустынь. Здесь, в 10 верстах от обители, он выкопал землянку и устроил в ней келью, где проводил жизнь в подвигах поста, молитвы и богомыслия на протяжении семи лет, посещая Надеевскую пустынь лишь по воскресным и праздничным дням для совершения богослужений. В 1832 году преподобный Тимон начал строительство в Надеевской пустыни каменного Успенского храма с приделами во имя святителя Николая Чудотворца и во имя преподобного Макария Унженского (постройка которого полностью завершилась в 1837 году). Одновременно преподобный выкопал вокруг обители канавку (подобную знаменитой Дивеевской), а также ископал вблизи монастыря источник, освятив его в честь святителя Николая. Земные труды преподобный Тимон сочетал с подвигами духовными. Пройдя долгий и многотрудный путь земной жизни, преподобный Тимон мирно преставился ко Господу 21 января (по старому стилю) 1840 года; погребение его состоялось в Надеевской пустыни, за алтарем Успенского храма.

В 2003 году иеромонах Тимон был канонизирован в лике месточтимых святых Костромской епархии. Сохранился святой колодчик, по преданию, вырытый преподобным Тимоном и освящённый в честь Николая Чудотворца. Над святым колодцем уже в наше время построена деревянная надкладная часовня. Со дня основания источника прошло очень много времени. Хотя он и находится в укромном месте в лесу, но к нему ведёт торная, то есть протоптанная тропа.

Люди не только всей округи, но и издалека спешат к источнику. Обладает он чудотворной силой. Если идёшь к нему с чистой душой и добрым сердцем, то вода, набранная из источника, не мутнеет и хранится долго. А если на-





Памятная часовня на месте обретения иконы
Смоленской Божией Матери.

оборот, то набранная вода становится мутной. Очевидцы рассказывают такой случай, когда мужчина опустил ноги прямо в источник, в последствие он перестал ходить. Были времена, рассказывают бабушки, когда пресекали походы к источнику и заливали его соляжкой, но он вновь чудесным образом оживал и лечил проходящих людей.

Попечением Галичского благочиния Костромской епархии над источником воздвигнута деревянная часовня и положены мостки. На кустах, окружающих часовню, всегда можно увидеть множество привязанных ленточек. Это связано с давним местным обычаем: каждый, получивший исцеление от недугов при

посещении источника или после употребления взятой из него воды, должен вернуться сюда и оставить ленточку в память о поданной ему благодатной помощи Божией. Имеются письменные свидетельства исцелений, происходящих на источнике или после употребления взятой здесь воды.

Вблизи деревни Паново остались лишь холмы от Успенского и Троицкого храмов Надевской пустыни, а святой источник продолжает свое существование. Тропа к нему не зарастает, а о целебной силе его продолжают слагать легенды. На земле святой обители, где непрестанно теплится молитва, всякое жизненное бремя становится легким. Множество людей стремится сюда, всей душой желая помолиться угоднику Божию и прося его помощи и врачевания на жизненном пути. Люди, посетив источник, получают телесное и духовное очищение.

Сберечь Святыню — значит сберечь душу человеческую. Испокон веков нашими предками родник воспринимался как спасительный. «Нерукотворный храм под открытым небом...» Каждый из нас низко кланяется ему, чтоб испытать живой родниковой воды.

И. Е. ТЮЛЯНДИНА,
культурный организатор
Словинского сельского дома культуры
Антроповского района

Примечания и источники

1. Архиепископ Костромской и Галичский Александр. «Преподобный Тимон, старец Надевский». Издание Костромской епархии Русской Православной Церкви. — Кострома, 2004 г.
2. Архивные материалы комплексно-краеведческого музея Словинской основной общеобразовательной школы.
3. Фотографии из семейного архива Тюляндина В. Н., 1967 г.р., с. Словинка Антроповского р-на.
4. Интернет-версия: https://vk.com/wall-39492213_2314. <https://sobory.ru/>
5. Информанты:
Чистякова Н.И., 1953 г.р., с. Словинка Антроповского р-на. Записано Тюляндиной И.Е. в Словинке, 2020 г.
Громова Н.И., 1941 г.р., д. Демино Антроповского р-на. Записано Тюляндиной И.Е. в д. Демино, 2020 г.
Купцова Н. А., 1953 г.р., д. Паново Антроповского р-на. Записано Тюляндиной И.Е. в д. Паново, 2020 г.
Шапкин А.А., 1939 г.р., с. Словинка Антроповского р-на. Записано Тюляндиной И. Е. в Словинке, 2020 г.



ТАЙНЫ ЧЁРНОГО ОЗЕРА

У каждого человека есть свое заветное место, где ему хорошо, где он черпает свои силы, где живет его душа. Для меня таким местом стала Легитовская округа, где прошло мое детство, куда я приезжала в юности набраться сил, зарядиться жизненной энергией, получить мудрые советы от своей любимой бабушки, Шамариновой Екатерины Александровны.

Именно от нее я узнала, что все полянки, перелески, урочища, поймища, реки и ручьи в нашей стороне имеют свою историю и свое название. А когда я вышла замуж и стала жить в деревне Лом, которая со всех сторон окружена лесом, где каждая полянка, овражек, ножка между полями имеет свое название, то, конечно же, стала интересоваться, почему именно так названы и с чем это связано.

И однажды услышала про лесное озеро, которое находится недалеко от Лома между деревнями Прокошево и Великое. Каждый, кто про него рассказывал, говорил его название по-своему, как привык слышать от пред-

ков: Чегловское, Великовское, Прокошевское, Лесное. Я же буду называть его так, как оно сейчас обозначено на спутниковой карте – Чёрное, возможно, что это название и ближе к истине, потому что оно действительно чёрное, бездонное.

Когда моя бабушка была маленькой и жила недалеко от Прокошево на хуторе Подлесное, то вместе с ребятами деревни часто видела огненные круги, появляющиеся из-за озера и пугающие своей непознанностью.

Его появление тоже покрыто тайной: однажды лес просто ушел вниз и появилось это торфяное озеро с темной водой. Вокруг него постепенно появились луга, ходящие ходуном, если по ним пройтись, но с прекрасными травами, которые с удовольствием косили крестьяне. В середине 1960-х на берегу озера поляны под покосы давали госслужащим. Моя бабушка, к тому времени начальник легитовской почты, ходила на третий хутор Великое к Сергею Ильичу Харчеву, он был лесником, и просила у него выделения ей земли для се-



нокоса. Сергей Ильич отдал ей свой надел на озере, и на многие годы эти места стали нашей семье своими. Чистый луг, Широкий луг, Карпов ляд... Все эти лужайки назывались Дальними покосами. Они находились на правой стороне озера. Там косили не только мы, конечно, но и другие легитовские семьи. Почему-то именно они, хотя Великое, Прокошево, Чеглово были ближе.

Сено косили, сушили, складывали в скирды и ждали морозов, но без большого снега. Тракторов тогда было немного и нужно было еще дожидаться своей очереди. Тогда бабушка срубал большое раскидистое дерево, накладывал на него дополнительные ветви, укладывал сено так, чтобы эта волокуша выдержала дальнюю дорогу, и подцеплял дерево к трактору. Дорога шла через три Великовских хутора, три больших оврага, один из которых очень крутой.

Какое-то время, когда с сенокосами стало проще и разрешили косить на лугах ближе к своей деревне, на Дальних покосах миром косила объединенная бригада деревень Искино, Филино, Красница. Бригада мужиков вставала друг за другом, косили несколько дней, а потом на тракторах вывозили прямо зеленой травой ближе к своим деревням, где уже женщины сушили сено и ставили стога в колхоз.

В 1950-1960-х годах на озере МТС вела торфяные разработки. Но затем решили, что это нерентабельно и работы свернули. Жизнь тогда вокруг озера кипела: летом там пасли совхозных коров, там же находилась государственная пасека, был дегтярный заводик. Красильниковский и Лопаревский леспромхозы вели там лесозаготовки. Деревенские бабы, особенно жены трактористов, ходили на озеро стирать, так как там такая вода, что запросто отстирывала любой мазут. Дорога на Черное озеро вела тогда через Корытово, Лейкино, можно было проехать даже на машинах.

Рыбы в озере было немеряно, особенно крупны были щуки и караси. Сейчас рыбы меньше, но зато попадают щуки, заросшие мохом. В лесах вокруг озера росло много ягод, особенно черники, и множество видов грибов. На озере всегда было много купающихся. Хоть

берега и обрывистые, но это никого не пугало. Был специально сколоченный плот, на котором многие добирались до плавучего островка, который жив до сих пор. Островок крепкий, примерно три на три метра.

В конце 70-х годов великовские мужики озеро измеряли. Тогда оно было ровно один километр в длину и, так как оно имеет форму яйца, в широком месте 500 метров. Широкое место яйцевидного Черного озера называли Жопа, а узкое – Нос. Геологи с вертолета в 1980-х годах пытались измерить его глубину и не смогли: у берега уже глубина была 11 метров.

Из Носа вытекает река Яхренка. Сейчас берега заплывают, озеро убавляется в размерах, стали опасны его болотистые берега. В длину оно стало не более 700 метров, а в ширину – 300.

Вокруг озера попадают старинные кирпичи, говорят, что какой-то барин там организовывал какой-то заводик и именно из-за него лес ушел под воду.

Возможно в будущем озеро снова заживет активной жизнью... Снова понадобится торф, вокруг поселятся люди и будут ловить рыбу, косить дальние покосы. Сейчас озеро тоже, конечно, не пустует: новые поколения живущей рядом молодежи интересуются этими местами, организуют экспедиции на озеро, выкладывают в сеть свои видео. Поэтому надеюсь, что кто-то сможет разгадать подводную глубинную тайну Черного озера. Озеро ждет своих исследователей.

М.Н. КУДРЯВЦЕВА,
*библиотекарь Палкинской
детской библиотеки Антроповского района*

Примечания

Информанты:

1. Веселов Геннадий Юрьевич, 1971 г.р., д. Великое, записано в Д. Легитово Антроповского района, Кудрявцевой М.Н., 2020 г.
2. Разгуляева Миропея Александровна, 1938 г.р., д. Филино, записано в с. Пеньки Антроповского района, Кудрявцевой М.Н., 2020 г.
3. Гусева Алевтина Михайловна, 1953 г.р., д. Легитово, записано в с. Палкино Антроповского района, Кудрявцевой М.Н., 2020 г.
4. Куликова Любовь Михайловна, 1963 г.р., д. Легитово, записано в г. Шарья, Кудрявцевой М.Н., 2020 г.



ПРЕДАНИЯ КАРАВАЕВСКИХ ЛУГОВ

*Весенний луг в красе прибрежных трав
Величественней и прекрасней леса,
В лугах кто ранним утром не бывал,
Проводит жизнь почти без интереса...*

Наше Заречье всегда славилось заливными лугами. Травы на них росли высокими до пояса и такими густыми, что если бросишь платок, то он не упадет, а ляжет ровным ковром. В «Костромских губернских ведомостях» за 1843 год сообщалось, что в Заречье отданы на 2 года сенокосные пожни на оброчное содержание, то есть за пользование лугами необходимо было заплатить оброк или налог. В тех же «Костромских губернских ведомостях» за 1857 год № 24 от 22 июня была напечатана статья «Сено из Самети». «Здесь крестьяне преимущественно занимаются продажей сена, потому что Саметь со всех сторон окружена поемными лугами на несколько верст и сенокосение проводится здесь в таких размерах, что сотни стогов покрывают собою низменную площадку, омываемую весною водами рек Костромы и Волги, разливающимся широким морем верст на 60. Преимущественный сбыт этого сена – город Кострома. В настоящее время пуд сена продается здесь на месте 20 коп. серебром. При таком обилии лугов это очень дорого, и содержать хоть бы даже одну корову в городе человеку небогатому приходится тяжело. Не утверждаем, но можем с большею вероятностью предполагать, что такая высокая цена на сено должна упасть, потому что травы здесь очень хороши, гораздо лучше прошлогодних».

Луга, о которых сегодня пойдет речь, называются Караваевскими. При работе с микротопонимами, мы объяснили, что свое название они получили потому, что принадлежали совхозу «Караваево». Но всегда ли так было. Очень многое могли бы рассказать эти луга.

До революции луга назывались Панинскими и принадлежали роду Паниных. Последней владелицей этих лугов была графиня Софья Владимировна Панина. Родилась она в 1871 году в Москве, окончила Высшие женские курсы в Петербурге. Владелица крупных поместий

в Подмоскowie, Смоленской, Нижегородской, Воронежской губерниях и в Крыму. Председатель ряда благотворительных обществ. На ее средства построен Лиговский Народный дом, открытый в 1903 году, в нем устраивались спектакли и концерты для рабочих. Председатель «Общества дешевых помещений для женщин, ищущих работу», «Общества для пособия учащимся в городских народных училищах», член «Российского общества защиты женщин», «Общества бесплатных столовых для бедных детей, учащихся в городских училищах Александрово-Невской части». В 1915 году организатор биржи труда. Поддерживала материально Всероссийский Земский союз. С 24 мая 1917 года член партии кадетов, сторонница монархии. Выступала за войну до победного конца и созыв после войны Учредительного Собра-



С.В. Панина. Нач. XX века.



ния. С 14 августа 1917 года заместитель министра народного просвещения, депутат Петроградской Городской Думы. 28 ноября 1917 года арестована на основании декрета СНК о предании суду Ревтрибуналов членов руководящих учреждений партии кадетов.

Панина отказалась передать денежные средства Министерства народного просвещения Советской власти. Они были помещены ею в иностранный банк и могли быть выданы только «законному режиму». По постановлению Следственной комиссии она была освобождена из-под стражи до суда под денежный залог. Ревтрибунал, учитывая заслуги Паниной перед российским освободительным движением и ее человеческие достоинства, ограничился вынесением общественного порицания, обязав внести в кассу Наркомата просвещения изъятую ранее сумму. 19 декабря 1917 года была освобождена из тюрьмы. В октябре 1918 года бежала из Москвы на юг, увозя в чемоданчике драгоценности рода Паниных и Мальцевых, чтобы передать их на нужды белой армии, но на одной из станций в суете чемоданчик затерялся. До весны 1920 года пробыла на Дону, активно помогая «белому делу». С 1920 года в эмиграции во Франции, затем в Швейцарии и США. Скончалась 13 июня 1956 года в Нью-Йорке.

В 1920 году «Костромские губернские ведомости» печатают Постановление об образовании Лугового Фонда, на основании которого, Панинские луга переходят в Государственный Луговой Фонд.

Газета «Борона» за 1926 год сообщает, что из 934 десятин лугов 320 десятин распределяются на Шунгенскую, Апраксинскую и Мисковскую волости. В той же газете за 1927 год напечатано, что Уездный исполком сдает в аренду крестьянам луга по 16 рублей за десятину. А в 1927-1928 годах в Шунгенской волости проходит межевание участков под сенокос.

* * *

Одно из самых значительных достижений нашей области – создание костромской породы крупного рогатого скота, которая была утверждена 27 ноября 1944 года. Издавна

подмечено, что очагами возникновения новых пород крупного рогатого скота являются места, богатые хорошими заливными лугами. Если бы не было выделено «Караваеву» обширной луговой поймы при слиянии рек Волги и Костромы, возможно, не появилось бы такой блистательной новой породы как костромская. Сколь бы щедро не снабжалось «Караваево» привозными концентрированными кормами, все же природа молочного животного властно требовала душистого вкусного сена. И косилось это сено на наших заливных лугах, которые караваевцы стали называть Спасскими.

Вот, что пишет В. Лебедев в своей книге «Люди совхоза «Караваево», вышедшей в 1952 году, об этих лугах: «Широко, во все стороны, насколько охватывает взгляд, простирается высокотравная луговина, окаймленная лишь далеко на востоке невысокой синеватой кромкой леса. Волны воздуха, напоенные запахами цветов, в горячих лучах солнца колыхаются, обволакивают. Неутомимые жаворонки, поющие только в полете, наполняют воздух песнями. Многоголосый хор как бы прославляет жизнь, солнце, природу. Кажется, что все кругом поет: зеленые бугорки и лощинки, высокие шелестящие травы, небольшие тенистые перелески, голубые, синие, лиловые дали. Одни только медленно плывущие облака беззвучны в этом звенящем мире... Чудесно вообще это пространство! На десятки километров к северу тянется широкая полоса... К околице Спас-Вежей и примыкают сенокосные пойменные луга караваевского совхоза. Ранней весной туда лучше и не ехать. Только особо рьяные охотники на надежных лодках добираются до маленьких островков. Множество озерков, западинок, калужек остается после половодья. Постепенно, по мере того как просыхают луговые впадинки, выпрямляется и этот путь, и к началу сенокоса дорога уже вполне определяется. К выходу на луга сенокосных отрядов трава уже подымается до плеч здоровяку-подростку, цветет, переливается всеми красками радуги, дышит в полдень зноем, под вечер – мягкой ласковой прохладой. Берега озерков покрываются бесчисленными шалашами, особая жизнь закипает на пойме. И вот растут, растут стога, тоже бесчислен-



ные на неоглядных просторах». Огромное для совхоза богатство и подспорье этот обширный луговой надел. Более 1500 тонн сена дает это восьмисотгектаровое пространство. В кормовом балансе «Караваяева» это была серьезная величина.

В середине 50-х годов, после строительства Горьковской ГЭС, ушли под разлив, который нынешнее поколение называет Костромским морем, плодородные земли, деревни и села, дубравы, Костромской Луговой тракт и большая часть заливных лугов.

Мы встречались с нашим односельчанином Курашовым Леонидом Анатольевичем (1941 года рождения). Вот что он нам рассказал: «Впервые я побывал на Караваяевских лугах в 1961 году. Нас, студентов Сельскохозяйственного института с агрономического и механического факультетов, после второго курса направили на заготовку сена. Жили мы в палатках на берегу Костромки. Студенты механического факультета, осваивали технику, а мы, студенты агрономического факультета, все делали вручную; косили, ворошили, ставили стога. Травы были могучие, густые, душистые. На лугу

стоял магазин, в котором продавались товары первой необходимости. В один из вечеров после работы мы побывали в Шунге, я впервые увидел это село и тогда даже не мог подумать, что с ним будет связана вся моя жизнь. С 1966 года стал работать в колхозе «Дружба» сначала агрономом, потом главным агрономом, а с 1972 по 1988 год был избран председателем этого колхоза. В конце 70-х годов караваяевцы луга использовали плохо, и в 1977 году по соглашению сторон (колхоз «Дружба» в лице Курашова Леонида Анатольевича и совхоз «Караваяево» в лице директора Парахина Ивана Ивановича) земельный комитет передал эти луга колхозу «Дружба». Так луга стали называться «Караваяевскими». В 1978 году колхоз «Дружба» направил туда технику: дисковали, пахали, косили. В этом году собрали картофеля по 300 ц с гектара. Паев Леонид Александрович, который работал в колхозе бригадиром, вспоминает: «Посадили мы там и капусту, но всю вывести ее осенью не удалось, так как было туда не проехать. Встал вопрос о строительстве дороги. И дорогу колхоз сделал насыпную, и называли ее в Шунге «дорогой



Техника на Караваяевских лугах. 1990-е годы.





Заливные луга. 1990-е годы.

жизни». Курашов Леонид Анатольевич рассказывает: «1981 год был очень засушливым. В этот год по Костромскому району собрали картофеля по 68 центнеров с гектара, а наш колхоз – 180 ц с га – благодаря Караваевским лугам. Колхоз «Дружба» получил знамя ЦК КПСС, Совета Министров, ВЦСПС и ЦК комсомола и стал известен всей стране».

Во время заготовки кормов, чтобы поддержать дух соревнования, выпускались молнии, стенгазеты, устные журналы. Вот что нам удалось найти. Эту газету сочиняли работники Шунгенского дома культуры. Они, во главе с заслуженным работником культуры Галиной Дмитриевной Гузановой, с раннего утра колесили по сенокосным бригадам. «Солнце летнее печет. Каждый трактор так ведет, чтоб квадратов сенных в поле было более и боле». Отряд Мосина Александра Юрьевича заготовил силоса раннего – 1071т., позднего – 1060 тонн. «Трактор пашет, трактор косит, подает пример сам Мосин, парень он не гордый, перевесил нормы на 150-190%». Тютюнин Николай Конс-

тантинovich перевез раннего силоса 450 тонн. «По дороге неровной, по трассе вывез Коля порядочно массы, затаенная гордость в груди у него и у нас за таких». На комбайне «Вихрь» Мосин Евгений Юрьевич ежедневно скашивает по 150-200 %. «У него хватило толку тут же устранить поломку. О тебе, Евгений, мы хороших мнений. Заодно с ним станете, коль на цифры взглянете». Механизированный отряд Юрия Пронина при обязательстве 900 тонн, выполнил – 1018 тонн. «За столом, усевшись в ряд, весело жуется. Поработал мех. отряд, слава к ним несется»...

В настоящее время Караваевские луга находятся в долевой собственности СПК «Дружба». Всем жителям хочется, чтобы на луга эти пришли люди, заработала на них техника, а душистое сено радовало наших буренок.

Л. И. СУХЕНКО,
заведующая Шунгенской
сельской библиотекой



ЮБИЛЕЙНЫЕ АКЦИИ И ЭКСПЕДИЦИИ КОСТРОМСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ РГО



Юные моряки детского морского центра города Костромы – участники кругосветного плавания на фрегате «Паллада», посвященного 200-летию открытия Антарктиды и 75-летию Победы. Курсанты А. Васильев, Е. Касаткин и А. Хохлов пронесли флаг Костромского отделения РГО вокруг света. 2020 год.



Акция «Маршрут памяти». Торжественное построение возле мемориальной доски, посвященной Соловецким юнгам. Июль 2020 года.



Возложение цветов к памятнику Герою Советского Союза, адмиралу Николаю Смирнову. Июль 2020 года.



Церемония передачи капсулы с землей родового поместья адмирала П. А. Перелешина для доставки во Владимирский собор к месту его упокоения. Капсулу передает председатель Костромского областного отделения РГО Р. В. Рябинцев, принимает - курсант детского морского центра К. Федоренко. Буй. Ноябрь 2018 года.



Возложение цветов к памятнику морякам-буевлянам и панихида возле памятника. Октябрь 2020 года.



Участники историко-культурной экспедиции «За веру и верность», памяти адмирала П.А. Перелешина, на Константиновской батарее города Севастополя. Март 2019 года.



Участники экспедиции памяти адмирала П. А. Перелешина на церемонии передачи капсулы с землей родового поместья адмирала к месту его упокоения – Владимирский собор города Севастополя. Март 2019 года.



Группа исследователей на обследовании болотного комплекса Сольцы для создания государственного природного заказника "Коровновский". Чухломский район, мост через р. Вочу. Август 2016 года.



Биолог А.А. Ефимова в зарослях редкого растения семейства осоковых - пушицы широколистной. Сусанинское болото. 2016 год.



**Проектная группа на обследовании территории для создания заказника "Формозовский".
Поназыревский район. Июнь 2019 года.**



Археологические работы на городище Унорож в рамках комплексной археологической и научно-познавательной экспедиции - «Исторический ландшафт округа Галичского озера», с. Унорож Галичского района. 2020 год.



Палеонтологические исследования на р. Ветлуге в Шарьинском районе. Август 2018 года.



Экспедиция «В поисках Ветлугазавра». Раскопки триасовых отложений. 2018 год.



Экспедиция РГО, Костромского музея-заповедника и областного клуба «Эколог» на месторождение палеозойских известняков Солигаличского района. 2019 год.



Находки юных палеонтологов по итогам раскопок палеозойских отложений в Солигаличском районе. 2019 год.



На презентация книги «Океан Кострома» члена РГО Олега Де-Рибаса. Торжественное гашение почтового конверта, посвященного 200-летию юбилею адмирала П. А. Перелешина. На снимке: заместитель директора УФС Костромской области И. Н. Захаров, глава администрации города Буй И. А. Ральников, О. В. Де-Рибас, председатель Костромского областного отделения РГО Р.В. Рябинцев, председатель Буйского местного отделения РГО В. В. Катышев. Буй. Октябрь 2020 года.



Лекция историка А.Н. Иванова, проведенная в рамках экспедиции «Исторический ландшафт округи Галичского озера», с. Унорож. 2020 год.

БОЛОТО С НАЗВАНИЕМ «БАБЬЕ»

Нет ничего более увлекательного, чем «хождение» по местным географическим названиям! В местных говорах «именовано», кажется, всё – и каждое село, и болотце, и край деревни. Да как красиво и образно...

В окрестностях нашего села Саметь много таких заповедных местечек, которые вызывают интерес своим необычным названием, привлекают своей красотой или историей.

При выезде из Самети, слева от дороги, которая идет на Петрилово, раскинулась довольно большая территория, которую в народе называют Бабье болото, или просто Бабье. Мы заинтересовались: почему Бабье? Что такого здесь делали женщины, что в их честь назвали это место?

А вот почему. По поводу названий, содержащих определение Бабий (Бабье), очень интересно и обоснованно написано у Е.Л. Березович «Русская топонимия в этнолингвистическом аспекте. Пространство и человек» (М.: Книжный дом «Либроком», 2009) «Топонимы, в состав которых входит определение Бабий, обозначают объекты, расположенные около населенного пункта и связанные с хозяйственной деятельностью женщины (на «бабьих болотах» женщины собирают ягоды, в «бабьих ручьях» или на «бабьих озёрах» стирают белье и т.д.). Здесь образ женщины (бабы) используется для выражения идеи близости топообъекта к дому. Например, Бабье Поле – «Тут у деревни оно, бабы работали», покос Бабье – «Самый ближний покос от деревни, покос Бабья Пожня – «Бабы обрабатывали, у деревни рядом», Бабье Болото – «Около деревни оно, бабы всё туда бегали, далеко-то некогда бежать», лес Бабий (Бабкин) – «Бабий Лес близко, а в Дедков Лес пойдёшь – сапоги надо надевать», – так дают объяснение этим названиям сами жители.

Названия с определением «Бабий» есть, наверное, во всех областях нашей огромной страны. Иногда это связано с какими-то легендами, невероятными историями, которые случались в этой местности.

А что у нас, в Самети? Пыталась расспросить местных старожилов, но они все в один голос отвечали: «Сколько себя помним – всегда это место называлось «Бабьим». Никогда никаких легенд не слышали».

Вот какое объяснение нашла я в книге «Волжские ветры» П.А. Малининой, дважды Героя Социалистического труда, председателя колхоза «12 Октябрь», уроженки с. Саметь.

«Был здесь когда-то лес, красивый, большой лес. Бабы за грибами туда ходили, бабы за ягодами ходили, бабы за хворостом ходили – все бабы, бабы, бабы – вот и прозвали его Бабьим лесом, а уж потом Бабьим болотом. Лес то вырубил, места эти заболотились. Стали эти места пустынными и тоскливыми. Мечтала я осушить это болото, красоту земле вернуть, богатство ее. Пусть людям служит...».

Лес, о котором рассказала Прасковья Андреевна, был вырублен в 1956-1957 годах, когда Костромская низина готовилась к затоплению водами Костромского водохранилища. Хотя вода не дошла до Бабьего, но зачистку местности провели. А потом низменные места заболотились.

Мечту свою Прасковья Андреевна осуществила, когда вышло постановление ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О мерах по дальнейшему развитию сельского хозяйства Не-



П.А. Малинина. Идет уборка урожая.





черноземной зоны Российской Федерации», которое предусматривало в период 1976-1990 годов провести осушение земель на площади 9-10 миллионов гектаров. В счет этих миллионов и началась работа по осушению болот в Самети. Земли в колхозе «12 Октябрь» было мало, средств и техники для осушки болот не было. А после этого постановления начались работы. Мелиораторы превратили десятки гектаров болотистой почвы в поля, пригодные для выращивания овощей и зерновых культур.

Опять обратимся к книге П. А. Малининой «Волжские ветры»:

«Эти новые поля дали нам отличнейший урожай картофеля! Нашей чудесной костромской картошки! Более 300 центнеров с гектара получили мы ее, а ржи по 28 центнеров, по 650 центнеров моркови и по 700 центнеров капусты».

Овощи с полей колхоза «12 Октябрь» пользовались большим спросом и не только у костромичей. Юрий Грибов, писатель, работавший одно время собкором газеты «Северная правда», в книге «Слово о Прасковье Малининой» пишет: «Со временем я перестал удивляться тому, что в колхозном павильончике на рынке люди спрашивали малининскую морковь, огурцы, свеклу. И особенно – картошку. Каждый костромич старался купить малининской картошки. Она и крупная, и чистая, и рассыпчатая.. Когда сварят ее, так от нее по всей комнате аромат такой, что обязательно попробовать картошечки захочется. Ударишь легонько по картофелине ладонью, - так она и рассыпается на мелкие белые комочки».

Но особенно хороша на полях, расположенных на Бабьем болоте, была капуста! «Лучше нашей капусты нигде нет! Хоть в щи она. Хоть в засолку, хоть в пироги... Сочная, вкусная, ну, прямо сахарная. Только у нас такая растет!»- говорят саметские старожилы.

А что сейчас с Бабьим болотом? Председатель колхоза «12 Октябрь» (да, у нас до сих пор сохранился колхоз!) Васин Михаил Николаевич рассказал: «Поля и сейчас находятся в отличном состоянии. Освоен севооборот: травы, зерновые культуры, картофель, овощи. Болотистые почвы являются природным источником гумуса, подвижные формы фосфора, калия, азота позволяют получать стабильные урожаи без дополнительного внесения удобрений. До 400 ц/га получает колхоз капусты, до 250 ц/га картофеля, до 5 тонн сена с гектара. Зерновых (овса, в частности) – до 40 ц/га.

А те канавы, которые прокопали мелиораторы для того, чтобы осушить Бабье болото, заросли молодым леском. В березках, осинках растет много грибов. Ходят за грибами и стар и мал – ведь это не в лес ехать, это совсем рядом с селом.

Благодаря этому исследованию, стало меньше одной загадкой на карте нашей малой родины. Думаю, о Бабьем интересно будет узнать школьникам. Возможно, это заставит детей более внимательно и бережно относиться к тому, что нас окружает.

В.А. ГОЛОВКИНА,
*библиотекарь Саметской сельской
библиотеки Костромского района*



Мемуарная тетрадь

ПОТОМКИ ЕГОРОВНЫ

Главы из семейного архива

Сильной личностью была прабабушка Тасисья Егоровна (Никулина, в замужестве Зайцева) даже на фоне своих сестёр Анны, Евдокии, Александры и Татьяны. А как тут слабой станешь: если всю жизнь «ты и лошадь, ты и бык; ты и баба и мужик!» Потому и сложился среди потомков этакий «матриархат»: близкое общение идёт, в основном, по женской линии.

Разлетелись потомки Егоровны: кто в ближние деревни, кто в Галич, а кто и в Питер. Но каждое лето собирались в Пестове у Таисии её дочери с внуками, а потом и с правнуками. Не один десяток лет нет на свете Егоровны, сгинула и деревенька Пестово. Традиция собираться и вспоминать прошлое как по капле воды просочилась сквозь пальцы, а люди и не заметили, не спохватились.



Грибная пора. Внуки Галина и Надежда, правнучка Наталия, внучка Любовь Павлова.

Как всегда: что имеем не храним, потерявши – плачем! Кто же задумывался в детстве и юности, что бабушкины посиделки за самоваром – это не навсегда? Что огромный пятистенок дедова дома рухнет без присмотра за какие-то пару лет? Что старинные вещицы из заброшенных домов станут воровать и сдавать перекупщикам? Теперь то здесь, то там всплывают малые крохи семейной истории: потёртые фотографии или просто их копии, старинные письма или предметы. Вот только как собрать все эти кусочки в единое полотно?! Задача, наверное, непосильная. Так пусть хотя бы фрагменты семейного архива дойдут до потомков, приблизят их к истокам своего рода.

АННА. ЕВДОКИЯ.

Это только в поговорке всё просто: «Кнут показать, хвост подвязать – сама побежит». Моей матушке хоть кнут, хоть хвост, – всё равно пришлось три года просить, чтобы вспомнила и записала про родню и деревню. Наконец, в толстенном блокноте появилось девять чахлах исписанных ею листиков, зато без помарок, чётко по-педагожки: *«Бабушка родом из д. Яковлево, там у них было довольно крепкое хозяйство: лошадь, две коровы, бык-годовик, овечки, куры; ну и семья была большая: отец Егор, мать Анастасия и дети – Анна, Евдокия, Александр, Иван, Татьяна, Таисия.*

Две сестры, две рукавички – Анна и Евдокия – смолоду ушли в монастырь. Знаю, что старшая была Анна Егоровна, она была красива, к ней сватались 18 женихов, но она подалась в монастырь, и уже в зрелом возрасте была игуменьей в Боголюбове»....

ТАИСИЯ ЕГОРОВНА.

У Анны и Евдокии – «света невечернего» – была сестра, пережившая их на тридцать лет, Таисия Егоровна, «свет светлый» для всех нас. Мои мать и тётушка – «кувыренные» Галька и Надька – вспоминают войну, пережитую в Пестове, как самое значительное время в жизни. Таисия Егоровна и её

дом – самое счастливое воспоминание у всех нас, зайцевского рода.

Из тощих матушкиных записок: *«Мне помнится деревня лет с четырёх-пяти (1936-37 гг.), особенно ясно вижу, как уже к вечеру въезжаем – я, Надя сестра, мама, папа – в Пестово, и окно бабушкиного дома как-то весело смотрит на нас, а на подоконнике цветущая герань».*

Городские дети здесь счастливы: «Бабушка, как у тебя хорошо!» Взрослые свободны: напаяль любые опорки и иди, куда душа попросит и куда глаза глядят.

С радостью отмечали праздники, данные свыше – Рождество, Пасха, Троица, Петров день, Ильин день, Успенье, Покров... – а не те, что выдумал грешный человеческий ум. Каждая деревня становилась именинницей в свой престольный праздник и принимала гостей: Пестово – в Покров, Беберово – в Ильин день. И тогда уж у хозяек «круг ноги пироги», и «что в печи – всё на стол мечи!» Наедались – хоть блох дави. Детям летом пихали пряженцы: «Ло-о-опай, равняя харю с жопой!» Иногда «показывали Кузнецова»: сначала пытали гостя, видел ли он «Кузнецова», а потом резко переворачивали блюдо с чаем кверху дном, и сидящий напротив, весь обрызганный и ошалевший, видел на донышке блюда круглую зелёную марку «фарфора для народа» – «Кузнецовъ».

Матушка: *«Дом нашей бабушки Таисии был большой, с пятью большими окнами по лицу, с большим двором и тоже со въездом... В каком году строили – не знаю, но, если учесть, что мама моя с 1908 года, а она не первенец, так, стало быть, строили раньше».*

Таисия умела делать почти всё. Если надо было – осваивала новое ремесло в совершенстве. В 1914 году мой прадед, Александр Васильевич, ушёл на войну. Егоровна осталась с четырьмя детьми. Старшей, Катьке, было шесть лет. В 1915 году солдатик пришёл с войны на побывку; через несколько месяцев его убили, а в 1916 году родилась пятая девка – «побывочная» Нюра. Катьке с восьми лет пришлось по-



взрослому топить печь, варить пойло и обеды, а слепая Таисина свекровь как-то нянчилась с младшими. Только деревенский житель может представить, сколько переживаний и труда свалилось на молодую вдову. Помогали – как умели – дети, помогал рыжий сильный «комонь» (старинное славянское название коня) Рыжка. Он был хитрый. Очень хитрый. «Хитрей попова телёнка». Катька выходила ловить его с лукошком овса. Пока трясёт лукошком перед рыжей мордой – надо успеть схватить за узду (или накинуть недоуздок). Прозевал – удерёт, не докричишься.

Вот «Бог труды любит» – повторялось чаще всего. Таисия, сама того не ведая, открыла закон: секрет долголетия и счастья – верить в Бога, работать, не помнить зла. А если после непосильной работы «стень навалилась» (неодолимый сон и усталость) – то «русская лошадка» падала в горенке на кровать, спала 15-20 минут, выходила со сбившимся на ухо платком, поправляла его и молча шла на новые труды. Изредка доставала зимой из верхнего «половинного ящика комода цветную литографию с портретом царской семьи; последнюю фотографию мужа, уходившего с побывки на войну, со скаткой, медным чайником у пояса и обручальным кольцом; небольшую пачку царских синих пятирублёвок и красно-зелёных червонцев: перед самой-самой революцией закололи и продали телёночка... Уж как просили старшие не продавать его, но Егоровна не послушала, распорядилась – и вот деньги стали пустыми бумажками.

В прабабушкиной избе в углу горенки висит небольшая икона – образ Спасителя. Сбоку, в киоте – рожь: колос-двойняшка. В руках у Христа – раскрытая книга: «Заповедь новую даю вам: да любите друг друга.» Этой иконой Таисию родители благословили идти замуж. Теперь Тася каждый день стоит перед образом и шепчет молитву, что бы ни случилось. Минуточка прошла, для мира не осталось и вздоха. Таисия всегда будет тихо молиться в своём углу перед Спасом Вседержителем. Даже когда получит похоронную на единственного сына Серёгу.

В войну внука Надька разносила почту. Ей давали тяжеленную почтовую сумку. Она хлопала по ногам и болталась в десяти сантиметрах от земли. Надежда пыталась отказаться от неё, но на почте не разрешили: всё должно быть по форме. Она скоро узнала жуткое правило: сначала надо раздать треугольные солдатские письма, а в последнюю очередь – квадратные казённые конверты с похоронками.

Когда в руках у Таисии оказался квадратный конверт, все в доме притихли в ужасе: вынесет ли мамонька горе? Тася молча ушла в горенку, заперла дверь. Меньше чем через час вышла из комнатухи от образа Спасителя и пошла на свои обычные работы. «Бог труды любит...» Домашние растерялись: ни одной слезинки, ни слова. Ну, и они ни слова, и тоже – на работу.

ПЕСТОВО

Самым богатым в Пестове был Михаил Николаевич Жуков. Он имел в Москве москательную лавку, участок леса. У него было 5 сыновей: Михаил, Николай, Леонид, Александр (эмигрировал в Германию) и Борис.

Ещё у Жуковых было три дочери: Мария, Нюра и младшая Катя. Жуков-отец заказал богатую семейную икону: имена святых, стоявших вокруг архангела Михаила, повторяли имена членов его семьи. Старший сын Жукова – Николай Михайлович – продал лес на дом Егоровне и Александру, на что его брат сказал: «Лучше бы ты продал его мне, и я его сжёл, чем видеть, что из нашего леса построил дом бедняк!» Вон какие страсти!

Однако сам Жуков-отец очень любил приходить в дом к бедной Таисии. Чаще всего он появлялся во время обеда. Сначала обсуждал хозяйственные дела с умной и грамотной крестьянкой, а потом – без приглашения – садился за стол, забирал у всех Таисиных ребят окупёную икру себе на тарелку и лакомился: «Тася, Тася, это я люблю! Икру я люблю-у-у!»

Была у бабушки фотография всей жуковской семьи, все красивые, богато одетые, у всех золотые часы, а у Анны, жены, и часы, и кольца, и на шее цепь. Где-то в годах 1921-24-ом, в «раскулачивание», Жуков принёс



Таисии Егоровне кринку, доверху набитую драгоценностями: «Тася, Тася, спрячь!...» Егоровна, по-соседски, забрала опасную золотую глину и спрятала в голбце. Её старшая дочь Катька, как все деревенские девки, была не последней пронырой – «На кривую сажень в землю видит» – и потому кринку моментально нашла. В то же день, вечером, младшие Катькины сёстры – Соня, Нюрка и Полинка, донесли: «Мамонька, а Катя-то наряжалась!» Полчаса из отпущенных ей сорока девяти лет жизни Катька стояла перед маленьким зеркалом в бриллиантовых серьгах и золоте... Нечего и думать: Катьке была хорошая выволочка, потом приказ никому ничего не говорить, а кринку Таисии пришлось перепрятать. Года через два хозяин приезжал за своим добром: «Цело!?» «Цело...» Бабушка достала кринку и отдала всё в целости и сохранности. Жуков буркнул «Спасибо!» и скрылся. И хоть гора с плеч свалилась, Таисия вздохнула: «Хоть бы колечко простенькое Катьке оставил, девка уж невеста...»

ВОЙНА

В начале войны Гальку и Надьку (матушку мою и тётку) отправили с их школой в эвакуацию. Школа оказалась в Угличе. Надька, несмотря на то, что попала в старшую группу, добилась, чтобы Галька была вместе с ней. Услышав, что рядом есть Пестово, сёстры решили идти туда пешком, не подозревая, что это не то Пестово, не родное. Их вовремя остановили. А в «настоящем» Пестове собрались три Егоровнины дочери: Полина со своей маленькой Валькой, Нюра с годовалым Витькой и одинокая Катя, не имеющая никакой весточки от своих девчонок. Скоро сюда доходят страшные слухи: по дороге разбомбили питерский эшелон с детьми. Катя воеет, чернеет, не может ни есть, ни спать, ни справляться с делом. Она привезла швейную машинку из брошенного в Питере дома, Витька разбирает её по винтику и бросает в подвал. Полинка едет разыскивать Гальку и Надьку. Решено и сказано: если Поля не вернётся – Катя воспитает её Вальку...

В горе Надька проявила характер и во всём опекает Гальку. Слава Богу, что девчонки не удули в местное Пестово в соседней области – тётя Поля нашла их, сумела забрать и привезти домой. Катя несла вёдра на коромысле – и вдруг увидела своих чад. Вёдра брякнулись на землю... С этого солнечного первого августа девчонки вспоминают военные годы как лучшие, справедливые, интересные, дорогие.

Сразу навалилась работа: Надька трудилась в колхозе наравне со взрослыми и её «не браковали» (слова Н. М. Гулиной). Она молотила горох – и ходила в синяках; жала рожь – и резала пальцы; из чавкающей грязи доставала «перепукавшуюся» картошку. Гальке досталось рубить по 2 ведра крапивы в день, пасти гусей, нянчить младших.

Паёк хлеба, положенный только эвакуированным, делили на всех поровну: по закону военного времени.

Трёхлетняя Валька подходит к матери, ручками-карандашиками задирает рубашонку на своём немислимо раздувшемся пузе, тычет в него пальцем и спрашивает: «Мам, я наелась?» И хотя Валька кроме щей из воды и крапивы в этот день ничего не видела, Полина твёрдо отвечает: «Наелась!» И Валька уходит.

Дети есть дети. Вскоре взрослые бегают возле бани, как муравьи из скошенного лугового муравейника, и хватаются за расшатанные лесенки и чурбаки: Валька, как кошка, ухитрилась влезть на конёк крыши. Ей там интересно и не страшно. Неизвестно, как ей это удалось; известно, что будет ой какая выволочка.

Когда стало совсем уж невмоготу, наши залезли на чердак и вытащили из пыли старую овечью шкуру. Опалили в печи – хоть из дома беги! – разрезали на кусочки и съели в виде студня. У Чехова есть мучительный рассказ «Спать хочется», а в военной деревне – «есть хочется». Есть хочется каждую минуту. Семья из девяти душ не выдерживает, набирает клеверных головок, сушит их, мелет их и из коричневой душистой муки печёт аппетитные лепёшки. И начинается: целый час вырывают друг у друга ковш и бегают в овраг за



ледяной водой: всех одолела страшная, болезненная жажда. Наконец, взрослые испугались, одумались, перестали пить, отобрали ковш у ребят и запретили подходить к воде. Сразу вспомнились истории о том, как овечек, объевшихся мокрым клевером, пришлось приколоть, а коров, за которыми не уследили пастухи, часами гоняли вокруг деревни, налаживая им животы. У ребятни от клеверных лепёшек и воды «барабаны» вздулись не меньше, и их тоже заставили бегать по улице, как объевшихся клевером коров. К вечеру всем полегчало. Тогда за столом было решено: хватит! Лучше уж по одной маленькой колобушке – но из чисто ржаной муки! Тем более, что председатель колхоза, Аханова Марья Петровна – только добрым словом вспоминали её в Пестове – никому не дала умереть с голоду и хоть по два килограмма зерна на трудодни давала. А если набиралось больше, Катя с Галькой брали мешочки /побольше и маленький/, насыпали зерно, делили его пополам, перегибая мешок, клали на плечо – и на мельницу. В округе была Алексинская мельница /выше по течению/ и нижняя – монастырская. Видимо, когда-то она принадлежала Николаевскому Староторжскому монастырю, к которому была приписана осиротевшая церковь в Игнатове.

Ах-Ах-Аханова! «Две телеги» – так называла тётя Нюра двух 50-летних расплывшихся сестёр Гальку и Надьку – с восторгом вспоминают эту маленькую незамужнюю председательшу. Верхом на ухоженной лошадке, одетая в галифе и мягкие сапожки, она объезжала все поля. Если кто-то блудил горох в поле, при первой же опасности бросался в лес и прятался как тетёрка: за потраву Марья Петровна снимала трудодни. Ребяшня, оголодав, всё равно лезла в поля и набивала рубашонки и майки стручками. Потом, трясая отвисшей от гороха одежкой, неслась домой. Горох вытряхивался на некрашенный светлый пол, и начинался пир. Бабоньки, бредя с работы, выдирали его с корнями. Надрав целую киту (*ударение на*

первом слоге), сворачивали, совали под мышку и потихоньку, до дому, съедали.

«Лён лежит до шёлка, шерсть – до говна». А в сундуках хранятся растащенные царские обноски. И надо их надеть: нешто можно русской бабе, а пуще – девке, без посиделок даже в войну? Откупали у кого-нибудь на вечер избу, мыли, собирались, плясали, гадали. Надышат так, что фитили постепенно скисают, пламя съёживается и задыхается. За занавесками и перегородками девки по нескольку раз за вечер меняются платьями – щеголихи! А потом из сундука вдруг появляется на свет голубая шёлковая диковина – «ранешняя» господская кофточка. У этого чуда необыкновенные травяные узоры, баска и миллион мелких, частых, как бусы, пуговиц на спине. Надьке не пришлось мерить волшебную кофту, но в «беседках» она участвовала.

Неизменным было в войну правило пускать на ночлег и кормить всех прохожих. На это в деревне была установлена очередь. В Егоровнину очередь один такой прохожий оставил несметное количество вшей, и ей пришлось прожаривать в печи всю одежду и одеяла с печки.

Хотелось отвернуться от войны, хотелось сражаться с ней довоенными забавами – и однажды тётя Нюра сделала Надьке ледянки. Нашла доску 100 на 25 см, ляпнула свежего навоза и заморозила, потом залила водой – и опять на мороз. Нарастила несколько таких слоёв – вот и вся технология.

Надька со свистом летит со своей горки к речке; с другого берега летят крусановские и сшибаются с пестовскими и беберовскими. Парни заваливают девок в снег, те визжат «как поросёнок в вилах» (*вилы – рамка из сучьев, чаще треугольной формы, надевается на шею поросёнку, чтобы не пролез в огород, она мешает ему, и он верещит от обиды*), на худой одежке болтаются намёрзшие «шишаболки» (*катышки, шарики – закатываются на одежде, а в снегу обрастают льдом; но ёлки-палка: вторая часть слова – это же английский «бол», т.е. «мяч» – не бери голыми руками!*), ноют свекольного цвета ко-



ленки. Дома русская печка усиленно сушит штаны и пальтишки, но войне не устоять против этих свекольных ладошек и коленок!...

Злое «монгольское» время всё тянется. Уже бомбят Буй – это совсем рядом – час езды. Но Авраамиева земля – молитвами наших святых – осталась цела. Вот он, смысл жизни: не разбомбили. Можно пахать на выбракованных лошадях, втихаря таскать сено на горбу, пасти зелёных гусят. Это – как после больницы: только чуть-чуть поотвалит... – и вот он смысл и счастье: нудные домашние дела. За этими делами первый страшный взгляд войны тускнеет, но Галька с Надькой, как страшную драгоценность, перебирают воспоминание об эвакуации. Катя расспрашивает девчонок, и они вспоминают, как написали письмо бабушке, что собираются пешком уйти в Пестово. А тётя Поля написала им, чтобы не смели этого делать, потому что это не то Пестово, и чтобы они ждали её с эвакуированными одноклассниками. Она приедет и заберёт их, потому что Катя ещё в Питере. Девчонки и тётя Поля ещё не знали, что как только Полина уедет за девчонками, оставив 3-летнюю дочь Вальку в Пестове, – почти сразу же приедет Катя. А потом Анна Ерастовна услышит и передаст в Пестово из Галича жуткую новость: разбомбили питерский эшелон с детьми. И Катя почернеет и завоет, а тётя Нюра, сверкнув глазами, резко оборвёт: «Не вой! Погибнут – воспитаешь Вальку!» А девчонки будут рассказывать, как они полдня искали на складе свои мешки с вещами, с которыми их отправили в эвакуацию, как сидели на станции, хотели пить. Надька пошла просить воды у военных и чуть не заблудилась. Пролезала под вагонами и натолкнулась на издёрганную тётю Полю: «Я тебя больше никуда не отпущу!» На одной из станций Надьку с Галькой, как эвакуированных, накормили в свежестроенной столовой: дали кашу и по большому куску белого хлеба. Девчонки проглотили кашу, а хлеб спрятали за пазухой и отнесли голодной тётю Полю. Потом они ехали в товарных вагонах. Потом в темноте увидели разноцветные вспышки

и огни «дорожки»: Москву бомбят. Состав замер. Надька помнит, как к людям вышел начальник поезда – высокий здоровенный усатый мужчина с закатанными до локтя рукавами – и сказал: «Сейчас пройду по всем вагонам и спрошу: пережидать нам или ехать дальше, решайте!» И люди решили. «Ладно!» – сказал усатый и приказал быстро набрать воды, опростаться, закрыть двери вагонов снаружи, чтобы не выпрыгивали на ходу и... Поезд понёсся так, что людей швыряло, как соломины. И среди смертного молчания и грохота колёс вдруг послышалось: «Женщина рожает! Дайте скорей чистые полотенца или бельё!» В вагоне отгородили угол одеялом, нашлась медсестра, многие передавали чистые вещи. Мальчик родился, мальчик. И стихла бешеная тряска: проскочили страшный участок, только немецкий самолёт покружил, но не бомбил. Открыли двери тех товарных вагонов, где ехали люди; были и другие товарные, но о них никто не спрашивал, с чем они. В открытые двери почти никто не вышел: даже у Надьки с Галькой отнялись ноги. Начальник пытался успокоить народ, и те, кто приходил в себя, бросались в первую очередь к усачу – благодарить за спасённую жизнь. И никто ещё подумать не мог, что следом за нами, спасёнными, отправится ещё один состав с детьми, и вернётся проклятый немецкий самолёт, но уже не просто пролетит над спешащим поездом, а разбомбит его. Это о нём услышит Катя и оплачет его. Но не ей надо было скорбеть о своих детях, а соседке из Никольского или Фатьянова – соседкины дети мчались к смерти в этом поезде.

И вот – Галич. 1 августа. Солнце, пыль. Полинка встречает знакомого мужичка у коновязи и договаривается, чтоб отвёз в деревню. Мир тесен: встречается Анна Ерастовна и сообщает главную новость: «А Катя-то в Пестове!» Медленно бредёт лошадка, трясётся на каменных «брюквинах» телега, тётя Поля говорит со знакомым, девчонки, отхлопав на телеге тощие зады, спрыгивают и идут рядом. Они одинаковые, как двойняшки: тощие, стриженные, в белых



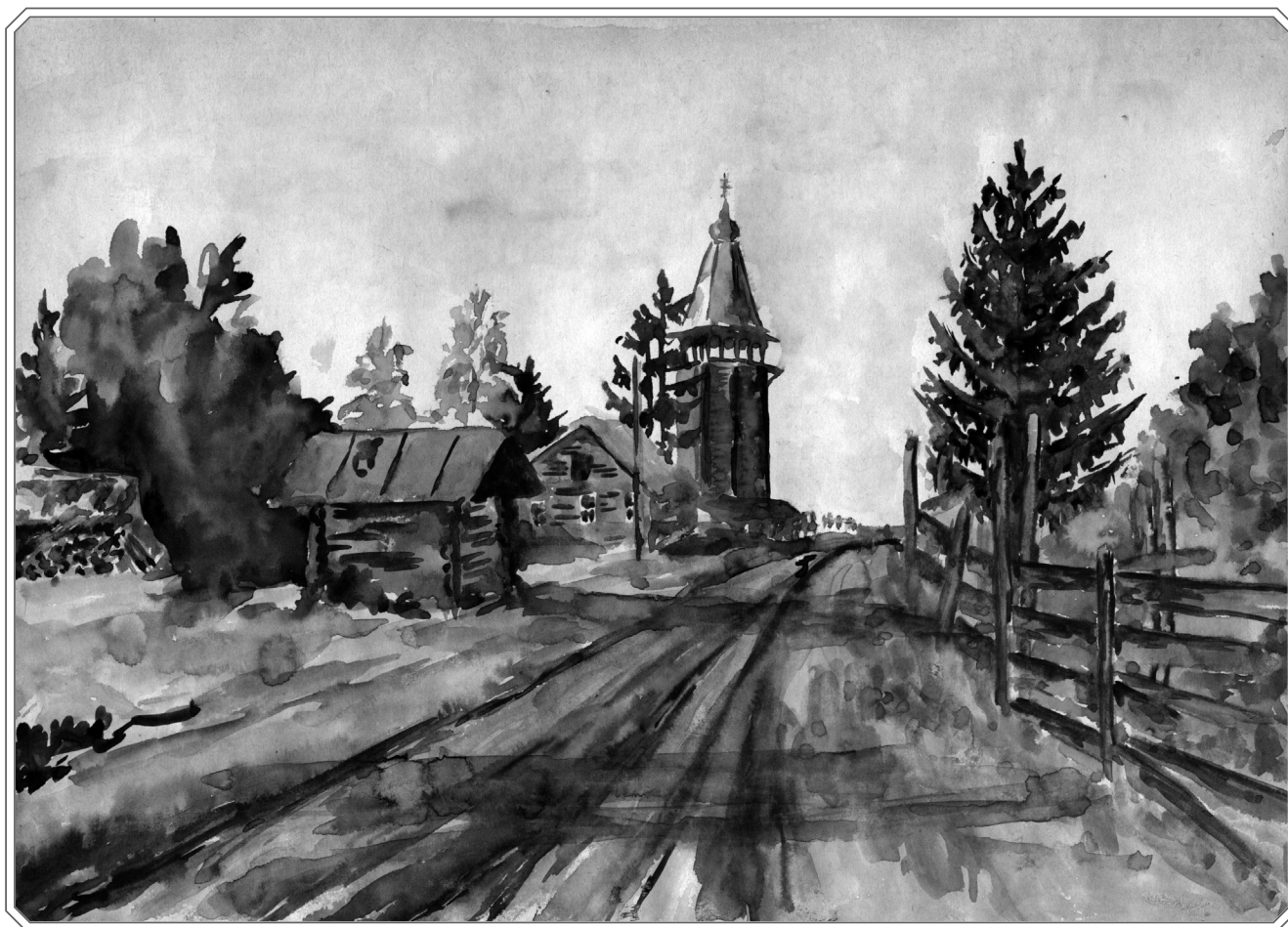
панамках и синих халатиках. В Пестове дома их встречает бабушка. Девчонки мечтают: «Где мама?!» Егоровна едва успевает объяснить, что Катя в бане – наша баня стояла на взгорке за малышевым домом. Девчонки несутся туда – нет мамы! А Катя идёт с ведрами, полными воды на коромысле, – и нет для неё на свете прошлого с весёлым дедом, варившим в этой бане самогон, с беседками и желанным женихом из Непецина, с коммуналкой в Апраксине... А есть только настоящее с самым жутким вопросом: живы или нет? И тут ведра падают, и её окатывает живой водой: её девчонки в синих халатах несутся к Грибову пруду, к ней. Вечером они ложатся спать на полу, и Катя обнимает их и не выпускает, как птенцов из-под крыльев...

И наваливаются домашние дела, и ожидание писем, и сдача молока, шерсти и яиц для фронта и голодной страны, и работа

в колхозе. Но уже счастье, что живы, что не разбомбили, что вместе.

В ту пору самим бы выжить и заплатить государству «всё для фронта»: вырастят телёночка – себе оставят только хвост и ноги. Было время, когда пришлось держать коз. В доме у Егоровны козлята Яшка и Ванька ухитрились залезть на самый верх перегородки и стучали копытцами у всех над головами...

«Не потопаешь – не полопаешь», и деревня топаёт и терпит ради «своего кусочка». А чаще всего на обеденном столе были крапивные щи, «обманутые» молоком. С этих щей и капусты шли на тяжкие мужские работы: косить, пахать, молотить. Однажды пришлось молотить вручную. Нашли четырёх мастериц, расчистили «ладонь» – гладкий пяточок на земляном полу риги, расстелили снопы – и начали... Сначала работали медленно, потом всё быстрее и быстрее, и руки с цепями замелькали так,



Деревенька. Акварель Л.П. Павловой.



что... Галька глядела и не могла оторваться – до чего же красиво работали наши женщины! Да где ж ты теперь, красота?

...Егоровна втихаря косила густую траву по кромкам леса, – не разрешали! – потом таскала подвяленную траву или сено на горбу. Карбалась из оврага и сгибалась от тяжести необъятной охапки так, что её самой было не видно. Досушивали траву в выгородке, чтобы не видела соседка, поставленная следить за тем, чтобы не косили. Егоровна звала «стукачку» пить чай, занимала разговорами, а девки, сломя голову, валяли сено. Снова Егоровна тащит охапки на верёвке, которая собакой впиивается в плечо. В голове одна мысль: скорей бы! А в это самое время её дочь Любка продала за четыреста рублей стог сена и картошку, выданные её от колхоза как трактористке...

Коз держали на второй год войны. Потом разжились коровой. Все, даже дети, в работе. Каждый день Галька щиплет и рубит два ведра крапивы, пасёт гусей, нянчится с Витькой и Валькой. Надьку послали в поле – жать. Нашли на чердаке старый серп, показали, как надо – и вперёд. С непривычки она, как все, режет пальцы, а потом работает наравне со всеми. В школе – не иначе как с испугу – на занятиях по военной подготовке метко дырявит все мишени и зарабатывает звание «ворошиловский стрелок». Кате это как нож в сердце: война всё не кончается, на фронт забирают и молоденьких девчонок, вот-вот и Надькина очередь... А пока Надька бегает в крутую мелёшинскую гору, мимо церкви, стоящей на камнях от монастыря св. Григория Пельшемского.

Военрук Мелёшинской школы безжалостно выгоняет полураздетых подростков в ледяное зимнее поле. На этих занятиях по военной подготовке девчонки ползают по пояс в снегу. Все мечты – скорей бы в школу: её топят добросовестно, даже в морозы там жарко. Но когда облепленные снегом и промокшие ребята приходят в тепло – конец учению: всех разморило, глаза закрываются... После уроков военрук опять входит в класс – и у всех падает настроение: как бы не работала агитация, как бы ни были настроены по-боевому отроки

тех лет – а идти опять в сугробы, в поле под Тушебино стрелять, в мокрой одежде, голодными – неохота, ой, как неохота!

Через Галич шли поезда с ранеными. Полина, возившая в Галич дрова, иногда задерживалась: их не отпускали до тех пор, пока не развезут раненых по госпиталям, домам, деревням. Одного раненого, здешнего, привезли к Тасе – обработать рану на ноге. Тася размотала бинт, велела Надьке поставить таз, и вдруг в него что-то посыпалось со стуком. Надежда увидела белых червей с чёрными головками и чуть сознание не потеряла. Когда раненого увезли, Тася посмотрела на позеленевшую девицу и засмеялась: «Чего испугалась? Так и должно быть. Это черви-санитары, они обирают раны от налёта, от гноя. Знаешь, как хорошо у него теперь всё заживёт?» Но Надьку так мутило, что и обед не лез в горло...

Егоровна тянет дом, хозяйство, и как-то раз пытается всех заставить креститься после обеда – благодарить Бога за то, что живы и сыты. Катя была рядом, услышала это, но, испуганная городскими сталинскими ночами и стуками, резко заявляет: «Говорят «спасибо» – и хватит!»

Но Бог бесконечно милостив к этой семье, и даёт пережить ей войну без людских потерь: даже отец возвращается с фронта – старый, сгорбленный в сорок семь лет, но не искалеченный.

«И отрёт Бог всякую слезу с очей их, и смерти не будет уже, ни плача, ни вопля, ни болезни уже не будет; ибо прежнее прошло».

Л.П. ПАВЛОВА,
1957 г. р., д. Беберово.

Е.А. ВОРОБЬЁВА,
библиотекарь Степановской сельской
библиотеки-филиала № 24
межпоселенческой библиотеки им. Максима
Горького Галичского муниципального района

ПРИМЕЧАНИЯ

1. Святое Евангелие. – М.: Изд-во «Благовест», 2016. – 462 с.
2. Гейченко С. Завет внуку. – М.: Дет. лит., 1986. – 286 с.
3. Слово о полку Игореве. – М.: Дет. лит., 1978. – 222 с.
4. Поучение Владимира Мономаха. – М.: Изд-во ОЛМА Медиа Групп, 2014. – 304 с.



ТРАДИЦИИ ПРЕСТОЛЬНЫХ ПРАЗДНИКОВ

Престольные праздники имели большое значение для сельского жителя-труженика. Здесь проявлялись все формы и виды культурных традиций, начиная с принятых норм поведения и кончая демонстрацией нарядов или исполнением песен и танцев. Престольный праздник давал человеку ощущение полного слияния с природой и тем утверждал власть над ней.

Продолжительность праздников варьировалась в зависимости от местных обычаев. Чаще всего празднование престольных праздников продолжалось 2-3 дня, а пивные праздники могли продолжаться до недели.

Практически все, кого спрашивали, не помнят, как был установлен тот или иной праздник, единственное объяснение было такое - престольный праздник праздновался в честь престолов, которые имелись в церкви.

Екатерина Александровна Муравьева: «... Гуляли Ильин день 2 августа аж в четырех деревнях: д. Княжево, д. Малое Федорково, д. Пургино, д. Овечкино. В церкви было 4 престола, а в теплой церкви престол Покров Пресвятой Богородицы, в холодной - Воскресения Христова, Святого Пророка Ильи, святого Николая...».

Подготовка к престольному празднику

О престольном празднике жители деревни помнили весь год, поэтому и подготовку начинали задолго до него. За неделю до праздника начинали уборку в доме. Здесь особенно наводились чистота и порядок. Начиналась уборка с потолков, печки, вообще всего, что находилось внутри помещения. Посуда специально носилась на речку или к водоёму, где её чистили до блеска песком. Чистили до блеска песком и битым кирпичом полы и стены. Дом обряжали во все самое красивое и нарядное. На улице около дома убирали в основном дети.



Окунёва Екатерина Дмитриевна: «... С молитвой мыли дом да Господа поминали и просили: «Помоги, Господи, Господи, благослови! Во имя Отца и Сына и Святого духа. Аминь!» Деревянные иконы обтирали маслом, остальные чистили песком. Некоторые хозяйки украшали иконы самодельными цветочками, тем, что найдут дома».

Бабушкина Мария Геннадьевна: «Когда готовились к празднику в первую очередь обтирали иконы, потом стены, лавки, мосты. На праздник обязательно убирали у дома... Лампадки перед праздником зажигали, когда начинается заутреня. Обязательным было обновить наряд перед праздником, не упускали возможности.



У женщин были шали большие, шли в храм, то нести их на руке, а вот у девушек были только платки. Им нельзя было носить шали... На каждый праздник у женщин был отдельный платок. Все наряды бережно хранились в сундуках».

Малюткина Лидия Александровна: «... Платки, которые одевали в церковь, в другие дни носить было нельзя. У матери были такие платки, в которых в церковь ходила, так уж в простые дни она их не носила.

Она не носила платки, в которых ходит в церковь, приходила домой, снимала и другой одевала. Надевала к разному празднику разные платки и называла их церковными. А мне говорила: ты до моих платков не дотрагайся, они церковные...»

Михайлов день



Бабушкина Мария Геннадьевна: «...У нас, душечка, в селе Контееве справляли два престольных праздника: Успенев день и Михайлов день. Праздники эти особенно дружно проводились с пивом. Водка крестьянину была не по карману, а самогон варить тогда не умели, вот так-то. Во всем селе осенью делали солод и в каждом доме варили пиво. Пиво ставили в больших глиняных горшках (корчагах), иногда по 10-12 штук на раз. Пиво ходило в специальных больших чанах, ведер по 15-20. Пивом угощали гостей из больших деревянных ковшей с двумя ручками. Бедная была семья, но к празднику задолго до него делались всякие припасы. У зажиточных крестьян к празднику их было, как говорится, вдоволь...»

Михайлов день – это, душенька, праздник всего прихода, а Успенье празднуют только в Контеево.

Празднование летних праздников отличается от зимних, осенних. Зимние праздники - это чаще всего беседы, вечерины, а летние это гуляния по улице, народу много. Михайлов день праздновали по всему приходу, целую неделю. ...Вот уже с Михайловской начинают беседы. Молодёжь гуляет. Сейчас эскатека, раньше - вечерины...

В Михайловскую и другие дни беседы собирались с вечера, часов в семь, и гуляла молодёжь до утра. В сам праздник всей семьей шли в церковь. После церкви встречали гостей-родственников. Когда гости садились за стол, то дети в это время находились на печи или на полатах, со взрослыми за стол было нельзя, и спускались они с печи только тогда, когда взрослые выходили из-за стола. «Мам, хоть разрежь пирог-то». – «После гостей наедитесь». Блюда, что ставились на стол, готовились с вечера или рано утром, до церкви, чтоб прийти и поставить на стол все готовое, вот так-то, дорогуша. На Михайловскую резали домашний скот. Как приходят гости, в первую очередь ставили мясной суп, щи ставили, а затем и закуски ...»

Успенье Пресвятой Богородицы

Лапина Ольга Ивановна: «...Подготовка к этому престольному празднику начиналась за неделю и с уборки помещений, как на улице, так и в доме. К этому дню все противешки вымоешь, все кастрюли, чугуны - чего там есть, все на реке промоешь, пойдешь набивать два матраса соломой, уж молотилки молотят во всю. На соломенных матрасах-то спали. Столы вымоешь с песком... А пол до улицы голошей тёрли. Примоешься и пойдешь противни чистить, вилки чистить на Сендегу...

На праздник обязательно вымоешься. Мылись за два дня до праздника в печке. Если помоешься накануне праздника, то подопрют пироги. В печке- то ведь намочишь. Вот приберёшься, вымоешься, а уж потом только стряпашь.

В Успенье праздновали 2 дня. Шили наряды и на первый день, и на второй. А вот на Михай-



лов день делать это было не обязательно. А вот длинный рукав у одежды был обязателен. В церковь ходили в сам праздник и накануне, на всеношную. Перед праздником помазуют в церкви, помазуют всегда перед большим праздником. Ходили все: и молодёжь, и старики, и дети. Наутро тоже ходили и были в церкви часов до 12, а гости сходились к двум-трем часам.

Садились за стол, поедят и пойдут гулять. Часам к шести-семи народу уж много. Два дня гуляли, улица захлебывается народом-то, в первый день улица захлебнется: где кадрили гуляют, где дерутся, где поют, где пляшут. На второй день снова стол собирают, и снова выходили на улицу, и снова гуляют. Гуляют на второй день до самого вечера, расходятся только в теми...».

Дожинки



Церковный праздник Успения совпадал с окончанием жатвы на полях. Был такой обряд – Дожинки: небольшую часть колосьев на поле оставляли несжатой. Колосья по-особому связывали, пригибая к земле, или плели из колосьев венок, не срезая их. Богородице косица – для урожая на будущий год.

Из колосьев получалась либо «коса», либо «борода», их украшали, завивали, срезали потом серпом в полном молчании. Дожиночный сноп был «именинником» - он опоясывался красной лентой. Иногда из него делали куклу, наряжали в кумачовый сарафан, украшали бусами, кокошником. Часто дожиночный сноп вносили в дом и хранили весь год.

И по сей день жители с. Контеево празднуют 28 августа Успенев день. С большим размахом. Праздник этот отличался во все времена. К жителям с. Контеево приезжают родственники в гости, приезжают целыми семьями, молодёжь и люди пожилого возраста.

С утра в храме идет служба, После богослужения весь контеевский люд собирается в

Контеевском Доме культуры. Каждый житель вносит свою лепту в проведение праздника – кто вырастил чудо-овощи и невиданные доселе цветы, кто вышил красивые картины, кто заготовки изысканные принес, кто пирогов настряпал, кто участие в концертной программе принимает, каждый – участник.

Вокруг оживление и суета. Дом культуры заполняется народом; радость от общения с людьми естественна, потому что от них исходит удивительный посыл доброты и радушия. В этот день, помимо концертной программы, поздравлений юбиляров года, идет подведение итогов конкурсов сельских подворий. Ежегодно жители совершенствуют свои жилища, стараются содержать в чистоте цветники и огороды. Самых ответственных и самых талантливых администрация награждает памятными сувенирами.

Любовь к Родине, красота родного края, образы, характеры и поступки земляков вдохновляют односельчан на творчество, и из поколения в поколение оно продолжается. И сегодня в с. Контеево немало самородков, согревающих душу лирической песней, задорной частушкой, зажигательным танцем, интересной театрализацией участников художественной самодеятельности, детей и взрослых.

Стол – Божий престол



Древние обычаи приметы дожили и до наших дней. Они медленно менялись на протяжении веков, их бережно передавали внукам и правнукам. Бабушки говорили: «Нажитое богатство унесет время, слово же не ведает смерти».



Это относится не только к тому, как праздновали престольные праздники, но и к памяти о том, какая была утварь и мебель в доме, как она стояла, как должна быть расположена по отношению планировки дома. К столу, например, в старые времена люди относились как к святыне. Стоял он в доме в переднем углу, угол еще называли «красным». Ещё говорили: стол должен стоять на крестах и никогда в простенке. Передний угол - это угол по диагонали от печки. Чаще всего стол называли «стол-престол». По столу нельзя было бить кулаком, стучать ложками, садиться на него и, конечно, становиться ногами, не подстелив на него что-нибудь.

Екатерина Дмитриевна Окунева: «...Скатерть слали белую - столешницу. Раньше обедали дак на каждый обед слали столешничек. Столешники были обеденные, молебные, праздничные. Обеденный - слали каждый день, как только садились обедать за стол. Молебный - когда молились или приходил в дом батюшка, праздничный - только по праздникам. В обычные дни ели всегда молча, садились только помолвившись. Большим грехом считалось сесть за стол обедать и не помолиться. Также большим грехом считалось стукнуть по столу или ругнуться за столом. Под иконами в обычные дни, когда в доме не было гостей, сидел хозяин, а на празднике он сидел с краю, чтобы хорошо угостить гостей. Хозяйка дома, то есть его жена, за стол не садилась пока не угостит всех гостей. Подаёт закуски и ухаживает за гостями.

После еды стол всегда обтирали. По субботам и праздникам скоблили его ножом, чистили песком. Если у кого что пропадает, привязывали полотенце вокруг ножек, говорили: «Шут-шут, поиграл, отдай обратно!». И вещи находились».

Иванова Надежда Константиновна: «...Приметы, связанные со столом. Если девушка обойдет стол кругом, говорили столько у неё детей будет, сколь смогут сесть за этим столом. На угол неженатых и незамужних не сажали, говорили, что холостой ещё семь лет будет. Страхивать со стола голой рукой нельзя - бедным будешь. Шапку на стол класть нельзя - не к добру. Нельзя было сидеть на столе - умрёт кто-то из родителей».

Застолье всегда было одно из самых главных составных престольного праздника. В эти дни стол ломился от блюд. В старину люди отличались хлебосольством. И в обычные дни было принято приглашать к себе в дом приезжего, накормить его, денег за это не брали, ведь, недаром существует такая поговорка «Хлеб-соль разбойника побеждает».

Хозяйка обижалась, если гости мало пили и мало ели. Трапеза всегда сопровождалась поклонами и чествованиями. Порядок подачи на стол не особенно отличался по деревням, в большинстве этот порядок совпадал. На праздниках сначала ели мясные похлебки, супы, щи. Если хозяйка сварила суп мясной, щи и сделала окрошку, то сначала подавалась окрошка, затем щи, суп. Обязательно на праздник, если он не попадал на пост, был тушеный картофель, студень, варили кисели, пили чай, варили пиво, самогон.

Гостей приглашали за стол: «Проходите, садитесь, гости дорогие, кушайте на здоровье. Не прогневайте, если что не так». Нужно было съесть всё без остатка: считалось, если оставил, хозяев обидел, и здоровья у тебя не будет.

Обычно в день праздника собирали два стола. Первый стол – сразу после церкви, когда приходили все родственники. На этот стол ставились только холодные закуски, пиво, самогон. Кисели. А к вечеру собирался другой стол, где уже подавались горячие блюда, щи, супы.

Первый стол был часам к 12, а если ходили в церковь, к двум часам. Ставилась закуска, холодец, творог, огурцы, яблоки (сушеные отвариваются), кисель, сыр. На второй стол подавали: щи, суп, мясную лапшу. После этого подавали тушеный картофель с мясом и другие блюда. То, что было утром на столе, могло повторяться.

Размещение гостей и хозяев дома во время застолья тоже носило как бы свою ритуальную форму. В обычные дни хозяин всегда садился в передний угол, и только с его разрешения можно было приступить к трапезе. В обычные дни, если это была мясная похлебка, съедали суп, бульон, а затем и мясо, начинали есть всегда с разрешения главы семьи. Во время праздничного застолья хозяин мог быть и не во главе стола, а чаще всего сидел с краю, чтобы получше угостить гостей.





Простой народ жил небогато, нищих было много. Они ходили и просили милостыню. Отказывать было не принято, поэтому подавали всегда у кого что есть. Случалось так, то хозяйка раздавала весь хлеб, испеченный на день. Не подавали милостыню только лентяям и пьяницам. Если такой все-таки ходил и просил, ему говорили: «Бог подаст».

Екатерина Дмитриевна Окунева: «...Милостыню подавали каждый день. Денег-то не было, пенсий не давали, поэтому калитка-то и не закрывалась: «Милостыню ради Христа, милостыню ради Христа, милостыню!» Мама который раз весь хлеб раздаст... Тайная милостыня тоже была. Людям нищим оставляли на окошке или на крыльце, у порога. Отдавали одежду, продукты тайно. Принял милостыню - помолись. Добродетелю помоли здоровьица - тому, кто оставил...».

Бабушкина Мария Геннадьевна: «...Накануне больших праздников оставляли милостыни. Мне вот, например, на пороге оставили целый рулон тканых половиков. Тайную милостыню оставляли люди, которые считали себя слишком грешными, чтобы замолить самим свой грех. Эти люди оставляли продукты, одежду, деньги и т.д. Человек, который взял эту милостыню, обычно молится: «Дай, Бог, спасения тому, кто принёс. Вот так-то...».

Муравьёва Екатерина Александровна: «... Вот наша мама подавала милостыню, когда сына убили на войне. Она носила, подавала и записки клала: «Вспомните, (имя не говорила, а просто писала) убиенного на войне!». И кто получал тайную милостыню, молился сначала за упокой тех родственников, кто подал, а потом за здравие – кто принес».

Наша жизнь коротка, не успеешь оглянуться - а она уже прошла. На смену одного поколения приходит другое... Уходит из жизни старшее поколение, унося с собой картины прошлого. Их место занимает новое поколение. Ему хочется знать о прошлом своих родственников и односельчан, своих земляков, хочется окунуться в ту атмосферу их бытия, оценить ее, получить духовный заряд для будущего.

Подсчитано, что сейчас в России на семейных горожан «с ложкой» уже приходится менее трех крестьян «с сошкой». И если дальше так пойдет, то лет через семнадцать 96% россиян станут горожанами. И зарастут травой и полынью поселки, «где мы бродили, встречая рассветы»... Но нет ничего дороже родных мест. Здесь и небо голубей, и солнышко ярче, и дышится свободно, полной грудью. Будет ли тогда куда вернуться, если душа потянется туда, где родился?

С.Ю. БАБУШКИНА,
*заведующая организационно-методическим
отделом МУК «Буйская межпоселенческая
библиотека».*

Примечания

Список информантов

1. Акуратова Любовь Сергеевна- 1917 г. р., д. Овсянниково Буйского района. Записано в 20 01 г. Бабушкиной С. Ю.
2. Бабушкина Мария Геннадьевна - 1932 г. р., с. Контееево Буйского района. Записано: 13 октября 2001 г. Бабушкиной С.Ю.
3. Иванова Надежда Константиновна - 1929 г. р., д. Ушаково, Буйский район. Записано 10 августа 2001 г. Бабушкиной С.Ю.
4. Лапина Ольга Ивановна – 1915 г.р., с. Контееево, Буйкий район. Записано в 2000 г. Бабушкиной С.Ю.
5. Малюткина Лидия Александровна - 1926 г. р., д. Будущево Буйского района. Записано в 2001 г. Бабушкиной С.Ю.
6. Муравьёва Екатерина Александровна - 1920 г. р., д. Малое Федорково Буйского района. Записано в 2001 г. Бабушкиной С.Ю.
7. Окунёва Екатерина Дмитриевна - 1913 г. р., п. Корега Буйского района. Записано в 2000 г. Бабушкиной С.Ю.
8. Смирнова Надежда Евдокимовна - 1923 г. р., с. Романцево Буйского района. Записано в 2001 г. Бабушкиной С.Ю.
9. Стаюнина Анна Дмитриевна - 1910 г. р., д. Пилатово Буйского района. Записано летом 2000 г. Бабушкиной С.Ю.
10. Ширяева Валентина Тимофеевна-1937 г.р., с. Контееево Буйского района. Записано Титовой А.В. в 2004 г.
11. Кашина Клавдия Александровна - 1938 г. р., с. Контееево Буйского района. Записано Титовой А.В. в 2004 г.
12. Румянцева Александра Ивановна - 1923 г. р., д. Будущево Буйского района. Записано Титовой А.В. в 2004 г.

Литература

1. Бахтин М.М. «Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и ренессанса». - Наследники, 2015. - С.3.
2. Флёров В.Н.. Хроника жизни села Контееево. - Серия «Родиноведение» - редакция журнала «Губернский дом», 2008. - С.54.



ПРАЗДНИК ПРАЗДНИКУ РОЗНЬ

*По материалам общественно-политической газеты «Красное Приволжье»
Красносельского района, 1950-1960 годы*

Любая историческая эпоха, временной отрезок истории имеют свои характеристики. Первые послевоенные десятилетия после окончания Великой Отечественной войны, 1950 – 1960-е годы, стали для всей страны временем восстановления народного хозяйства. На территории Красносельского района Костромской области особенно это касалось отрасли сельского хозяйства. Однако важнейшей характеристикой времени являлось состояние культуры в целом. В эти годы шло активное строительство Домов культуры, широкое распространение получили киноустановки, рос выпуск книг, журналов и газет. Колоссальным было влияние идеологии.

Красносельская районная общественно-политическая газета «Красное Приволжье» издается с 1945 года. На страницах «районки» население информировали о главных событиях политической, экономической и общественной жизни. И именно газета как ничто другое лучше показывала колорит эпохи, повествуя о повседневной жизни красносельцев и праздничной культуре того времени. На страницах её буквально шла борьба против православия, в первую очередь, и против обрядов языческого толка, во вторую [7, 8].

Статьи, пропагандирующие атеизм, отличались большим объемом: иногда они разбивались на два номера [7, 8, 27, 28] или в одном номере размещались на разных страницах [41, 44]. Примечательно, что данные статьи печатались обычно до и во время празднования двенадцатых праздников по церковному календарю. Так в конце декабря – январе – Рождество Христово и Крещение Господне [13, 25, 37, 38], в феврале – марте – апреле – Сретение Господне, Великий Пост, Пасха [17, 18, 26, 34, 39, 41, 42], в июне – июле – День

Святой Троицы, Петров пост [19, 27, 28, 36, 44, 47], в августе – Успенский пост, Преображение Господне, Успение Пресвятой Богородицы [1, 3, 4, 22, 45], в сентябре – Рождество Пресвятой Богородицы [23].

Судя по количеству статей в газете того времени, посвященным церковным праздникам Покрова Пресвятой Богородицы и Дню Илии Пророка, можно судить о том, что эти праздники были особо почитаемы у населения. Это подвергалось критике в газетных материалах: «Дорого обошелся колхозу «Ильин день» [1], «Кинемеханик справляет «ильин день» [3], «Справляли «покров день» [2].

Работа по атеистической пропаганде была четко организованной, имела разветвленную сеть лекторов, в целях анализа и планирования проводились различные совещания. Действовала районная организация общества «Знание», в структуру её в 1968 году входили 24 лекторские группы, действовали первичные организации на местах [40, 43, 39, 47]. При этом активно привлекались люди творческих профессий [о живописи и религии, 29], медицинские работники [19, 30, 42]. Например, кандидат медицинских наук Е.Т. Сальников утверждает, что души нет [19]. Кандидат филологических наук Е. Яковлев в своей статье «Живопись в борьбе с религией» приводит слова Н.К. Крупской: «Роль искусства на антирелигиозном фронте исключительно велика» [29]. Лекторы сокрушаются, что «на церковь работает тысячелетняя традиция» [35], «религия стихийно не отомрет... преодоление религиозных пережитков все еще продолжает оставаться сложным и длительным делом» [38]. И все чаще со страниц «районки» звучат призывы с одноименными названиями статей «Выше уро-



вень атеистической пропаганды» [38], «Выше уровень лекционной пропаганды» [43, 45].

Весьма информативными для анализа являются заголовки статей. Обращает на себя внимание тот факт, что наименование религиозных и иных праздников упоминаются даже в названиях статей с маленькой, строчной буквы и чаще всего в кавычках: «покров день», «ильин день», «пасха», «рождество», «воскресение Христово», «престольные» праздники, масленица [2, 3, 18, 34, 24, 13, 25, 26, 22, 42, 5]. И будто даже нарочито пишется с ошибками – «провославие» [36]. Подобное написание накладывает отпечаток уничижения по отношению к церковным праздникам, показывая их незначительность.

Если говорить о содержании антирелигиозных статей, то авторы не задумывались о том, что могут сильно оскорбить чувства верующих. Приведем некоторые примеры. Кандидат педагогических наук В. Шишаков пишет: «Существует предание: девятнадцать с небольшим веков назад в безвестной римской провинции Иудее произошло «чудо»: распятый на столбе с перекладиной некий религиозный проповедник по имени Иисус и прозвищу Христос, которого к тому же прикончили ударом копья в бок, на третий день после погребения в пещере будто бы встал, ходил, разговаривал, ел.» [26]. Учитель Ю. Аристов и лектор М. Дьяков, стоя на службе в храме Богоявления, что в центре поселка Красное-на-Волге, пренебрежительно описывают верующих: «Снова к полу клонится плешивый затылок, снова старушонка вполголоса подпевает хору» [35]. «...Сотни лет под звон колоколов вещают церковники об одних и тех же нелепостях...» [31], «... мне довелось быть в Загорске ... там я случайно встретил монаха, продающего иконы, «святую» воду, крестики и всякую другую дребедень». [24].

На страницах районной газеты открыто ставятся конкретные задачи. Так, целью семинара культпросветработников в декабре 1967 года значилось «улучшить атеистическую пропаганду в сельских клубах и библиотеках, шире внедрять в жизнь новые советские обряды» [37].

В быту насаждаются советские праздники и обряды: торжественное бракосочетание, торжественная регистрация новорожденных. Отмечается, что эти новые советские обряды хорошо налажены в Красном и Сидоровском, и этот опыт необходимо внедрить повсеместно [38, 36]. К таковым праздникам также относятся проводы колхозников на пенсию [47] и День советской молодежи [21]. Среди новых праздников проводились такие как бал-маскарад [11], костюмированный вечер [12], молодежный вечер [10, 9], тематический вечер [14], обязательными на которых были лекции, доклады, танцы и игры, а также спортивные соревнования (бег, прыжки в высоту, футбол, стрельба из мелкокалиберной винтовки, метание диска), просмотр кинофильмов и книжная лотерея (в колхозе «Красный прибор» после окончания весеннего сева) 1958-1959 гг.[6, 20].

В статье 1959 года говорится, что «у нас имеется немало хороших народных праздников и среди них – местных. Многие колхозники отмечают «День урожая», годовщину образования своего колхоза, умно и весело проводят «Праздники песни», «Дни чествования передовиков производства» и т.д. Обрела право на жизнь «Русская масленица». Эти праздники являются торжеством свободного труда, днями культурного отдыха и разумных развлечений» [22].

Что касается масленицы, то еще в статье от 1957 года стыдили учителя Семеновской школы Василия Ивановича Левичева, который «под вечер, когда над селом Семеновское спустились сумерки,...испив дома спиртного в честь масленицы с гармошкой в руках направился в гости... напрягал усилия быстрее дойти до дома старушки-колхозницы, куда был приглашен в гости отпраздновать масленицу. До поздней ночи веселился Василий Иванович, пил вино, плясал и пел тенорком... А на другой день 1 марта, проспавшись, снова гулял, сначала в гостях в д. Сажино, а потом в Горках... на селе еще поговаривают, что нехорошо вести себя так учителю, недостойно». [5].

И только лишь в 1970 году встречаем статью, где узнаем, что «впервые у нас в селе нынче были организованы «Проводы русской



зимы» [46]. Место действия – село Подольское. В программу праздника вошли: катание на лошадях, песни с гармошкой, игры – перетягивание каната с призами, бег наперегонки в мешках, а также лыжные соревнования.

Авторы статей подробно объясняли «вред религиозных праздников». Так, в 1955 году Н. Амосов писал: «Иногда и в наше время приходится наблюдать такую картину: в горячую пору сельскохозяйственных работ люди какой-нибудь деревни или села справляют религиозный праздник, сопровождающийся, как правило, пьянством. ... Факты говорят, что на предприятиях в дни «престольных» праздников даже при отсутствии прогулов падает выработка и снижается качество продукции... Пьяный разгул порой сопровождается всевозможными преступлениями, несчастными случаями, пожарами, драками, хулиганством. Наиболее часто отмечаются местные, так называемые престольные праздники – заговенье, день Флора и Лавра (*прим. автора – неудивительно, ведь в многочисленных колхозах были целые табуны лошадей*), Власьев день и другие. Многие из этих праздников берут свое начало из времен крепостнического строя. Помещики для внушения крестьянам большей приверженности к религии строили церкви в честь какого-либо «святого» или религиозного праздника и день этого «святого» или праздника объявляли «престольным», или «храмовым» праздником... Религиозные праздники нередко приносят большой материальный ущерб народному хозяйству, отвлекают людей от работы, подрывают трудовую дисциплину. Этим особенно отличаются престольные праздники, наибольшее количество которых приходится на летние и осенние месяцы – на самый ответственный период сельскохозяйственного производства. Праздничные и послепраздничные прогулы срывают выполнение производственных планов, снижают урожай, нарушают сроки полевых работ, увеличивают потери при уборке.» [4]. Эту точку зрения разделяет и В. Быстров в своей статье «Религия и труд» [23]. Но более всего тема престольных праздников раскрыта в статье от 1959 года «Престольные» праздники и их вред» [22].

Еще в 1954 году председатель Чапаевского сельсовета В. Голубев через газету говорил о вреде праздников. «... в колхозе «Пятилетка» колхозники в такую горячую пору гуляли три дня, справляя так называемый «Ильин день». 2 и 3 августа на полях было безлюдно, большинство членов артели не принимало участия в работе. Не работал и комбайнер т. Замашкин. Три дня он до праздника стоял без дела в виду неисправности машины, а когда комбайн был отремонтирован, комбайнер сам «заболел», два дня пьянствовал, а на третий голова болела. Дорого обошелся этот праздник колхозу. Колхоз затянул уборку урожая. На корню еще стоит более 80 гектаров ржи, медленно идет сев озимых, посеяно всего 47 гектаров (план 328). Не участвовал колхоз в эти дни и в хлебосдаче». [1].

В том же году «14 октября в колхозе «Знамя труда» почти никто не работал, справляя «покров день». Не работали колхозники и следующие три дня. Активными организаторами этого праздника оказались активисты колхоза, члены правления и даже коммунисты. Сам секретарь парторганизации т. Данилов справлял «покров» все три дня. Он гулял по деревне Рыжково под большим хмельком и распевал «бывали дни веселые»... Данилов ничуть не смущался, что в кармане своем он носит партийный билет, что его дурному примеру следуют и другие. От Данилова, конечно же, не отстали и коммунисты тт. Добряковы. Вместе с коммунистами отмечали религиозный праздник молодежь, комсомольцы». [2].

Правда, не только работники сельского хозяйства отмечали Ильин день. За 1955 год есть заметка о том, что «3 августа в клубе колхоза имени Молотова Подсосенского сельсовета должен демонстрироваться кинофильм «Наступление на целину». В назначенное время в клуб собралось много зрителей. Долго ждали они в этот вечер начала кинофильма, да так и не дождались... Не пришел в клуб киномеханик т. Иванов. Он в это время праздновал «ильин день» [3].

За 1961 год есть статья с оттенком иронии в отношении празднования «ильина дня» заведующим Косевским маслозаводом Анатолием





**День Флора и Лавра. Чин освящения лошадей у Храма Богоявления.
Красное-на-Волге. 31 августа 2013 года.**

Ивановичем Зуевым, когда состоялась массовая драка подвыпивших мужчин (дано подробное описание в деталях), в результате которой Зуев «прославился на весь район. Так, «ильин день» стал и «зуевым днем» [32]. В том же 1961 году уличили и колхозников Груздевых, которые «...занялись самогонварением, готовясь справлять религиозный праздник «николу» [33].

Кандидат философских наук Л. Друянов писал в газете: «Длительный пост, предшествующий «пасхе», а затем неумеренное употребление пищи и спиртных напитков во время праздника нередко приводят к заболеваниям, несчастным случаям и авариям на производстве, к прогулам. Все это наносит большой ущерб народному хозяйству» [18]. О влиянии Великого Поста находим заметку: 16 марта 1959 года в Ильинский клуб на концерт художественной самодеятельности Здемировского клуба не пришел ни один взрослый человек. На вопрос здемировцев, в чем причина, заведующий клубом т. Мясликов ответил: «Известно, начался «пост». [17].

Таким образом, в газете целенаправленно осуждались и высмеивались религиозные

праздники как пережитки старого, застоля с использованием алкоголя. Противопоставлялись им новые торжества, обязательными атрибутами которых стала пропаганда здорового образа жизни, образования и культурного отдыха трудящихся.

В июне 1970 года инструктор райкома КПСС А. Киселев и ответственный секретарь районной организации общества «Знание» М. Дьяков утверждают на страницах газеты, что «новые обряды все смелее и смелее вытесняют старые, отживающие традиции» [47]. В ноябре этого же года им вторит С. Никин: «Торжественная регистрация брака, проводы на службу в армию, церемония вручения свидетельства о рождении ребенка – эти формы советских обрядов сейчас широко распространены, стали традиционными. Рождаются и новые формы современных торжественных ритуалов». [48].

Несомненно, заявления о том, что новые обряды вытесняют старые, были преждевременны: «отживающие» традиции – эта антирелигиозная мечта – не коснулась глубин крестьянского самосознания, укорененного в вере и церкви. Новое сосуществовало наряду со старыми традициями и обычаями, которые



лишь ждали своего звездного часа. И этот час настал.

Сегодня, в XXI веке, мы являемся свидетелями и участниками праздников Дня поселка и Дня деревни, во главе которых стоят те же самые престольные праздники. Полагаю, что вряд ли найдется красносёл, который сможет себе представить празднование Дня поселка Красное-на-Волге не в День Святой Троицы. Эти традиции живее всех живых.

P.S. Попалась ещё одна строчка в газете : «И в песне, и в танце душа расцветает...» применительно к клубам [49]. А вот у многих душа расцветала и в другие праздники...

Н.В. ЛЬВОВА,
*заместитель директора по научной
и методической работе ОГБУК «Костром-
ская областная универсальная
научная библиотека»*

Список источников:

1. Голубев В. Дорого обошелся колхозу «Ильин день» // Красное Приволжье. – 1954. – 08 августа. – С.2.
2. Мокачев В. Справляли «покров день» // Красное Приволжье. – 1954. – 21 октября. – С.2.
3. Синицына В. Киномеханик справляет «ильин день» // Красное Приволжье. – 1955. – 14 августа. – С.2.
4. Амосов Н. О вреде религиозных праздников // Красное Приволжье. – 1955. – 17 августа. – С.4.
5. Никонов С. У В.И. Левичева масленица // Красное Приволжье. – 1957. – 31 марта. – С.4.
6. Ежов М. Праздник в колхозе // Красное Приволжье. – 1958. – 27 июня. – С.4.
7. Крутик М. Вера в гадания и ее вред // Красное Приволжье. – 1958. – 01 августа. – С.4.
8. Крутик М. Вера в гадания и ее вред // Красное Приволжье. – 1958. – 03 августа. – С.4.
9. Белозеров Ю., Балашова Г., Грачева В., Привалов Т.И. Праздник в клубе // Красное Приволжье. – 1958. – 19 ноября. – С.4.
10. Киселева Е. Молодежный вечер // Красное Приволжье. – 1958. – 21 ноября. – С.3.
11. Симанова Н. Бал-маскарад в колхозном клубе // Красное Приволжье. – 1959. – С.4.
12. Чайкин В. Костюмированный вечер // Красное Приволжье. – 1959. – 04 января. – С.4.
13. Воропаева К. Правда о рождестве Христовом // Красное Приволжье. – 1959. – 07 января. – С.4.
14. Тематический вечер // Красное Приволжье. – 1959. – 18 января. – С.2.
15. Барышева О. Праздник русской зимы // Красное Приволжье. – 1959. – 13 марта. – С.4.
16. Щербакоева Е. Вечер в клубе // Красное Приволжье. – 1959. – 13 марта. – С.4.
17. Семенова Н. «Пост» в Ильинском клубе // Красное Приволжье. – 1959. – 20 марта. – С.4.
18. Друянов Л. Как произошла «пасха» и в чем ее вред? // Красное Приволжье. – 1959. – 24 апреля. – С.4.
19. Сальников Е.Т. Как наука и религия объясняют жизнь и смерть // Красное Приволжье. – 1959. – 24 мая. – С.4.
20. Жукова Н. Праздник в колхозе // Красное Приволжье. – 1959. – 17 июня. – С.4.
21. Гусев В. Праздник в бору // Красное Приволжье. – 1959. – 01 июля. – С.4.
22. «Престольные» праздники и их вред // Красное Приволжье. – 1959. – 28 августа. – С.4.
23. Быстров В. Религия и труд // Красное Приволжье. – 1959. – 20 сентября. – С.4.
24. Харитонов Н. Мощи «святого» Сергия // Красное Приволжье. – 1959. – 17 ноября. – С.4.
25. Друянов Л. О так называемом рождестве Христовом // Красное Приволжье. – 1959. – 27 декабря. – С.4.
26. Шишаков В. Было ли «воскресение Христово»? // Красное Приволжье. – 1960. – 05 апреля. – С.3.
27. Друянов Л. «О БЫТИИ БОЖЬЕМ» // Красное Приволжье. – 1960. – 02 июля. – С.4.
28. Друянов Л. «О БЫТИИ БОЖЬЕМ» // Красное Приволжье. – 1960. – 05 июля. – С.3.
29. Яковлев Е. Живопись в борьбе с религией // Красное Приволжье. – 1960. – 15 сентября. – С.4.
30. Шишкина Е.К. Медицина и религия // Красное Приволжье. – 1961. – 01 апреля. – С.4.
31. «О чем звонит колокол» // Красное Приволжье. – 1961. – 30 мая. – С.4.
32. Новина М. «Зуев» день // Красное Приволжье. – 1961. – 19 августа. – С.4.
33. Новоселов Л., Красавин В. Груздев обманул общественность // Красное Приволжье. – 1961. – 24 октября. – С.4.
34. Происхождение праздника пасхи и ее вред // Красное Приволжье. – 1962. – 19 апреля. – С.4.
35. Аристов Ю., Дьяков М. Встреча с прошлым // Красное Приволжье. – 1967. – 11 мая. – С.4.
36. Дьяков М., Волков Ф. Идеология современного православия // Красное Приволжье. – 1967. – 26 мая. – С.4.
37. Сергеев Б. Семинар культпросветработников // Красное Приволжье. – 1967. – 26 декабря. – С.2.
38. Выше уровень атеистической работы // Красное Приволжье. – 1968. – 25 января. – С.2.
39. Семинар атеистов // Красное Приволжье. – 1968. – 29 февраля. – С.2.
40. Конференция общества «Знание» // Красное Приволжье. – 1968. – 29 февраля. – С.2.
41. Дьяков М. Почетный долг атеистов // Красное Приволжье. – 1968. – 19 марта. – С.2, 4.
42. Александрова Л. Болезнь – не божья воля! // Красное Приволжье. – 1968. – 25 апреля. – С.2.
43. Дьяков М. Выше уровень лекционной пропаганды // Красное Приволжье. – 1968. – 15 июня. – С.2.
44. Федоров В. КПСС о религии и церкви // Красное Приволжье. – 1968. – 27 июля. – С.2-3.
45. Дьяков М. Выше уровень лекционной пропаганды // Красное Приволжье. – 1968. – 17 августа. – С.2.
46. Адарчук В. Веселый праздник // Красное Приволжье. – 1970. – 28 марта. – С.4.
47. Киселев А., Дьяков М. Развивать активность общественных организаций // Красное Приволжье. – 1970. – 06 июня. – С.2.
48. Никин С. Новые обряды // Красное Приволжье. – 1970. – 21 ноября. – С.4.
49. Николаев В. И в песне, и в танце душа расцветает... // Красное Приволжье. – 1970. – 26 ноября. – С.4.



СОВЕТСКАЯ ОБРЯДНОСТЬ 1970-х В ПЫЩУГСКОМ КРАЕ

Изучение праздничной народной культуры позволяет получить сведения о конкретном периоде в истории страны, выявить наиболее значимые тенденции ее развития, показать особенности мировосприятия и мировоззрения современников. Важной частью этой культуры всегда являлись массовые праздники. Они укрепляли связь между населением и властью при совместном участии в торжествах. Праздники фиксировали в общественном сознании значимые для страны события, даты и факты, а также способствовали распространению и закреплению в массах пропагандируемых идей, взглядов, ценностей, идеологии. Они служили фактором сплочения народов, формировали чувство гордости за свою страну, использовались в качестве механизма стабилизации общественно-политической ситуации.

Современная наша российская праздничная культура все еще находится в стадии своего формирования. Об этом свидетельствуют как постоянные новации, связанные с перемещениями дат и изменениями наименований российских праздников, так и присутствие в календаре сохранившихся советских торжеств, которые востребованы и в настоящее время. Советские праздники продолжают внедрять в современную российскую культуру устойчивые, содержательные социальные стереотипы, отражающие естественные, свойственные нашему менталитету ценности и формы жизнеустройства общества.

В настоящее время проводятся военные парады, демонстрации, походы к местам боевой славы, предпраздничные субботники, празднуются события, связанные с советской историей.

Праздничная культура – это часть духовной культуры общества, которая включает в себя совокупность всех видов и форм праздников и праздничных традиций, обрядов и ритуалов, церемоний и обычаев, атрибутов и символов, отражающих быт и нравы, существующие и действующие в обществе в конкретно-исторических условиях. В данной работе внимание

акцентировано именно на некоторых массовых праздниках, которые всегда являлись важной частью культуры пыщугской деревни 1970-х гг.

Еще в самом начале 1990-х гг. я увидела несколько интересных фотографий, на обороте которых было написано: «Фрагмент праздника «Бал животноводов» в районном Доме культуры, с. Пыщуг, 1971 год, январь». Фотографии меня заинтересовали, я захотела узнать: что же это за праздник такой был «Бал животноводов» в нашем селе Пыщуг. Этот массовый праздник уже не проводился в конце 1970-х годов. Вот что рассказали мне односельчане и их старые фотографии.

Этот праздник обычно проводился в самом начале января – 3, 4, 5 или 6 января. Готовиться же к нему организаторы и непосредственные участники начинали в декабре. В фойе РДК собирались все гости и приглашенные. Фойе празднично украшено новогодней атрибутикой, всех встречает Снегурочка с караваем в руках (хлеб-соль). Двери в зал пока закрыты. Пока все собираются (приезжают на машинах доярки, свиарки, телятницы, птичницы, овцеводы, руководители колхозов), в гардеробе и на втором этаже здания желающие гости переодеваются в праздничные наряды, туфли. В фойе здания звучит баян, исполняют частушки. Организованы веселые подвижные игры, пляски, хороводы. Тесновато, но весело.



Награждение на празднике «Бал животноводов», с. Пыщуг Костромской области. 1975 год.



И вот звучит торжественная музыка (фанфары), открываются двери в зал РДК и «хозяйка» здания (директор Дома культуры) приглашает всех пройти в нарядно украшенный зал. В зале стоит праздничная новогодняя елка, стоят столы с едой и горячими самоварами. Все приглашаются за столы. Рассаживались обычно бригадами, своими коллективами.

Со сцены в самом начале выступал первый секретарь райкома КПСС с речью, где говорил об успехах и недостатках прошедшего года, а также о задачах на предстоящий год в деле развития животноводства в районе. В конце речи (после аплодисментов) на сцене к нему подходили Дед Мороз и Снегурочка с большой шкатулкой (выполнена была из сшитых почтовых открыток). Звучала торжественная музыка (на сцене уже стоял посередине «королевский трон» – кресло, украшенное красной бархатной тканью), из шкатулки первым секретарем РК КПСС вынимался листок бумаги и он громко зачитывал «предложение» о кандидатуре «Королевы бала». Обычно это был животновод с большими производственными успехами в прошедшем году. Кандидатура заранее утверждалась на совещании РК КПСС. Под музыку на сцену приглашалась Королева бала животноводов и Дед Мороз громко оглашал ее достижения и заслуги в прошедшем году.

Дед Мороз, Снегурочка, первый секретарь РК КПСС, начальник управления сельского хозяйства района награждали передовиков-животноводов грамотами, подарками (рубашка, платок, отрез ткани, кастрюля и т.п.).

Королева бала после награждения передовиков сельского хозяйства громко зачитывала специально приготовленный и украшенный большой свиток со своим Указом, где обещала от имени всех животноводов увеличить производственные показатели в текущем году. Спускалась со сцены и вместе со своей свитой обходила кругом зал и раздавала бригадирам колхозов (представителям колхозов) копии своего королевского Указа. На этом некоторая официальная часть заканчивалась.

Дед Мороз и Снегурочка произносили тост за успехи сельского хозяйства, поздравляли с праздником. Все присутствующие сидели

за столами – ели, выпивали. На столах были разные закуски, подавалось в больших мисках (тарелках) горячее блюдо (обычно мясо тушеное с картошкой). Для этого застолья специально выделялись продукты из колхозов, птицефабрики. На столах из напитков также были водка, вино и горячий чай. Во время застолья проходил концерт (взрослая и детская художественная самодеятельность), а также организовывались подвижные игры и хороводы вокруг новогодней елки, пляски под гармошку, танцы (пластинки). Звучали поздравительные новогодние тосты.

Праздник продолжался примерно до семи-восьми вечера, затем гости расходились и разъезжались. Гостей на таком новогоднем Балу животноводов было примерно от 200 до 250 человек. Иногда приглашалась на Бал животноводов Пыщугского района и делегация из соседнего Павинского района. Массовый советский праздник Бал животноводов в Пыщугском районе Костромской области просуществовал вплоть до самого начала 1980-х годов.

Опрашивая пожилых пыщужан задавала ещё и вот такой вопрос: какой массовый праздник того времени больше всего запомнился, показался самым веселым? И очень многие отвечали – «Проводы русской зимы»! Массовый советский праздник «Проводы русской зимы» в 1970-е годы в Пыщуге проводился ежегодно в феврале или марте. Иногда дата проведения совпадала с подготовительной неделей к Великому посту в соответствии с православными традициями.

В 1950-х и 1960-х годах в Пыщуганье праздновали Масленицу, сжигая обрядовое чучело с песнями. Пекли блины, катались на лошадях. Но уже в начале 1970-х годов этот праздник был взят полностью «под крыло» партийными организациями КПСС и комитетами ВЛКСМ. Дату проведения праздника согласовывали с партруководством района, текст частушек и самодельных песен обязательно согласовывался с руководителями различного районного уровня.

Праздник «Проводы русской зимы» был связан с интересом власти к обрядотворчеству во время развернувшейся с 1958 года антире-



лигиозной кампании. «Проводы русской зимы» должны были стать альтернативой подвижному празднику Масленицы, насыщенному религиозной символикой и обрядами. Специфика народной обрядности на Масленицу отчётливо сохранялась в рамках советского праздника на протяжении 1960-1990-х гг., но уже включала и потребление специфически городской продукции («ели вволю мороженое»), и образный ряд советских скоморохов, Бабы Яги, Кощея, Бременских музыкантов, других героев сказок и советских мультфильмов.

Жительница села Пыщуг Куимова Римма Александровна (с. Пыщуг, 1945 г.р.) вспоминает: «...В детстве с друзьями и родственниками катались с горки, по человек десять на больших санях, жгли вечером огромные костры на горе. Дурачились, валялись друг друга в снегу, много смеялись. Приходили домой поздно вечером усталые, но довольные. И так всю масленичную неделю. Русская зима.... Мужики лазили на ледяной столб за подарками: чайным сервизом, мясорубкой, комплектом постельного белья, но самым большим призом был живой маленький поросёнок. Я тогда думала, как поросёнку на столбе неудобно и холодно в коробке. Оказалось, что в коробке только записки с названиями призов.

А дети в этот праздник ели вволю мороженое, которое продавали большими коробками, пироги разные и халву нашего местного производства, пили лимонад и чай.... Очень многие катались на санях, запряжённых наряженными лошадьми с лентами, бубенцами и колоколь-



Масленица. Пыщуг. 1960-е годы.

чиками. Людей веселили скоморохи, показывая веселые сценки и играя с детьми...»

Гибридность советской культуры неизбежно вела к упрощению обрядности и опустошению символики многих элементов традиционного празднования Масленицы. Мишинева Нина Григорьевна (с. Пыщуг, 1939г.р.) рассказала: «... Мы тогда не задумывались о смысле, вот не то, что не задумывались, а просто готовились к празднику, шли да праздновали. Вот и все. В советские годы праздник так и назывался масленицей. Для меня вот это была масленица. Для меня и моего круга, а мой круг – обычно родственники и друзья, у меня родня большая. Для нас праздник этот всегда масленица. А государственное отношение к празднику – это проводы русской зимы, а народное отношение – это всегда масленица...»

Со слов Корепова Виталия Петровича (с. Пыщуг, 1944 г.р.): «Когда был ещё совсем маленьким ребёнком, отмечали праздник. В деревне были народные традиции отмечать это всем вместе. Это выходили почти все взрослые и дети... У нас хорошая горка есть, она всегда была подготовлена к этому празднику – утрамбована...покататься на горке... Дед брал на конном дворе кошёвки и вон там сани конские, значит, сами их вытаскивали на гору и садились. Вместе там с толпой катились с горки, ну, а потом какие-то вот веселые гуляния с гармошками.... Традиция тогдашняя сейчас потерялась, и деревня этот праздник все равно так не отмечает как раньше...»

В 1970-е годы в селе Пыщуг праздник проводов зимы обычно проходил в воскресенье и начинался часов в 10 утра. Жители села, зрители приходили к назначенному времени. Порой приезжали из деревень района специально. Праздник открывался коротким приветственным словом одного из руководителей района (обычно заведующий отделом культуры). Затем начиналось театрализованное представление (концерт) с участием Деда Мороза, Снегурочки, Зимы, Весны и прочих сказочных персонажей, роль которых исполняли артисты художественной самодеятельности Пыщуга.



Традиционно каждый рабочий коллектив представлял какую-либо свою композицию. Пыщужанам запомнились, например, такие композиции как «Бурлаки» – коллектив МПМК, 1973 год; «По щучьему велению» – райисполком, 1973 год; «Нам песня и строить и жить помогает!» – коллектив КБО, 1973 год; «Хвала рукам, что пахнут хлебом» – коллектив сельхозартели «Первое мая», 1970 год; «Матрешки» – коллектив райпотребсоюза, 1970 год; «Лес – наша кладовая» – коллектив лесхоза, 1971 год и многие, многие другие. Следом за показом композиций от рабочих коллективов на сцене шли выступления народных художественных коллективов с веселыми песнями и плясками, интересными сценками и стихами. Далее праздник приобретал массовый характер: начинались катания на тройках (были и одиночные лошади с санями), танцы, конкурсы, соревнования (самая известная забава – достать с вершины столба приз, например, женские сапоги или чайник). В торговых павильонах (ларьках) развертывалась торговля горячим чаем из самоваров, блинами, варениками и совершенно не подходящими для Масленицы шашлыками и чебуреками.

Обязательно в конце праздника сжигали чучело зимы. Праздник в общей сложности продолжался более трех-четырёх часов. А вечером в районном Доме культуры села Пыщуг обязательно проходил вечер отдыха для молодежи (танцы, конкурсы, игры). Постепенно к концу 1970-х годов политическое или антирелигиозное содержание из мероприятий массового советского праздника было полностью исключено. К тому времени большая часть населения (и городского, и сельского), особенно в РСФСР, уже не отмечала религиозных праздников. Церковь была вытеснена на задворки советской жизни, и борьба с церковными традициями утратила актуальный характер. В 1990-х годах возвращается в обиход исконное название праздника – Масленица.

Подлинно народный характер праздника уходит в прошлое, отныне его организуют и проводят профсоюзные работники и специалисты культуры. Большинство посетителей массовых мероприятий выбирают роль зрителей, а не активных участников праздничных

развлечений. В памяти поколений, чья социализация проходила в крестьянской культуре 1950-1970-х гг., исчезновение традиции принимается уже как данность.

Для привлечения деревенского населения к участию в новых массовых праздниках 1970-х годов власти использовали «традиционные» меры: угощение, подарки, разнообразные бесплатные развлечения и некоторое принуждение (обязательность). Поэтому, считаю, невозможно доподлинно на 100% установить реальное отношение народа к подобным торжествам. Также агитация и пропаганда во время праздничных массовых мероприятий 1970-х гг. становились важным источником получения населением политической информации. Пожалуй, особенностью конца 1970-х гг. в процессе утверждения на селе советской праздничной культуры становится широкое распространение цикла массовых сельских праздников, с которыми смыкались попытки внедрения новой гражданской обрядности, охватывавшей ключевые события в трудовой, семейной и личной жизни человека, а также создание под них организационной и материальной базы.

Рассказ всего лишь о двух массовых советских праздниках не может, конечно, исчерпать всю многогранную советскую обрядность периода 1970-х годов. Это и комсомольская свадьба, первомайская демонстрация, ноябрьские митинг и демонстрация, празднование профессиональных праздников и многое другое. Новые праздники и обряды начинают действовать как многоуровневая советская праздничная культура, стремящаяся к «тотальному» охвату разных сторон жизни советского человека и соперничающая с религиозной праздничной культурой и обрядами. Устанавливается более тесная взаимосвязь между политикой по внедрению советского праздника и его рецепцией на основе включения «приемлемого» старого в новое, что сопровождает окончательное размывание традиционной праздничной культуры пыщугской деревни в эти годы.

М.И. БАЗАРНОВА,
директор МКУК

*«Краеведческий музей «Пыщуганье»
Пыщугского муниципального района
Костромской области*



«ПО-НОВОМУ ГУЛЯЛИ СВАДЬБЫ»

В 1970-х годах в Советском Союзе посещение церквей не одобрялось и, тем более, не приветствовались церковные праздники. Но народные обряды, связанные с древними христианскими праздниками, продолжали жить.

Например, Масленица – проводы зимы и встреча весны. «У нас в Минском всегда любили этот праздник и отмечали весело и шумно. На то время было четыре полеводческие бригады, многие работы проводились на лошадях, и в каждой бригаде было своё стадо лошадей».

Конкурс на лошадиную повозку

«Была традиция в Масленицу проводить конкурс на лучшую лошадиную повозку. В бригадах выбирали лучших работников, которые работали на лошадях. Они должны были на празднике представить лучшую упряжь. Работники, конечно же, старались украсить свою лошадку лучше всех. Из Нажеровской бригады Антонина Силаева красиво заплетала свою лошадку косами, вплетёнными лентами, бантами, дуга тоже была шикарно обвита яркими лентами. А в Юрьевской бригаде Говоров Юрий где-то умудрился раздобыть прежнюю упряжь с бубенчиками и под дугой повесил медный колокольчик. Во время его езды на расстоянии был слышен мелодичный звон колокольчиков».

«Сам праздник проходил в центре села на заснеженном пруду. Ведущими праздника были дед Мороз и Снегурочка. Всем народом и ведущими оценивались повозки, лучшие получали памятные сувениры. Агитбригада и школьники проводили небольшой концерт. Устраивались катания на лошадях и с горок. Снегурочка и Мороз провожали торжественно Зиму, а детям вручали мороженное – эскимо. Праздник проходил весело».

«Берёзка» и «Дорывашки»

Обычно ближе к Троице заканчивались в хозяйстве посевные работы, и отмечался конец посевной – событием под названием «Берёзка».



Березка. 1970-е годы.

«На красивой большой поляне вблизи села устраивались весёлые гуляния. На праздник приходили семьями, дети были все рядом. Дружно смотрели праздничный концерт, устроенный силами самодеятельности, а многие из зрителей были и выступающими. Лучшим работникам вручались премии и памятные подарки».

Последний гектар зерновых убирали все комбайны вместе, называлось это «дожинки». На поле приходили дети с концертом, поздравляли с завершением уборки и часто наблюдали, как убирают комбайны. А на уборке картофеля, в подборе потерянных клубней, принимали участие все, даже дети, и называли это – «дорывашки». Убран был урожай без потерь.

Комсомольские свадьбы

По-новому тогда в 1970-е гуляли свадьбы, нарядов особо не было, в церкви редко венчались, если только тайно. Свадьбы были молодёжные, получили распространение так называемые комсомольские свадьбы. «Обычно такие свадьбы играли в складчину, с пары – пять рублей». В 1965 году в Минском состоялась такая комсомольская свадьба Нины Евстафьевой – секретаря комсомольской органи-





**Комсомольская свадьба Нины Евстафьевой.
1965 год.**

зации опытной станции, и Адольфа Маслова – секретаря комсомольской организации ОПХ Минское.

Красивым подарком от партийной организации для молодожёнов была тройка лошадей. Заказана она была на ипподроме, управлял ей опытный возница. Торжественное бракосочетание состоялось в филармонии. После реги-



**Комсомольская свадьба: осыпание зерном.
1965 год.**

страции тройка с молодыми в сопровождении свадебного эскорта (три автобуса с гостями), отправилась в Минское. Сослуживцы жениха встречали свадебными воротами, требовали выкуп за невесту. Чтобы ворота было видно издали, их обернули паклей и подожгли...

Свадьба отмечалась в зале опытной станции, при входе в здание молодым по народному обычаю опустили на пол полотенце и наблюдали, кто первый ступит на полотенце, тот в семье – ведущий. Невеста не растерялась и опередила на шаг жениха. Перед входом в зал гости выстроились в живой коридор и обильно с поздравлениями осыпали молодых зерном. Чтоб был в доме достаток. Свадьба гуляла долго и весело, самым необходимым подарком оказался платяной шкаф, ключи от шкафа вручили, а ключи от квартиры вручали через полтора года, когда в семье уже был первенец...»

«Свадьба на этом не закончилась, так как гуляли ещё три дня в д. Юрьево, на родине жениха. Третий день назывался – «умывашки». Это по народному обычаю молодую жену женщины деревни принимали в свой (бабий) коллектив. Там происходило следующее – в свободной избе собрались одни женщины разных возрастов, из мужчин допускалось быть только молодому мужу. Угощение – остатки со свадебного стола. В шуточной форме, хулиганскими частушками, песнями, приговорами, наговорами и с крепкими словечками учили жить новую бабу деревни».

Так комсомольская свадьба не избежала и русских обычаев. Вот только после «умывашек» секретарь комсомольской организации Нина Евстафьева стала полноценной женщиной деревни Юрьево – Масловой Ниной Гавриловной.

*Записано А.Н. ПАРФЕНОВОЙ,
заведующей Минской
сельской библиотекой
Костромского района со слов
Н. Г. Масловой, 1936 г.р.*



«ПЕЧУШКА-МАТУШКА – ЧИСТАЯ БАНЮШКА...»

Соблюдение чистоты и гигиена жилища обуславливали здоровье в крестьянском доме, недаром говорится – чистота залог здоровья. Поэтому в деревнях неустанно следили за чистотой. Соблюдать чистоту было сложно: от печей, свечей и лучины стены покрывались копотью, от дров всегда было много мусора. Прибираться приходилось каждый день. А большие уборки приурочивали к праздникам – Покрову, Рождеству, Пасхе, Троице и годовым праздникам. На Покров заканчивались сезонные сельскохозяйственные работы, заготовка капусты, рубка щей. Начиналась подготовка дома к зиме. Набивали новой соломой постель, вставляли зимние рамы, устанавливали ткацкие станы, доставали прялки.

На Троицу – сушили после зимы одежду, мыли полы и стены полыню вместо голика. В с. Сущёво большую, генеральную уборку делали на Пасху. По одной было неудобно и воду носить, и выносить вещи из избы, поэтому собирались женщины по трое и помогали друг другу. Нужно было стены отскоблить от печной копоти и полы отмыть добела. Для мытья полов использовали красный кирпич, толкли его в мелкую крошку, смачивали пол водой, сыпали крошку и ходили босиком. Затем голиком (веником) тёрли дочиста. Стены скоблили «скоркушей» – это такая железная лопаточка, в форме треугольника, с загнутым внутрь концом на деревянной ручке. В завершении всех работ, обтирали стены сырыми еловыми ветками. Запах в доме становился приятным и, считалось, что так убивали всех микробов, обеззараживали.

Бельё стирали кто дома, кто в бане. Грязные вещи закладывали в большие чугуны (2-х ведёрные). Затем наливали воду, накрывали плохой ненужной тряпкой и сверху сыпали золу, а иногда не просто сыпали, а сначала засыпали её в тряпочные мешочки, и уже их выкладывали на бельё.

Чтобы бельё при кипении не выпирало, под закраины чугуна подпихивали деревянные палочки. Стояло бельё до обеда или до вечера в печи, пока хозяйка управится с делами. После чего его отжимали и складывали небольшими кучками, заворачивали в полотенце или тряпку – скручивали в «околоток». И уже «околотки» укладывали в корзины. Укутывали зимой одеялом или фуфайкой. Доставали «околотки» по очереди. Так лучше сохранялось тепло и при полоскании в холодной воде бельё дольше не замерзало, и руки меньше мёрзли. Полоскали на речке. Перед Пасхой, где-то в марте, всё белое бельё выкладывали на наст, таким образом, его отбеливали, а заодно и вымораживали паразитов.

Конечно, огромное значение в жизни деревенского жителя, в плане чистоты, имела баня. Бани топились по-чёрному, с открытой каменкой. Воду для бань из реки не брали. Для этого были вырыты колодцы с чистой водой. В д. Пестрюнино имелся колодец, где вода чистая, торфяная, дно видно было. Колодец хоть и не глубокий, а вода не мутилась. Вот её только для бань и использовали.

Голову мыли водой со щёлоком, хлебным мякишем, квасным суслом (летом), кислым молоком, сывороткой и яйцом, а споласкивали берёзовой водой. Веник заливали кипятком, чтоб париться, а водой мыли голову. Запаривали и крапивные веники, таким образом, укрепляли волосы, да и кожа становилась гладкой. Цветы ромашки собирали и их настоем споласкивали волосы.

В Сущёве для бани веники заготавливали сборные, разных трав туда добавляли. Не только берёзы веточки сорвут, а ещё полынь, крапиву, иван-чай вложат. Были веники дубовые и можжевёловые. Настоем от них любили плескать на каменку: и дух хороший в бане был, да и для здоровья полезно.



Сейчас мало встретишь людей, кому удалось попариться в русской печке. А вот всего полвека назад любой деревенский житель мог порассказать о таком «путешествии» в печь. В войну и послевоенное время дрова приходилось экономить и даже при наличии своей бани парились в печках. В день, когда истопят печь пожарче, например, под хлеба, печка становилась баней. А от простуды, ломоты в спине да костях – печка первый лекарь.

Вспоминает жительница с. Саметь Т.А.Разинова:

«Если заболел кто-то из детей, то обычно бабушка парила его в печи. Парила да приговаривала:

*Печушка-матушка – чистая банюшка,
Я тебя жарко натопила,
Ты меня жаром иссушила,
Двери в банюшку затворила.
Банному я говорила:*

*Банной, банной, стань в уголок,
Потуши тихошенько уголек,
А я веником хирь да нечисть выгоню,
В банюшке Леню выпарю,
Прогоню нечисть в речушку.*

*Ты плыви, плыви, нечисть,
В речку темную, в речку шумную.
Ты, банной, потуши уголек,
Выбрось нечисть наотмашь.
Аминь, Аминь, Аминь.*

Далее бабушка брала плошку, обливала водой уголек и выливала наотмашь подальше от печи, а перед этим из плошки этой водой умывала лицо ребенка».

Скорая медицинская помощь в деревне всегда была рядом. В Сущёве жила Степанида Курахтанова, лечила травами. Особенно часто к ней обращались при необходимости остановить кровь. В поле часто серпами ранились. И как случится такое несчастье, сразу к Степаниде бежали. Пожует она лист тысячелистника, приложит к ране и заживает. Даже, по словам Павловой Валентины Фёдоровны, никогда потом и нагноения не было. Широко использовали в лечении простудных заболеваний мёд.

Считалось, что для сердца он очень полезен. В Сущёве у многих были пчёлы. Держали по 6-7 ульев. В Пестрюнине тоже несколько семей держали ульи. И с первого сбора всегда наливали большой таз мёда и угощали детишек деревенских.

Осокина Л.А., 1943 г.р., жительница Абабурова, рассказала про Чихунову Анну Фёдоровну, 1910 г.р.: «10 лет мне было от роду, болели сильно зубы, мать и говорит – иди к Анюше Богоданной, это так звали в деревне Анну Фёдоровну, причем все – и взрослые, и дети. Пошла я, сказала, что зубы сильно болят. Она меня приняла и всё шептала надо мной. Так я ходила три раза, причем на заре и после этого всё прошло. Я ей заплатила сколько-то денег, хотя она брала неохотно, но я положила на стол и убежала».

Большим уважением пользовалась в Крутике Фокина Пелагея Гермогеновна, 1906 г.р., уроженка села Куниково. После выселения переехала в Крутик. Люди стали приезжать за помощью даже из города.

Назолина Ангелина Павловна, 1935 г.р., рассказывала: «В 1950 году мы, молодежь, ухаживали за телятами в колхозе. Кормить скотину весной было нечем. Всю солому с крыш прикормили. Телята ослабели, запаршивели, лежат, никто к ним подходить не хотел. А нам жалко, мы и давай их подымать. Ну, и заразились, конечно, лишаем. Все руки коркой покрылись. Мать напугалась, что младших заражу. Вот и пошли мы к Пелагее Гермогеновне. Я боялась. Но она мне чем-то из пузырька руки помазала и всё шептала что-то. Так я к ней три раза ходила и всё на заре. Всё прошло».

Лишай ещё лечила Мёдова Анна Петровна, 1911 г.р., жила в деревне Крутик. Способ лечения странный. Вот что рассказала Тушенкова В.Н., 1941 г.р.: «Заразилась лишаем от колхозной скотины, не могла ничем залечить. Послали меня к Мёдовой. У той в избе, в правом углу, на стене в бревне выбран сучёк и висела палочка. Так она ею вокруг сучка поводит, а потом вокруг лишая и всё шепчет. Три раза к ней ходила, и всё прошло».

«Специалистом по глазам» были Туринцева Наталья Григорьевна из Крутика и Устинова





Середа – кухня в крестьянской избе. Сер. XX века.

Вера Фёдоровна из Абабурова. Умели любую соринку из глаза при помощи языка достать. А такие травмы часто случались, особенно на сенокосе. Об этом рассказали её внучка – Тушонкова В.Н., 1941 г.р., и Дедюхина Л.П. Ещё в деревне Крутик жил Алексей Финогенович Крылов, 1900 г.р. Он лечил травами. Собирал в лесу, по полям, по канавам болотным, где росли корешки. Никогда не ходил дорогой, а всегда перелеском, полем, лесом с большой холщёвой сумкой. На веранде под крышей у него на вешалах кругом висели, сохли травы. Делал на корешках и травах настойки от разных болезней. Ещё были у него пчелы. Когда мёд качал – всех деток по деревне созовёт: идите за хлебом – мёд макать. Выносил прямо блюдо большое – всю ребятню накормит лакомством. Об этом рассказал Потанин С.А., 1949 г.р., который сам принимал участие в этом угощении. Поэтому считали, что и мёда у него было больше, чем у других пчеловодов, за его доброту. На приготовление лекарства он мёд тоже бесплатно давал. И был у него ещё один дар – умел прекрасно стряпать пироги. С ягодами, с начинками разными. Его приглаша-

ли на свадьбы – пироги печь, даже в соседние села: в Куниково, Мисково, Жарки. Прежде клубнику в деревне не сажали, а у Алексея Финогеновича у бани грядки были посажены. Зарастут все травой, но ягод всё равно много. Всех деревенских деток угостит. Всегда говорил – деткам надо витамины, пусть едят.

Вот такие интересные люди проживали в наших деревнях. В живых уже никого не осталось, но добрая молва хранит память о них.

Е.М. ЦЫПЫЛОВА,
главный библиограф МКУК ЦБС
Костромского района

Примечания

* В этой статье использованы материалы районных краеведческих чтений, посвященных народному здравью. Записи: *Шадрунова М.Ф.*, бывшая заведующая Сузевским филиалом ЦБС, *Головкина В.А.*, библиотекарь Саметского филиала ЦБС, *Потанина А.В.*, бывшая библиотекарь пункта выдачи с. Абабурово Сузевского филиала ЦБС.

** Кроме информантов, указанных в тексте, сведения были предоставлены жителями Костромского района: *Павловой В. Г.*, 1930 г. р., родилась и проживает в Сузёво; *Борисовой Н. Л.*, 1940 г. р., родилась в деревне Пестрюнино, проживает в с. Сузёво; *Брякуновой Н. Н.*, 1940 г. р., родилась в с. Куниково, проживает в с. Сузёво; *Громовой Г. Л.*, родилась в 1939 г. в с. Куниково, проживает в с. Сузёво.



ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ И НАРОДНЫЕ СНАДОБЬЯ

История применения лекарственных растений населением Костромской области теряется в глубине веков. Территория области отличается богатым видовым составом южно-таежной растительности, в том числе лекарственных растений. Следы самобытной народной медицины прослеживаются в области до сих пор. В 1975 г. А. В. Александровой в областном архиве дореволюционного периода найден местный рукописный лечебник, относящийся приблизительно к 1820 г., в котором излагаются рекомендации по использованию девясила, можжевельника, рябины, крушины, буквицы, ромашки, одуванчика и других растений.

Для лечения внутренних и наружных болезней на Руси охотно использовали и используют прикладывание растений и прием их внутрь (прикладывание листьев капусты, лен, горчицу, орешник или пили их соки). Научное изучение флоры и растительности области началось более 200 лет назад с работы Фокеля по описанию видового состава и разведению лесов и кустарников в северной половине европейской части России, напечатанной в 1766 г. в С.-Петербурге. Костромской ботаник П. И. Белозеров (1965) отмечает, что наиболее ранние и систематизированные сведения о лекарственных растениях нашей области встречаются в работах Н. А. Островского (1867). В последующие годы в этом отношении большое значение имели работы К. К. Косинского (1913, 1915) и, особенно, профессора А. Е. Жадовского, который в 1921 г. опубликовал книгу «Лекарственные растения Костромской губернии», где приводит 87 видов растений, обладающих лечебными свойствами.

В более позднее время появилась книга «Растительный и животный мир Костромской области», написанная в 1949 году П. Белозеровым, М. Тороповой, В. Макридиной, а также книга Г. И. Лебедева «Лекарственные растения Костромской области» (1956) и популярная работа П. И. Белозерова «Растительность



Костромской области и ее использование» (1959). В 1973 г. опубликован труд Н. Н. Брезгина «Лекарственные растения Верхневолжья», где даны описание, правила сбора и применения 163 лекарственных растений, произрастающих на территории Владимирской, Ивановской, Костромской и Ярославской обла-

стей.

Впервые ресурсные работы по определению запасов лекарственных растений области выполнены в 1964 – 1970 гг. преподавателями и студентами Костромского педагогического института под руководством доцента кафедры ботаники А. В. Александровой. В экспедициях 1970 г. принимал участие один из авторов справочника – В. В. Шутов. Итоги этих работ опубликованы А. В. Александровой в 1973 г. в статье «Распространение и сырьевые запасы некоторых лекарственных растений на территории Костромской области». В разные годы и в разных районах области работали целевые экспедиции Всесоюзного научно-исследовательского института лекарственных растений, в частности, занимавшиеся изучением запасов борца северного и сабельника. Значительные работы по изучению плодово-ягодных лекарственных растений (черники, брусники, рябины и др.) проводят в области с 1967 г. сотрудники Костромской лесной опытной станции под руководством А. Ф. Черкасова. Ими исследованы многие вопросы морфологии, экологии, продуктивности и учета урожайности этих ценных пищевых и лекарственных растений, поставлены успешные эксперименты по введению в культуру брусники, голубики, клюквы и повышению продуктивности их природных зарослей. Сотрудниками станции А. Ф. Черкасовым, В. В. Шутовым, С. С. Веремьевой и К. А. Мироновым разработана методика оценки запасов дикорастущих ягод и грибов при лесоустройстве, которая в 1986 – 1987 гг. использовалась лесоустроительными экспедициями при инвентаризации лесов области. Сейчас ведутся работы по выявлению всех имеющихся в области



перспективных для промышленного освоения пищевых и лекарственных растений и оценке их фитоценотической и хозяйственной значимости с разработкой в дальнейшем режима их рациональной эксплуатации. Заготовки лекарственных растений осуществляются в области аптечной сетью, лесхозами и ИП. В настоящее время на Мантуровском заводе медицинских препаратов «Ингакамф» открывается центр по переработке лекарственных растений, которому необходима надежная база для заготовки лекарственного сырья.

В нашем Межевском районе лекарственные травы тоже популярны. Культурные растения, да и дикорастущие, многие стали выращивать у себя на приусадебных участках. Если хорошо знать лекарственные травы, знать правила и сроки их сбора, хранения, правильно их использовать, можно укрепить иммунитет и даже вылечиться. Но нужно быть абсолютно уверенным в том, что хорошо знаешь растение: как оно выглядит, какие его части можно заготавливать и в какой период времени, как сушить и как хранить. Заготавливать нужно только те травы, которые вам необходимы. Категорически нельзя срывать все растения до одного. Обязательно нужно оставлять часть растений, чтобы они могли дальше развиваться и размножаться.

Например, календула, настурция, ромашка аптечная, сирень – они широко используются для приготовления настоек, витаминных чаев, для полоскания. Из иван-чая (кипрея) готовят чай. Из корней сабельника, сосновых почек – настойки. Из пихтовых почек – пихтовое масло. Также используют корни калгана, хрен, укроп, чистотел, зверобой, створки фасоли, лист черники, брусники и многие другие лекарственные растения района.

Перегудина Виктория Васильевна, 1965 г.р., с. Парфеньево. Записано Сироткиной О.А в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист № 1)

«У меня мама по профессии учитель биологии. И сама она очень любит собирать лекарственные травы и применять их для лечения. Поэтому я с детства за всем этим наблюдала и теперь, уже будучи взрослой, сама собираю травы и использую их для лечения.

Очень нравится трава иван-чай. Собираю кипрей (так по-другому называется иван-чай) в

июне-августе до цветения и во время обильного цветения. Нужно успеть заготовить сырье до того, как растение начнет пушиться (образовывать семена), так как к этому времени свои лечебные свойства оно утрачивает. Собираю только листья, которые растут посередине стебля, в сухую солнечную погоду. Потом листочки сушу и завариваю чай. Чтобы чай был более ароматным, собираю еще и соцветия. Чай очень вкусный и полезный. Еще мне нравится ромашка аптечная. Ее тоже собираю, сушу и просто завариваю кипятком, делаю настой. Использую для полоскания горла при ангине, полоскания полости рта при воспалении десен. Так же можно использовать настой для протирания кожи лица при угревой сыпи. От кожных заболеваний, например экземы, я использую траву чистотела. Так же заготавливаю ее, сушу и делаю настой. Соком чистотела еще можно сводить бородавки».

Сироткина Елена Алексеевна, 1965 г.р., д. Б. Ледина Мантуровского р-на. Записано Сироткиной О.А. в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист №2).

«В детстве мама меня часто лечила народными средствами. При метеоризме и как слабительное средство она делала укропную воду. 1 ст.л. семян укропа нужно залить стаканом горячей воды. После остывания выпить перед сном. А утром натошак – 1 ч.л. растительного масла. При ушибах к больному месту привязывали бинтик, смоченный растительным маслом на 2 часа. И боль проходила, и синяка не было. К нарыву привязывали бинт, намазанный хозяйственным мылом».

Курашова Мария Александровна, 1946 г.р., д. Петровка Межевского р-на. Записано Сироткиной О.А. в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист №3)

«Я по образованию медик и с травами знакома давно. Все свои знания я подчёрпнула из книг. Мне нравится заниматься сбором и выращиванием лечебных трав, делать всякие настойки, травяные сборы. Ведь травы все разные, какая-то травка эффективней, какая-то нет. Да и организм у всех разный, реагирует по-разному. Все мои настойки, отвары, сборы опробованы на себе. Вот то, чем я сама пользуюсь, что готовлю для себя.



Настойка из сирени

Весной, во время цветения, собираем цветы сирени. Выкладываем их в бутылку и заливаем тройным одеколоном или водкой. Настаивать нужно 21 день, периодически встряхивать. После этого можно процедить настойку, а можно и не процеживать. Использую я такую настойку при боли в суставах, в коленях, когда болит спина. Очень помогает эта настойка при судорогах.

Настойка из сабельника

В этой настойке используются корни. Собрать их нужно или рано весной, до цветения, или осенью. Наполняем пол-литровую банку и заливаем спиртом. Настаиваем две недели. Периодически встряхиваем. После процеживаем. Эта настойка помогает также от болей в суставах, в коленях, в спине.

Настойка сосновых почек

Весной, когда на сосне молодые почки вырастут 5-7 см, собираем их. Помещаем на неделю в холодильник. Затем их режем и складываем в банку. Заливаем водкой. Настаиваем месяц, периодически встряхивая. Процеживаем. Используем настойку при суставных болях, болях в спине, в коленях.

Каланхоэ

Каланхоэ растение домашнее, оно тоже лекарственное. В нем я использую листья. Листья нужно порвать руками помелче и залить тройным одеколоном или водкой. Настаиваем 2 недели. Настой можно не процеживать. Использовать при варикозе, от расширения вен.

Цветки календулы

Также я использую цветки календулы и ромашку аптечную. Эти растения я выращиваю у себя на огороде. Травки нужно собрать и посушить, а потом просто заваривать кипятком. Их я использую при ангине. Завариваем 1 ст. ложку на стакан воды. Полощем по очереди. Один раз ромашкой, другой раз календулой. Можно использовать и как чай. Заваривать вместо заварки. И пить в течение дня при кашле или при боли в горле. Еще завариваю траву зверобоя и мяту, как чай. Они обладают антисептическими свойствами.

Сушеные цветки календулы можно использовать для профилактики онкозаболеваний. Для этого нужно 10 ст. ложек календулы залить полулитром водки. Настаивать 3 недели. Принимать по 3 раза в день по 1 ч.л., разбавив в стакане теплой кипяченой воды.

Почечуйная трава

Еще есть такая трава, называется почечуйная трава или семиколеник. Ее можно использовать при лечении геморроя. Траву нужно высушить и заваривать 1 с. л. на стакан кипятка. И принимать внутрь.

Пихтовое масло

От болей в суставах можно приготовить пихтовое масло. Для этого молодые почки пихты заливаем маслом оливковым или льняным. Настаиваем месяц, периодически встряхивая. Затем все нужно процедить. И масло готово к употреблению. Еще от радикулита и от остеохондроза я использую такую настойку. Ростки картошки величиной 7-8 см залить водкой и настаивать 2 недели. Процеживаем и используем.

Чай из шиповника и средства от простуды

Для профилактики простуды я советую пить чай из шиповника. Заварить плоды шиповника в термосе и витаминный чай готов.

А для понижения сахара нужно сушеные листья черники 1 ст. ложку залить стаканом кипятка. Дать настояться и пить в течение дня. Можно для этого использовать еще створки фасоли. Створки посушить и так же заварить стаканом кипятка. Пить в течение дня.

Есть еще одно проверенное на себе средство от простуды. Простуда вылечивается за один день. Берем по 1 таблетке аспирина, аскорбиновой кислоты, глюконата кальция, 1 ст.л. коньяка, 1 ст.л. лимонного сока, 1 ст.л. меда, 1 с. л. малинового варенья. Все это размешиваем в стакане теплой воды. Выпиваем перед сном».

Смирнова Анна Александровна, 1970 г.р., д. Трусово Межевского р-на. Записано Сироткиной О.А. в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист №4)

«Травы я сама не собираю. Помню, как лечили в детстве. Моя бабушка всегда нас поила настоем зверобоя и шиповника. Ставила чай-



ник с травами в протопленную русскую печь и он там настаивался. Доставала чайник из печи и пила нас, внуков. Говорила, чтобы не болеть простудой. Сама тоже пила его вместо чая и пила еще козье молоко. В больнице никогда не была.

От кашля кипятили молоко с овсом. Его нужно кипятить, чтобы молоко уменьшилось наполовину. Процедить, добавить мед и выпить на ночь. Еще делали так: резали мелко две луковицы, засыпали песком сахарным, давали настояться. Получившийся сок принимали от кашля. Кашель лечили чаем из липового цвета. Настой перегородок грецкого ореха очень полезен для тех, у кого есть проблемы со щитовидной железой. Ложку перегородок грецкого ореха заливаем стаканом воды и оставляем на ночь. Утром кипятим в течение 10 минут, процеживаем и пьем».

Скобелев Алексей Александрович, 1956 г.р., д. Трусово Межевского р-на. Записано Сироткиной О.А. в д. Колодезная Межевского р-на, 2020 г. (Опросный лист №5).

«У нас в деревне росла травка, которую называли змеиным корнем или раковыми шейками. Из ее корней делали отвар и лечили у детей, да и у взрослых расстройство желудка. От кашля пережигали сахар. В столовую ложку положить сахарный песок, поджечь лучинку и топить сахар в ложке. Когда он приобретал коричневый цвет, его переливали в тарелку, смазанную сливочным маслом, и давали застыть. Потом давали детям для рассасывания при кашле. Для взрослых пережженный сахар добавляли в воду с водкой. И пили по 1 ложке каждые два часа. Для лечения ушибов использовали лист лопуха. Нужно свежий лист лопуха привязать к ушибленному месту минут на 20-30, затем лист поменять».

Сироткина Александра Павловна, 1941 г.р., д. Ясное утро Межевского р-на. Записано Сироткиной О.А. в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист №6)

«В детстве от кашля нас лечили редькой с медом. В редьке делали углубление и туда ложили мед. Давали ему настояться. Когда образовывался сироп, давали при кашле. При цистите лечились сухим теплом. Нагревали в печке кирпич, ложили его в ведро и садились на него. На ведро. А еще сенную труху зали-

вали горячей водой. Лучше в ведро. И так же садились на ведро и грелись. От простуды заставляли дышать над паром картошки. Варили картошку в чугушке, в русской печке. Доставали из печи, воду сливали и накрывались полотенцем над чугушком, дышали картофельным паром. Так и лечились. От укусов комаров помогали луковые перышки. Перышко вывернуть наизнанку и потереть укушенное место и весь зуд проходил».

Гавритенкова Алевтина Ивановна, 1944 г.р., д. Малиновка Межевского р-на. Записано Сироткиной О.А. в с. Георгиевское, 2020 г. (Опросный лист №7).

«Трав растет много и лечебных, и ядовитых. Главное знать, как ими пользоваться. Я собираю всякие травы. Знаю много рецептов, применяю их часто. Главное не переусердствовать, во всем знать меру. Все свои знания я беру из литературы. У меня очень много книг по травам, по их применению. Есть и народные рецепты. Например, при гипертонии, при повышенном давлении, можно 1 ст. ложку цельных соцветий клевера лугового залить 1 стаканом кипятка. Настоять 30 минут, процедить. И принимать по полстакана три раза в день в течение 2-3 недель. Еще очень полезен напиток из травы иван-чай: 1 ст. л. сырья запаривают в 200 мл кипятка, пьют теплым в первой половине дня. От высокого давления помогают еще ягоды калины. Их можно есть в свежем виде. Но принимать не больше 2-3 столовых ложек. Ягоды калины, свежие или замороженные, можно использовать при лечении гриппа. Для этого ягоды калины толкут и смешивают с медом в равных частях. Разбавляем кипяченой водой комнатной температуры и принимаем внутрь по полстакана 2-3 раза в день после еды. Быстро восстанавливаются силы и быстрее выздоравливаешь».

Материал подготовлен

О.А. СИРОТКИНОЙ,

специалистом по экспозиционной и выставочной работе Межевского краеведческого музея

Литература

1. Лекарственные растения Костромской области. А.И. Шретер, В.В. Шутов, А.М.Задорожный. – Москва, «Экология», 1992 г.
2. Большая энциклопедия народной медицины. – М.: Изд-во «Эксмо», 2007.



ТРАДИЦИИ РУССКОЙ БАНИ В БОГОВАРОВСКОМ КРАЕ

Ни в одной другой культуре мира баня не получила такого распространения, как у нас, где посещение её было возведено в культ и должно было происходить регулярно. И сегодня в нашем Боговаровском крае бани есть у каждой семьи, в каждой деревне. Октябрьский район находится на северо-востоке Костромской области, граничит на западе с Вохомским, на юге – Поназыревским районом, на севере и востоке – с Кировской областью. Административный центр — село Боговарово, расположено на реке Ирдом (приток Вохмы, бассейн Волги). Около 60% территории района покрыто хвойными и смешанными лесами.

Поэтому бани строились здесь из самого доступного материала — древесины. Чаще всего для строительства бань использовались липа, осина, реже сосна. Хвойные породы шли для строительства стен. Лавки, полог и потолок делали из лиственных пород, чтобы избежать вытапливание и капание смолы при высокой температуре. Одно из главных требований к древесине при строительстве бани – долговечность материала при эксплуатации во влажной среде.

Строительством бань занимались специалисты-плотники, которые тонкости своей профессии передавали от отца к сыну. Из-за отсутствия цемента, углы бани ставили на камни, между которыми клали просмоленные закладные брёвна. Брёвна плотно подгоняли друг к другу, щели конопатили мхом. Часто бани врывали в землю или осыпали землей со всех сторон, зимой – снегом, что также способствовало удержанию в ней тепла. Крыши крыли тёсом. Баня имела моечно-парное отделение и холодный предбанник.

Шайки делали как правило из липы – она превосходно выдерживает высокие температуры, и при этом, нагреваясь, выделяет полезные летучие вещества. Дерево не деформируется и не нагревается при действии высоких температур. Лавки и полог чаще делали из берёзы. Она более распространена. Древесина её считается самой тяжелой и плотной, поэтому не накапливает влагу, имеет среднюю

теплопроводность. Легкая в обработке, при продолжительных перепадах температуры она не деформируется.

Строили бани на удалении от жилых домов. Скорей всего это была своеобразная мера противопожарной безопасности.

Первоначально баню топили по-чёрному. Трубы в такой бане нет, и дым из топки, пройдя через камни, циркулирует по помещению, обогревая стены, потолок, и затем уходит через отверстия в крыше (потолке) и стенах, через дверь или окно. После того, как топка закончена, угли полностью прогорели, дверь закрывается, труба затыкается и баня выдерживается около 15 минут, чтобы она высохла и набрала жар. Первый пар выпускают, чтобы он унес с собой сажу с камней. После этого можно париться. Дым содержит особые антисептические вещества, уничтожающие болезнетворные бактерии и микробы. Вот почему черная баня так полезна. Баню по-черному сложнее топить и нельзя подтапливать во время мытья, но за счет того, что дым съедает все прежние запахи, баня по-черному имеет свою прелесть, недостижимую в бане по-белому. К сожалению, баня по-черному стала для нас экзотикой. Бань, топящихся по-чёрному, в нашем крае практически не сохранилось.

«Баня топилась по-чёрному»

«По рассказам бабушки, огород на семью раньше был 40 соток. Наша баня была построена отдельно от дома в конце огорода, так чтобы стоки из бани не попадали в колодец. Бревенчатая, не высокая, размерами примерно три на три метра. Срублена из сосны. Стояла на закладных бревнах, которые лежали прямо на утрамбованной земле, на бересте.

В холодном предбаннике висели заготовленные летом берёзовые веники, заготовки для граблей, зимой мы, дети, наносили туда дрова. Летом там раздевались, туда же ставили квас, воду для питья.

Внутри баня имела маленькое окно «подзор». Света не было, поэтому в баню ходили засветло. Если кто-то запаздывал, зажигали



керосиновую лампу. У окна стояла лавка, на которой мылись. Напротив полог для парящихся и печь каменка, сверху которой стоял котёл. В потолке и крыше над печью было деревянное квадратное отверстие для выхода дыма с заслонкой. Баня топилась по-чёрному, дым шёл между камней печи, прямо в баню и выходил через отверстие в потолке и щель в открытой двери. Когда баня протопится, двери закрывали. Задвигали заслонку. И баня прогревалась от камней. В углу около лавки у дверей стояла деревянная кадка с холодной водой. Мылись в деревянных шайках. Позднее появились оцинкованные тазы. Мыла не было. Бабушка делала щёлок, для этого золу заливали кипятком, процеживали, и этот концентрат добавляли в воду для помывки и стирки.

Мочала делали из липы, из нее же плели лапти на зиму, а летние делали из бересты. Баню у нас топили раз в неделю по воскресеньям. Воду и дрова носили мы, ребяташки. Колодец-журавель был недалеко.

Первыми ходили мыться и париться мужчины, затем женщины, дети и старики. Осенью в бане гнали самогон. Сначала мать ставила бочку с картошкой, мукой и солодом, сахара не было, бродить. Затем брагу выливали в котёл, сверху закрывали деревянной крышкой и щели замазывали тестом, змеевик опускали в деревянное корыто с водой, на конец вставляли куделю из льна, с которой капал самогон. Самогон был жидкой валютой, им рассчитывались за выполненные работы.

Осенью, у кого не было овина для сушки зерна, снопы сушили в бане. Когда в деревню приходил вальщик, баня превращалась в мастерскую по валянию валенок.

На святки бабы и девки превращали баню в место для гаданий. Говорили, что в бане живёт банщик, поэтому ночью в баню ходили только самые смелые. Говорили, что выходить нужно только спиной, и только когда ты закрыл двери, можно развернуться и идти лицом. В поминальную субботу в бане оставляли воду в тазике и веник (для помывки покойных)».

Ступников Иван Петрович, 1950 г.р., д. Петухи Октябрьского района Костромской области. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

Веник от испуга

«Маленьких детей парили вениками от испуга в бане, кроме этого лечили у детей “щепинку”. Дома готовили тесто, ребёнка несли в горячую баню, распаривали его. Клали на живот и подготовленное тесто катали по спине ребёнка. Мылись в деревянном корыте. Сначала в баню шли старшие братья с отцом, потом мама вела младших.

В бане же наша мать раньше на большие торжества варила в банном котле пиво. Старший брат Павел катал в бане валенки, этому ремеслу он научился у своего дяди. В церковные праздники в баню не ходили, так как старшее поколение – родители говорили, что все умершие – родные будут в “воде лежать”. Кроме этого говорили, что в чане водится банный дух – Банщик. Если разозлить его, он может сотворить злую шутку».

Креницина Антонина Александровна, 1969 г.р., д. Калюжская Октябрьского района. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

«Затопляли каменку»

«... Баню топили женщины по субботам. Сама баня находилась далеко от дома и она была построена на несколько семей. В бане был большой котёл, обложенный большими камнями, а внизу – топка. Над печью – дыра, в которую выходил дым, дыра называлась «душник».

Шемякина Марина Николаевна, 1978 г.р., д. Калюжская Октябрьского района Костромской области. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

* * *

«Раньше бани были не у всех, а казённых – мало было. Поэтому люди топили большую печь и мылись в ней. Перед печкой ставили кадушку – там и ополаскивались, вылезая из печи. Потом стали ставить чёрные бани. Это примерно 1955 год. Из камней обкладывали что-то в виде печки, а потом на верх камней ставился котёл. Затопляли каменку и топили, пока не нагреется воздух в бане, потом закрывали на час деревянную трубу. Тот, кто шёл



в баню с вениками, придя, плескал воду на каменку, потом уже парились. В 1990-х годах стали ставить белые бани и топились они как современные».

Щенникова Татьяна Степановна, 1955 г.р., д. Борондучиха Поназыревский район Костромской области. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

* * *

«Каменка занимала 5 часть бани высотой около метра. Камни искали в реке, специально подбирали, чтобы они не взорвались и плотно подходили друг к другу. Прогреваясь, они служили источником тепла и пара. Вода была очень жесткая, если не добавить щёлока, волосы склеивались, их нельзя было расчесать. Поэтому зимой наносили снег, летом собирали дождевую воду. Вдоль избы и бани был деревянный желоб, на углу деревянная бочка для сбора воды. Перед каждой баней готовили щёлок, на кадку клали тряпку, в неё насыпали золу и проливали кипятком. Считалось, что в понедельник баню топить нельзя, в этот день в бане моется банщик».

Червяков Николай Серафимович, 1949 г.р., д. Доровая Октябрьского района Костромской области. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

Баня на высоком месте

«В 25 лет я вышла замуж в деревню Куимовцы. Вместе с мужем Анатолием построили свою баню. Сруб делал муж, год он выстаивался, просыхал. Под углы поставили просмоленные чурбаки. Баня была на высоком месте. Под горой текла река, на неё ходили полоскать бельё. Близко проходила дорога. Баня была просторная, четыре на четыре метра. После помывки в ней я стирала бельё, ребятишек было пятеро с разницей в возрасте год, два. Из интересного помню, что в деревне жил дед, баня которого была выкопана в горе, служила она ему не только баней, но и жильём.

А первая баня по-белому у нас появилась в деревне Шорошата, когда младшей дочери Наталье было уже лет 6, до того баня тоже то-

пилась по чёрному, и стены навсегда пропитались сажей».

Аполлинария Александровна Одегова, 1935 г.р., д. Черныши Октябрьского района. Записано Шемякиной Анной Васильевной в селе Боговарово, 2020 г.

Баня по-белому

Баня по-белому отличается от бани по-чёрному только наличием трубы. Распространенный вариант – чугунный котел, который вмазан в печь. В нем и нагревается вода для мытья. Она долго кипит, потому что баня несколько часов топится. Дым уходит наружу через трубу. Воздух в такой бане всегда насыщен кислородом. Он не менее жаркий, чем в бане, которая топится по-чёрному, но не такой жгучий и терпкий. В такой бане в воздухе практически не чувствуются продукты горения, чувствуются только ароматы дерева и веника. Помогает такая баня для лечения органов дыхания. Чистый ароматный пар такой бани действует на легкие очищающе. Дыхание в ароматной бане подобно ингаляции.

Еще одна традиция – это использование в парной веников, связанных из веток кустов и деревьев с добавлением целебных трав. Наиболее распространенными являются веники, связанные из березовых, липовых и дубовых веток. С помощью банного веника можно сделать самомассаж. При правильном массаже веником человека можно избавить от болей в суставах и помочь в лечении радикулита. Регулярное посещение русской бани поможет человеку избавиться от многих заболеваний.

Популярность банного ритуала на протяжении всей истории подчеркивает стремление каждого русского человека к чистоте, опрятности, здоровью, ясномыслию и порядочности. Банная традиция, несмотря на то, что внешне остается бытовым явлением, является важным элементом культуры, который благоговейно хранится, передаваясь из поколения в поколение.

Материал подготовлен

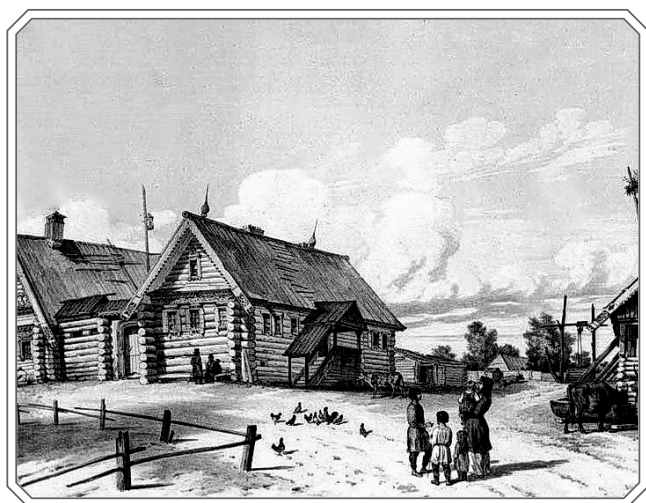
*Анной ШЕМЯКИНОЙ,
учащейся Боговаровской средней общеобразовательной школы имени Л.А.Цымлякова,
Октябрьский район*



«БЕЗ ЧЕГО ДОМ НЕ СТОИТ»

Строительство и устройство макарьевской избы. 1920-1950 годы

В деревнях Макарьевского района, да и в самом городе, в большей части улиц стоят рубленые в угол деревянные дома-избы, в основном все они – «пятистенки». И если более внимательно взглядеться в них, то можно сказать, что ни одна изба не похожа на другую. Каждая изба имеет свое лицо, свой фасад, свою неповторяемую внешнюю и внутреннюю красоту. Многие избы построены очень и очень давно... Теперь такие дома мало строятся, да и русская печь, которая раньше служила хранительницей домашнего семейного очага, теперь совсем уже вышла из моды...



Боль по поводу уходящего, исчезающего и родила мысль заняться поисковой работой по исследованию, изучению народных обычаев, обрядов, языка, традиций, связанных с устройством деревенской избы. Материал, который я собирала, хранился более 10 лет. На основе его в 2013 году в нашем районном Центре досуга мной была создана фольклорная программа «Без чего дом не стоит».

К счастью, в макарьевской глубинке ещё сохранились плотники, мастера и народные умельцы, резчики по дереву, которые предпочитают при постройке новых домов сохранять свои семейные традиции. Это известный в городе и районе, как лучший мастер пимокат, Евгений Валентинович Шабаров. Переняв родословные традиции плотницкого и пимокатского мастерства от своего отца, он сам срубил и обустроил для своей семьи дом с русской печью. Обучил этому мастерству своего сына Федора и вместе с ним поставили и сыну тоже дом, не нарушая семейных традиций.

В деревне Ефимово Вознесенского поселения живёт Геннадий Фомич Тумаков, 1932 года рождения, уроженец деревни Волошново, который сам построил себе избы, сохраняя семейные традиции своего рода. Оформил и украсил его внутренний и внешний вид резцовыми украшениями и резными наличниками,

которые он сохранил от своего родительского дома.

Большую историческую ценность для нашего времени составляют и необычные постройки, сохранившиеся в деревнях Вознесенского поселения и дожившие до наших времен. Это нежилая деревенская изба в деревне Ефимово. Вход на двор у избы сделан с улицы. Ко двору пристроена небольшая избушка для содержания домашнего скота, ее называли в данной местности «омщенник». В деревне Соловатово сохранилась со времен старины, конец XIX – начало XX века, «житница», в которой раньше хранилось зерно...

Этот материал написан на основе воспоминаний старожилов Усть – Нейского, Красногорского, Вознесенского и Тимошинского сельских поселений и самого города Макарьева, записей бесед с сохранением диалектных особенностей и топонимов.

Строили избы чаще всего из сосны и елки и даже из лиственницы. Реже строили из осины. Лес для избы заготавливали зимой. К весне старались вывести лес ближе к деревне. Ошкуривали деревья и рубили сруб. За лето сруб высыхал, а осенью ставили сруб на место, и только тогда начинали строить избу. Чтобы построить избу, подражали или же нанимали хороших мастеровых людей – плотников со стороны, но чаще всего делали «помощью», своим родством. Отец помогал сыну, брат помогал брату, сват свату, и так по всей родословной. Сначала выделяли малую избу «кухню, с русской печью, где можно было стряпать, за-

тем ставили двор и баню, постепенно обзаводились хозяйством и скотиной и только уже потом, когда начинала прибавляться семья, начинали пристраивать переднюю избу. Порой это длилось не один год. Все зависело от раденья хозяина, средств, от сословия и уклада семьи. В тех семьях, где жили побогаче и были свои доморощенные плотники и мастера, строились даже за один год. Ну, а нерадивые хозяева и за пять лет не успевали построиться. И не зря у нас в народе бытовали пословицы: «Без хорошего хозяина и дом сирота», «Стоит изба сиротинка, как во поле былинка».

Правила строительства

Интересным и главным при строительстве избы было то, что где бы ни строилась изба, все её обустройство было продумано и неразрывно связано с верой в Бога. Начиная от закладного дерева, которое называлось «венцом». Прежде чем начать строить избу выбирали место, чтобы оно соответствовало укладу семьи. И строили не везде, где вздумается. К примеру: нельзя было ставить избу там, где раньше было кладбище, или на погорелом месте; на местах, где ранее были свинарники или конюшни, на распутье дорог, на чёртовой тропе. Ходило такое поверье, что на распутье дорог строили избы колдуны. В народе говорили: «Дом колдуна можно было определить с виду, по разбитной трубе».

Строили избы на «чистом месте», его обязательно освящали и отмаливали. Под закладное дерево в каждый угол клали большой гранитный камень, который по «Божьему писанию» защищает дом от всякого рода зла. Также особенным образом выдерживался фасад окон. Окна в крестьянских избах обязательно были прямоугольной формы. В середине рама окна была выстроена в виде защитного креста, и уже здесь просматривается то, что люди раньше жили с полной верой в Бога. Ведь не случайно дом или избу называли «малой церковью». В неосвященной избе не жили, перед тем, как заселить новый дом, брали иконы в часовнях, благо в каждой деревне была своя часовня, и святили его. Иконы размещали в Божьем углу на тябле, перед престолом, кото-





Красный угол в крестьянской избе.

рое было расположено на восток. И в каждом доме была самая первая икона Спасителя и Крест Животворящий. Иконы: Николай Чудотворец Угодник Божий, Мать Пресвятая Богородица «Казанская», «Всех скорбящих радость», Архангел Михаил, Иоанн Предтеча, Серафим Саровский, Георгий Победоносец, Сергей Радонежский, Илья Пророк и икона «Всех святых». При входе в дом самая первая икона была «Семистрельная». И еще, избы в деревнях по благословлению своего приходского священника жители обходили и освящали каждый год на Пасху, Троицу, Покров и на свой деревенский престольный праздник. «Шли против солнышка с иконами и окропляли святой крещенской водой, перекрещивали каждый угол и читали молитву:

*Стоит мой дом на месте святом,
Покрыт мой дом животворящим крестом,
Обнесен мой дом святым Духом.*

*Загради, Господи, стены,
Загради, Господи, щели,
Загради, Господи, трубу, окна и двери.
И меня грешную рабу (имярек).
Аминь! Аминь! Аминь!*

(Записано в 2001 г. от жительницы деревни Заречье Бошиной М.М., 1917 г.р.)

В Крещение Господне также обязательно окропляли святой водой всю избу, мост, двор, бани, все пристройки к избам и даже колодцы со словами молитвы: «Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Аминь! Аминь! Аминь!»

Подготовка сруба

«В деревне у нас раньше народ весь верующий был. Никакое даже малое дело без молитвы не делали. А уж если касалось какого серьезного дела, а особенно, когда строиться начинали, молились всей семьей, просили у Господа помощи....

Делали избы чаще из сосны. Из лиственницы делали, кто побогаче. Сосны рубили зимой. К весне вытаскивали рубленные деревья на санях к деревне, затем их ошкуривали. За лето ставили сруб, он высыхал к осени. Осенью срубы разбирали и ставили их на постоянное место. Каждое бревнышко было помечено. Между бревнами при кладке дома клали красно-коричневый мох и ставили уже с мхом. Мох заготавливали заранее, теребили сами своей семьей. Затем делали и ставили стропила – основу крыши, обрешетку крыши, а крыли раньше – дранкой, а те, кто жили посправней, крыли кровельным железом. Крыли дранкой потому, что она была доступна всем и удобна в строительстве. Дранка – это небольшие прямоугольные деревянные тонкие дощечки толщиной 0,5 см. Драли дранку сами на самодельном ручном станке из небольших плашечек или по-другому – «чурбачиков» длиной 35-40 см напильных из сосны. Дранка накладывалась по всей крыше одна на другую внахлест. Такая крыша была очень практична. Дождь ее не мочил, стекал с одной стороны на другую. Из этой дранки делали нам детям птичек играть. У нас делал таких птичек дед, для меня, почему я и помню».

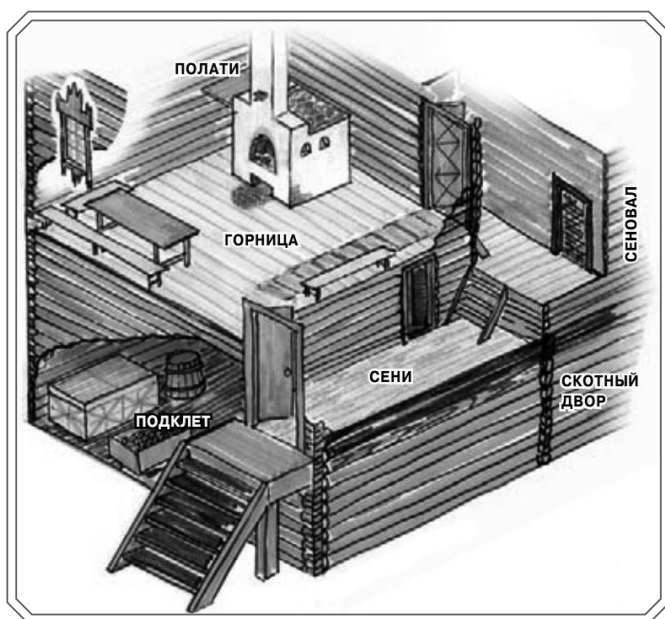


«А всего было семь окон...»

«В деревнях Красногорского сельского поселения избы строили в основном пятистенки. Потому как раньше у всех были большие семьи. По лицу было четыре окна, два в зале и два из спальни. Спальня с передней избой была отгорожена капитальной стеной, и зимой она не отапливалась. Её раньше звали «холодной половинкой». Сбоку в спальне было одно окошко. В передней избе, которая называлась «залом», было два окна сбоку.

А всего было семь окон по всей передней избе, и два окна на середине – в кухне. Подполье было сделано под передней избой. Входная дверь в подполье была сделана с улицы. Под серединой была сделана дыра в полу в голбец, в котором хранили: картошку, масло, молоко, варенье. А в тот погреб первый, который был с улицы, вход был холодный. Был он сделан под половинкой – под холодной избой, которая зимой не отапливалась. В нем хранили капусту, огурцы и мясо в бочках. Там была вырыта большая яма. Бочка с капустой хранились в этой яме, а огурцы – под спальней...»

Записано со слов Кузьминой Алевтины Геннадьевны, 1943 года рождения, жительницы деревни Новоселки Красногорского сельского поселения, в настоящее время проживает в городе Макарьево. Запись сделана в 2011 году Разовой Н.Н.



Реконструкция северной русской избы.

«В подокошке стояла кровать деревянная, сами делали. Находились у нас здися такая мастера. Кровать всегда заправлялась, тут и свес сперва, на постели, а потом всё покрывалось покрывалом, оно связано было из ниток крючком или шито из лоскутков. На покрывале обязательно стояли подушки, и была ищо малинькая – «думка». На «думку» шили наволочку из крашеннова каленкору, розового али голубого. Потом вязали такую небольшую как раз по ней наволочку и всё это одевалось на подушку. Ой, красивая была «думка», баская. Думка была обязательна на кровать, если у кого не было, так набивали ватой наволочку, но чтобы думка на кровати была. На стол тоже вязали скатерть и застилали».

Записано со слов Гладышевой Глафиры Александровны, 1931 года рождения, жительницы деревни Халабурдиха Тимошинского сельского поселения, уроженка этой же деревни. Запись сделана в 2003 году Разовой Н.Н.

«Русская печь – кормилица наша»

«Русская печь была у всех без исключения в нашей деревне и стояла у всех на первом месте в избе. Она занимала половину середины. Печь состояла из чела, это лицевая часть печи, которая была повернута лицом к окну. И лицевая часть лежала, где спали старые да малые, и борова – стояка, через который выходил дым наружу из трубы. Чело, где находилась топка печи, состояло из шестка, через него шло тепло в избу, и на котором припасали всю стряпню для печи. Далее в самой печи шел свод, это внутренняя дугообразная часть верха в печи, дна печи или иначе сказать, «пода», на который ставили чугуны, горшки, протевеня, когда пекли пироги или сушили грибы. С боков в шестке были по обеим сторонам как бы по карману. Здесь хозяйки хранили помело для очищения печи от золы и сажи, каток для чигунов, крылышки, которыми смазывали противеня и сковородки.

А по самому лицу – челу, снизу печи, был выстроен из дерева сосны подпечёк, здесь же





Русская печь в крестьянском доме.

в подпечке была выпилена полукруглая дыра в подпечье. В неё складывали кто ухваты, кочерги, у нас хранили лучину и бересто для растопки печи, и ещё подпечье давало тепло в голбец. Над верхом печи, после шеска, ближе к стояку печи был сделан как бы приступочек из одного кирпича, он назывался «теремок». Сюда ставили заварочный чайник и хранили спички. Справа в боку, ближе к углу печи, вверху до лежака, была сделана отдушина, с железной дверкой, внутри её вставлялась круглая заглушина. Когда топили печь, заглушину эту вынимали, а когда печь протоплялась и потухали угли, «печь skutывали» – клали заглушину на место. Затем пониже этой отдушины был сделан «душник», а мы его называли «вьюшкой». Эту вьюшку открывали, когда печь skutают, и от неё шло большое тепло по всей избе. А ещё сюда в эту вьюшку втавлиали самовар-

ную трубу, когда кипятили самовар и пили чай. С левого боку сверху с лежака и до расстояния шестка было «запечье». Здесь хозяйка у нас была баушка: сушила куфайки, пальтушки, ходовые шали, шапки и для нас ребятишек разное теплое бельё. А у которых хозяек здесь хранились дрова, у ково сковородки и противенья, те же катки для ухватов и прочая деревенская утварь. У нас ухваты стояли сбоку от печи, у запечья в левом углу. Сверху борова с правого боку был засов для печи. Его открывали, когда затапливали печь, чтобы дым не валил в дом. ...

Печь была для нас самым заветным, святым местом. Без неё мы даже не мыслили свою жизнь. Это и уют домашнева очага, и кормилица наша, и место, где можно было вволю отдохнуть, и оздороветь от простуды,



заглушить боль и просто укрыться от разных семейных неурядиц...»

Записано со слов Кузьминой Алевтины Геннадьевны, 1943 года рождения, жительницы деревни Новоселки Красногорского сельского поселения, в настоящее время проживает в городе Макарьево. Запись сделана в 2011 году Разовой Н.Н.

«Печка русская была у нас убористая. Кухня была размером четыре на пять, так вот третью часть занимала печь... Печка стояла с земли, то есть с голбца на четырех кирпичных столбах. На эти столбы был положен настил из горбыля. На его были наложены листья бересты. По всему объему печи настилали бересту. По ней был насыпан желтый сухой песок, который брали на «гороховищах». Чело было у печи большое и очень высокое для того, чтобы в печи можно было мыться. Помню, как мыли нас тут в печи ребятишок. Когда печь протопят, угли выкладывали из печи, всю золу из печи выгребали и выметали дочиста. Накладывали на под соломы. Ставили туды таз цинковый с ручкам с тёплой водёнкой, и мы залезали в печь и там «баландались». ..

Записано со слов иформанта Хандиной Евгении Ивановны, 1942 года рождения, жительницы деревни Высоковка Усть-Нейского сельского поселения, родом из деревни Власово, того же поселения. Запись сделана в ноябре 2013 года Разовой Н. Н.

«Русскую печь начинают ложить снизу, с полу. Под пол подставляют столбы под каждой угол. Их ставят в подвале, четыре столба под каждой угол. Под столбы ставят каменные плиты, чтобы столбы сильно не угрузили. На печь кирпичей надо много, примерно коло полтора тысячи штук. Наша печь в ширину идет примерно два метра, в закладку на первый ряд идет 10 кирпичей. Длина печи 2, 5 метра, тута еще кирпичей 15, да ишо и на высоту, она вся-то, считая боров, более 2 м. Ставилась печь на пол, ложили брусья, делали подпечёк, как сруб. Начинают ложить саму печь. Ложат на опечёк ряд или два кирпичей. Оставляют полость и края. Начинают вылаживать «кружило» для свода печи. Само «кружило» делали

дугой из деревяшки, из дерева любой породы. Это делали для того, чтобы свод в печи был полукруглой, дугообразный. Без деревянного кружила его ровно сделать было просто невозможно. Это кружило у нас в деревне все хранят как зеницу ока. Да и я его храню до сих пор. А то вдруг придется перекаладывать печь, а без его не сделаешь, как надо.

Печки в деревне у всех разные. У которых не шибко большие, а у нас в избе огромная печь. Что будет дальше с нашим деревням... А пока мы живы, опорой нашей избы деревенской была и будет русская печь...»

Записано со слов Ивановой Надежды Васильевны 1912 года рождения, жительницы деревни Быстрово Красногорского сельского поселения. Запись сделана в 1995 году Разовой Н.Н.

* * *

Проходят годы, меняется русло жизни, но остаются и будут жить наши традиции деревенского быта. Наша русская душа, сохранившая православную веру в силу Дома и Очага, надежду на культурное возрождение наших деревень, их народных талантов и мастерства.

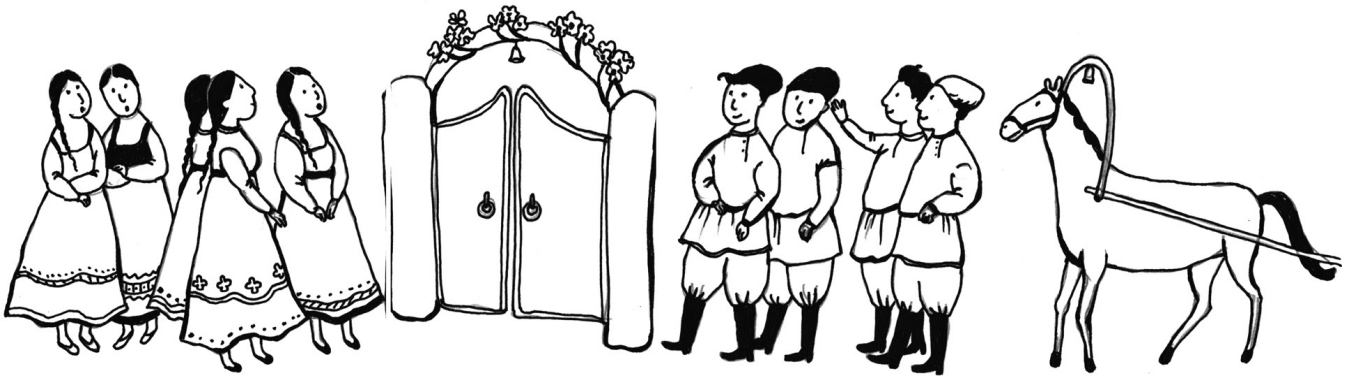
Н.Н. РАЗОВА,
методист Макарьевоского районного
Центра досуга

Примечания

Материал собран и записан в деревнях Макарьевоского района со слов жителей деревень Красногорского, Усть-Нейского, Вознесенского и Тимошинского поселений и города Макарьево. Записано Разовой Н.Н.: у Олоничевой А. М., 1947 года рождения, уроженки и жительницы города Макарьево, в 2001 г.; у Новиковой З. И., 1927 года рождения, уроженки и жительницы города Макарьево, в 2011 г.; у Кузьминой А.Г., 1943 года рождения, жительницы деревни Нововелки Красногорского сельского поселения, в 2010, 2013 гг.; у Гладышевой Г. А., 1931 года рождения, жительницы деревни Халабурдиха Тимошинского сельского поселения, в 2003 г.; у Деминой О. С., жительницы города Макарьево, 1937 года рождения, в 2011 и 2013 гг.; у Хандиной Е. И., 1942 года рождения, жительницы деревни Высоковка Усть-Нейского сельского поселения, в 2013 г.; у Ивановой Н. В., 1912 года рождения, жительницы деревни Быстрово Красногорского сельского поселения, в 1995 г.; у Демьяновой Г.А., 1938 года рождения, жительницы деревни Ильинского сельского поселения, родом из деревни Никулино Шемятинского сельского поселения, в 2014 г.; у Демьянова В. И., 1937 года рождения, уроженца села Тимошино Макарьевоского района, в 2014 г.



«ИГРАТЬ СВАДЬБУ»



Чухломский край богат интересной фольклорной культурой. Свадебные традиции имеют удивительное свойство, они отличаются великим разнообразием. Старожилы помнят свадебные обряды своего края, берегут их и стараются передать молодежи. Очень интересны тексты свадебных песен и приговоров, которые вспоминали жители Чухломского района. Рассказы о свадьбе, сватовстве, девичнике, сговоре содержат в себе яркие эпизоды.

Воспоминания Е.Н. Кудрявцевой, 1913 г.р., место рождения с. Серапиха. Записано в 1995 году библиотекарем Серапихской сельской библиотеки Чухломской МЦБС В.А. Комиссаровой.

«Свадьбы игрались зимой, в период между постами, от святок до масленицы. В это время в домах девушек-невест всегда наготове держали всякую снедь, чтобы было чем угостить приехавших сватов. Сваты обычно приезжали вечером, чтобы никто из соседей не видел. Разговор о цели своего приезда заводили не сразу, а присказками, например: «У нас во дворе пропала тёлка, не прибилась ли она к вашему дому?». – «Нет, – отвечает хозяин, – не прибилась, но есть у нас девица-красавица». «Вот и хорошо, – говорит сват, – а у нас – добрый молодец. Ваша-то девица, да и пон-

равилась нашему молодцу». Чтобы все дела были благополучны, сват касался рукой печи и стола, при этом приговаривая: «У нас купец, у вас – товар». Затем родители девушки накрывали на стол, угощали гостей. В этот вечер устраивались смотрины да угощения. Затем невеста с родителями отправлялись смотреть хозяйство жениха. Родственники невесты давали согласие на брак, затем договаривались обо всех свадебных приготовлениях. И когда сговор состоялся, о свадьбе знала вся округа. С этого момента девушка становилась «сговорёнкой». К девушке каждый день приходили подруги.

Каждый предсвадебный день имел свое значение. В это время невеста оплакивала горе прощания с родительским домом, с вольной девичьей жизнью. В последний день перед свадьбой молодёжь собиралась в доме невесты на девичник. Последний раз пели песни вместе, вспоминали беседы, гулянья. Сговорёнка выла:

*Посидите-ка, подруженьки,
Посидите, бела лебеди,
У меня-то на беседушках.
Вы попойте-ка, подруженьки,
Веселы да песни радостны.
Развеселите-ка подруженьку
Вы меня да молодёшеньку.*

Накануне свадебного дня полагалось водить невесту в баню, чтобы обеспечить ей здоровье, любовь и благополучие в доме мужа. Перед баней девушки расплетали невесте косу и пели:



*Уж ты, ёлка наша, сосенка,
Да зеленая, да кудрявая,
Зеленая да кудрявая,
Да на тебе ведь, ёлка-сосенка,
Да много сучьев, много обраслей.
Да одного сучочка нету-тко.
Одного сучочка нету-тко.
Да что сучочка с одной вершиночки,
Да и у нас, подружки, нету-тко.
Да что подружки нашей, Танечки,
Что подружки нашей, Танечки,
Да что сказала – ноне замуж не пойду,
Да не за князя, не за барина.
Да ну, я вышла за крестьянина.
Ну, я вышла за крестьянина.*

Раньше венчались в церкви

В зависимости от того, зажиточные, богатые или менее богатые были люди, было и само венчание, у всех по-разному. Невеста готовилась, одевалась в белое платье, фату, почти всегда длинную, на голове были белые цветы, на пальцах кольца, браслеты, платье было длинное. Жених был тоже нарядный, одетый во все лучшее. Подъезжал к церкви большой поезд из лучших лошадей, украшенных цветами и лентами. Часто лошадей запрягали парами. На первой паре сидели дружка и сваха, у дружки на правой руке повязывалось красное полотенце, а рядом нарядная сваха. На второй паре лошадей ехали жених с невестой. Оба в

лучших шубах и пальто. На невесте белая пуховая косынка. А дальше ехали родственники, все в красивых саночках, наряженных лошадях. Если свадьба богатая, то бывало много запряженных лошадей, до пятнадцати пар, но были свадьбы и скромные. После венчания все ехали в дом жениха. Молодых встречали отец и мать, благословляли, усаживали за свадебный стол. Со стороны невесты садятся родные жениха, со стороны жениха – родные невесты. Свадьбой руководил не сват или сваха, а дружка. Дружкой был неженатый парень, остроумный, знающий обряд, распорядитель свадебных торжеств и развлечений. Дружка с женихом отправлялись за невестой. По приезду к дому невесты дружка первым входит в избу со словами:



*Подъезжаю, друженька, ко двору –
Стой, конь, не шатайся,
Никому в руки не давайся,
Никому в руки не давайся,
– Здравствуй, хозяин с хозяйкою,
Мы приехали не по рожь, не по пшеницу,
А по красну девицу!*

Дружка просил вывести невесту. Жених давал выкуп за невесту подругам и только после этого невесту выводили в горницу. Свадьбу обычно справляли в доме жениха. Когда все гости сидели за стол, свекровь подходила к пирогами к невесте и обращалась к ней и гостям с такими словами: «Хороша ли моя молодая»? Все хором отвечали: «Хороша! Хороша!»



Как бы кружечку винца, еще лучше бы была». Затем начиналось угощение.

Девья красота

Потом девушки выносили «девью красоту» – ёлочку, украшенную лентами. Девичью красоту, обычно, выносили в день свадьбы. Вынос девичьей красоты всегда сопровождался песнями и приговорками:

*Посмотри, наша подруженька,
Посмотри, наша голубушка,
На свою-то девью красоту,
На свою-то, на красовитую.
Что ведь этому-то деревцу
Не бывать два раза в зелени,
А тебе наша подруженька,
Не бывать два раза в девицах.
Красота, девья красота!
Нам куда будет красу девать?
Унесем мы девью красоту
Во батюшкино поле чистое,
Мы поставим девью красоту
На зелёную травинку.
Тут и шёл, прошел прохожий,
Удалой добрый молодец
Со косою, со острою.
Подкосил эту травинку,
Ты меня, девью красоту.
Уж я рада бы взять тебя
Ты, родимая маменька,
Ты возьми девью красоту,
Передай ты родной сестре,
Пусть она ею любитесь,
Пусть она ей красуется.*



Затем после выноса девьей красоты начиналось свадебное веселье, девушки пели песни и припевки:

*Как на горенке два дубика стоят.
Как на ветке дубика два голубчика сидят.
Промеж собой разговаривают,
Меня молодца выхваляют...*

Затем новобрачных вводили в отдельное помещение почивать, а свадьба продолжалась. Утром следующего дня молодых будили, били горшки, встречали ряженных. На невесте было уже другое нарядное платье. Затем собирались опять гости. Садились за столы и свадебный пир продолжался.

Второй день свадьбы

Интересным был второй день свадьбы. Приходили ряженные, ими могли быть женщины, мужчины. Ряженные свое появление сопровождали припевками, шутками, прибаутками. Давали невесте задание: « Умеет ли она подметать пол, обмахивать с потолка паутину и прочее». Затем гости расходились по домам, а молодежь отправлялась в гости к невесте – к родителям, а потом ездили в гости к родственникам невесты и жениха. А когда начиналось масляничное гулянье, этим молодым уделялось большое внимание. На пасхальной неделе, в субботу, к дому молодожёнов приходили окликальщики, окликать молодых:

*Ты позволь, позволь хозяин,
На ново крылечко встать
Молодую окликать.
Что ведь наша молода
В зеленом саду гуляла
Сладки вишенки срывала
На золотое блюдо клала,
На серебряный поднос
Кто бы милому поднёс.
Молодая молодница
Подавай наши яйца,
Не подашь яйца
Потеряешь молодца.*



Затем жизнь молодых продолжала идти своим чередом».

Старожилы нашего Серапихского края помнят свадебные традиции и обряды, берегут их и стараются передать молодым. Брак есть таинство. Браковенчание – великое Таинство, а не только красивый обряд, поэтому и относиться к нему следует со страхом Божиим, дабы разводом не поругать святыню.

"Дружка, мой хорошенький..."

Воспоминания Г.А. Лебедевой, 1921 г.р., д. Лазарево Вохтомской волости Чухломского уезда. Записано в 1995 году И.Л. Коноваловой, библиотекарем Петровской сельской библиотеки Чухломской МЦБС.

«Свадьба игралась после уборки урожая. Сватов засылали на Святках до Крещения. До свадьбы жених к невесте ездил на поцелуи три раза в неделю. У невесты в то время собирались подруги. Вечерами девушка готовила приданое и подарки жениховой родне (в основном расшитые домотканые полотенца). Через неделю после сговора пропивали невесту. Через три недели была свадьба...

Перед поездкой в церковь Николы Чудотворца молодых родители благословляли иконой. К вечеру ехали в церковь. Жениха и невесту вели порознь. Жених ехал из своего родного дома с дружкой. Лошадей запрягали в пару. От невесты так же ехала пара лошадей, с колокольчиками, со свом дружкой и кучером. Невеста ехала в домашней одежде, а весь её наряд везли подруги. В церкви невесту вели в келью, где её обряжали в подвенечный наряд. Затем невесту с женихом вели к алтарю вместе с подружками и дружками. Над головами молодых держали венцы. После венчания жених с невестой садились на женихову пару лошадей и ехали праздновать к невесте. Родители девушки



встречали молодых у двери с иконой, хлебом – солью на вышитом полотенце, с чаркой вина. В красный угол под икону сажали молодых. По правую руку садились родители и гости жениха, а по левую – дружка с шаферицей, родители и знакомые невесты.

Перед первым столом выносили ёлочку. Деньги, собранные на ёлочку, отдавали невесте. Столование имело свои обычаи. Всего было три стола. Первый стол – «закуска». Во время него три раза выносили поднос с напитками. На столах стояли холодные закуски. Второй стол – чай. За этот стол выносили сладости, сладкие пироги, фрукты, варенье, чай. Третий стол – ужин. За ужином подавали суп, щи, черевник. И выносили поднос со спиртным. После этого начинали тянуть лапшу. Дружка брал верёвку и тянул лапшу из печки, при этом приговаривая: « Эй, дубинушка, ухнем!». В этот момент было много шуток, смеха, плясали, пели частушки и песни.

Дружка, мой хорошенький.

Друженька, мой пригоженький.

На дружке штаны

После дяди Сатаны,

На дружке перчатки

После маленькой чертятки» и т. д.

Перед третьим столом детей выводили из избы, так как здесь уже были грубоватые частушки. После того как вытягивали лапшу из печки, все садились за стол и ели. На второй день ехали праздновать свадьбу к жениху. Вечер у жениха проходил так же как и у невесты, только не выносили ёлочку. После этого невеста оставалась жить в доме у жениха».

Обряд выноса Ёлочки

Воспоминания А.А. Орловой, жительницы деревни Чертово. Записано в 1995 году:

«На свадьбе молодым выносили ёлочку. Это особый обряд. «Эй, раздайся народ, разойдися народ, девичья красота идёт. Не сама она идёт, её девица несёт. Беру я, девица,





беру я, красивая, на свои руки белые красоту девью. Позволь-ка, хозяйюшка, мне повыйти, повыступить из вашей коморочки, из тесовой переборочки. На порог я встаю, речь говорю.

Иду я, девица, половицы скрипят, люди добрые глядят. Люди добрые, глядите, да меня не осудите. Не подвихнулся бы каблучок, не упасть бы мне, девице, на бочок. Девью красоту не уронить, да мою милую подружку не разгневить. <...> Иду я, девица, по полу тесовому ко дружке весёлому. Встанька, друженька на ножки, на сафьяновы сапожки, на острые носки, на медные гвоздики, поддержи меня, девицу, в ответ. (Дружка в ответ говорит «Аминь»). На аминь-то, друженька, благодарим. <...>

Как на нашей на ёлочке, на самой маковочке, сидит кукла Плут. Друженька, все ли гости тут? А я смотрю в кут: все ли мои подруженьки тут? А кукла Плут не смотрит в кут, она смотрит тут, где денежки кладут.

Как у нашей у хозяйюшки вокруг дома палисад. В палисаде срублен шест, кладите рублей шесть, не шесть так пять, не пять так четыре, не четыре так три, не три так два, не два так один, не один так полтинник, не полтинник так четвертак. Не гасите гости свечек так, а по свечке погасите, по конфеточке сорвите, да нас, красивых девушек, одарите. Хоть деньгами небольшими, да карманами не пустыми, хоть вам и беспокойно, но мы просим покорно. Кто положит грош, того возьмет дрожь, кто положит копейку, у того будет жена злодейка. На вас, свахоньки, белые платочки, вы кладите по пяточку. У кого седа борода, кладите больше серебра, у кого рубашка горошком – кладите по трешке, у кого нос с горбинкой, кладите три с полтиной. Поттише кладите, у тарелочки края не отшибите, да нас, красивых девушек, не остыдите. А тебе, новобрачный князь.... скажу ещё одно словечко, подарите мне, девице, на золото колечко, кладите деньги белые, что-

бы..... от вас не бегала. Дам вам и последний наказ, вы у нас в сельсовет не ходите, разводную не берите, двух жен не заводите, с одной живите, как куклу наряжайте, работать много не давайте.

Моя милая подруженька, задушевная голубушка, гляди да нагляживайся на свою дивью красоту. Пошла дивья красота, на тебя рассердилась и с тобой не простилась, шибко ноженькой топнула, широко дверями хлопнула. Она не знала, куда ей кинуться, она не знала куда ей броситься со горя со лютого. Вышла дивья красота на широку белу улицу, на большую дороженьку. Пошла дивья красота за леса за дремучие, за реки за быстрые, за горы за высокие. Что не горы, то высокие, что твоё горе лютое, что не реки быстрые, то твои слезы горячие. Подошла дивья красота ко зелёной ко ёлочке, не приняла дивью красоту зелёная ёлочка. Привилась тогда дивья красота ко сухой ко сухарушке, а уж этой сухарушке не бывать больше зелёной, а тебе, моя милая, не бывать больше в красивых девицах, а тебе, новобрачный князь, не бывать больше в добрых молодцах...Прощай, прощай, моя милая подруженька... После этих слов ёлочку уносили, её потом приколачивали над крыльцом».

* * *

Это лишь небольшой рассказ о чухломских свадебных традициях, лишь часть всего, что можно о них рассказать. Пусть и этот рассказ будет маленьким родником, из которого можно напиться на путях познания народных традиций родного края.

О.Т. СЕДОВА,
заместитель директора МКУК МБ
Чухломского муниципального района,
организатор коллективного исследования
свадебных обычаев края



ПРЕДКИ ВОЛШЕБНЫХ СКАЗОК

Былички и бывальщины Пыщугского края



Приметы, обычаи, народные верования – объяснение смысла многих из них, дает возможность наиболее полно понять, как воспринимали окружающий мир наши предки, сталкиваясь с необъяснимыми явлениями. Все непознанное и сверхъестественное с одной стороны – пугало, с другой – вызывало интерес. Так наверно и появились небольшие рассказы, передаваемые из уст в уста, о домовых, леших и разных сущностях, переросшие впоследствии в самостоятельные жанры – былички и бывальщины, продолжающие существовать и по сей день.

Несмотря на многовековую историю, былички и бывальщины сравнительно поздно стали записываться как фольклорные тексты. В начале двадцатого века их собирали многие известные фольклористы. Как короткие устные рассказы о встрече человека с «нечистой силой» они вошли во многие сборники русских сказок, в специальные собрания этнографических трудов. Былички и бывальщины традиционно считаются жанром-прародителем волшебных сказок. Их сюжеты использовали в своём творчестве многие русские писатели:

А.С. Пушкин, Н.В. Гоголь, А.А. Блок, В.А. Жуковский, И.С. Тургенев, В.Г. Короленко и многие другие. В последнее время интерес к этому виду устного народного творчества вновь возрастает.

Наибольшее количество записанного у информантов в Пыщугском районе фольклорного материала связано с бытовыми явлениями. Например, о домовом – «Когда рождался ребенок, то его (домового) просили за ним приглядывать: «Суседушко, люби мое дитячко, храни почитай и люби». (Со слов Кузнецовой М.Н.) Много историй связано с банником: это гадания, помощь в родах и болезнях. Вызывают интерес истории о спрятанных кладах.

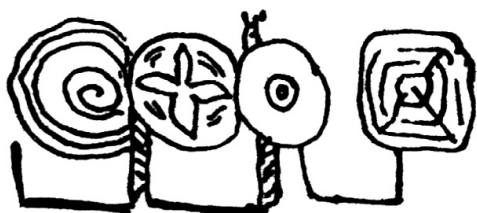
Но молодое поколение делилось информацией неохотно, особенно если это был не пересказ увиденного события кем-то другим, а личное участие в истории. Свое мнение, выводы из происходящего тоже отсутствовали, отмечался своеобразный скептицизм информанта. Все рассказывалось «в секрете, чтобы не упоминалось имя», (поэтому указание полных данных о некоторых информантах по их просьбе в материале отсутствует). Это объясняется ещё и тем, что, по мнению рассказчиков, подобные вещи может видеть только человек с неустойчивой психикой. Но тем не менее сами информанты с удовольствием слушали рассказы других, и если атмосфера беседы благоприятствовала, настраивая слушателей на принятие дальнейших впечатлений от неизвестного, таинственного и страшного мира, то можно было записать не одно повествование, в том числе о новых «героях» – барабашках и чучундрах, что свидетельствует, что такой жанр устного народного творчества, как несказочная проза, продолжает жить. Мной приведена здесь только часть текстов, собранных на протяжении многих лет. Старалась запи-



сать былички и бывальщины у людей, более близких к первоисточнику. И записать, что называется «в живую», не переводить текст на «правильный литературный» язык, а именно сохранить его самобытность и особенности говора нашей местности. Увы, сейчас практически невозможно найти исконных носителей народной культуры и устного народного творчества.

«Клубочек мохнатенький»

Записано со слов Н.Л. Шадринной, 1983 г.
р., с. Пыщуг, 2000 год.



«Было это поздним вечером зимой 1995 г. Все уже спали. Я встала к ребенку посмотреть, как он. В этот день у него резались зубки, сын весь день куксился, а идти к нему нужно было в соседнюю комнату. Только подошла к кровати, а от нее откатился какой-то клубочек мохнатенький и остановился между печкой и стеной. От уличного фонаря в комнате было довольно светло. Я встала, как вкопанная, а у клубочка только глазки поблескивают, смотрим друг на друга, сколько времени прошло и не знаю. Вдруг что-то упало у меня за спиной, всего на миг обернулась, а комочка как и не было. Как потом оказалось и не падало ничего. Бабушка, выслушав мой рассказ, пояснила, что это домового, и проходил он к малышу с добром, если к худу, то совсем не так бывает. И правда, уже на следующий день малыш не плакал и был веселым. Но больше домового я не видела».

«Мы купили дом»

Записано со слов Н.А. Смирновой, 1968 г.р., с. Пыщуг, 1995 год.

«Случай этот произошел по приятному поводу. Мы купили дом и готовились к переезду. Бабушка моего мужа пришла к нам накануне с «проверкой». И говоря, что кроме кошки нужно

взять еще и домового, так как прежние хозяева переезжают в новый дом и скорее всего, заберут его с собой. Мы поулыбались, вроде времена другие, но решили старушку не расстраивать и сделали, как она велела. Поставили корзинку на ночь у печки, положив туда хлеб и молоко. Корзину нужно было наглухо закрыть полотенцем и не подглядывать, а то счастье можно упустить. И на словах еще нужно было пригласили «суседушко» пойти с нами, точный текст теперь и не помню. В такие судьбоносные моменты хочется, чтобы было все хорошо, хоть и современные люди, но традиции есть традиции. Уже в доме корзинку унесли в подполье и поставили у подпорок печки. Все сделали по правилам. И буквально на следующий день – началось.

Печь, которая исправно топилась накануне, не затапливалась, весь дым шел в помещение. Начали слышаться шаги, было ощущение, что кто-то стоит за спиной, при выходе в холодный коридор появлялся ничем не объяснимый ужас. Слышала все это, как казалось только я, ребенку был только год. Нехорошие мысли стали закрадываться, думала, что с психикой нарушения. Разумеется, никому не говорила. Вернее на мои жалобы муж только отмахнулся. Стала «сходить с ума в одиночку». Это сейчас смешно, а тогда... Так продолжалось почти год. Но однажды пришла к нам в гости бабуля. Пьем чай и слышим, открывается дверь, громко хлопает (автоматический замок), раздаются шаги, бабуля радостно выбегает встречать, а...никого нет (для меня это было не впервой). Сказать, что у нее был шок – ничего не сказать. Успокоила её, как могла, и поделилась своими впечатлениями. Пошли к бабушке-знахарке,



рассказываем о пережитом, а про корзину и забыли. Она долго на нас смотрела и выдала, что к имеющемуся домовому мы еще и своего принесли, вот они и воюют. Наговорила на молоко, сказала куда поставить – и все! Больше проблем не было. Поняла, лучше не вторгаться в «тонкие материи». Но что было, то было».

«В Святки пошли девки, гадать»

Записано со слов Климовой Федосьи Васильевны, 1922 г.р., с. Пыщуг, 1985 г.

«Люди сказвали: в Святки пошли девки гадать в баню, самое страшное это гадание, но и всю правду узнаешь. А робята-ти решили пошутить. А гаданье такое было: идешь к бане, пятясь задом, задравши подол. (Раньше ж не было штанешков, цулочки да и те по праздникам нашивали). Так голым задом пятисся и дверь бани открываешь. Спрашиваешь: богатой ли жоних будет? Ежели богатой, то меховой варешкой поглядят, а то и вицой получишь. Вот робята прознают, в какую баню пойдут гадать, и спрячутся заранее. Кого рукой, кого варешкой поглядят. А девки верят. Робята боялись по одному ходить, дело-то ночью, вдруг банник осерчает. Боязно. А один парень ни за что не верил в банника, а пошутить решил, да и пошел один. Вот девка к бане подошла, дверь-то дернула, а она не открывается. Она – еще, да все попусту. Пришла домой, сказывает, что да как. Парни перепугались и побежали к бане. Насилу дверь и отперли, и то перекрестятся. А парень весь седой на полу сидит и слова вымолвить не может. Вот и не верь.



А парня потом спрашивали, что да как, он все отмалчивался.

* * *

А вот ешо одно гаданье в бане на Святки. Там девка была. В общем, надо зеркало на полку поставить, свечи зажечь по краям. Все ночью делается. Говоришь: «Сужаной, мой ряжаной, приди на меня глядеть». И смотришь в зеркало-то. Кого увидишь, сказывать нельзя, а то не сбудется. Кто видит, кто нет. В бане одной быть надо. Вот сидит девка, смотрит. И видит в зеркале парень к ней идет, в шинели, она испугалась и под полку залезла. А парень ейный рядом ходит, а шинель-то какая-то волосатая вся. На ноги глянула она – а там копыта.

Ей надо было, как увидит кого, закрыть зеркало-то полотенцем, да свечи потушить. А она с перепугу забыла. Хорошо бабка Анна проходила, да свет в оконце увидела, а то живой бы не была. А потом все равно умом тронулась. Страшное то гадание...»

«Сидим, ни живы, ни мертвы»

Записано со слов В.А. Чигарева, 1957 г.р., с. Пыщуг, 2015 год.

«Было это на Красавинском озере, недалеко от нашей деревни. Как от Красавина пойдешь до Микулят, так в километре. Мы с братьями решили рыбки половить да вина попить, а времена «сухие» были, только одну бутылку и взяли. Устроились хорошо, надергали сена, сделали шалашик, костер развели. Когда управились, уже девять часов было (21 час). Слышим: «Ау!» «Ау-у...» – я в ответ, а оно дальше отходит. Брательник говорит, что заблудился кто-то. А блудиться там негде, кругом поля да дороги. Голос опять близко совсем: «Ау, ау». Генко и говорит, мол, сами на костер выйдут его далеко видать. А погода была отличная, вокурат на Ильин день. Сидим, разговариваем. Вдруг ветер, а потом ливень, весь костер залило. А мы даже пошевелиться не можем, и метрах в двух от нас ни капли не упало. Потом как закружит, и костер зашипел, зашипел и разгорелся. Пламя аж закружило, зашебаркало и на метр кверху, а рядом шалашик, на нем ни одна сенинина даже не шолохнулась. У меня брательник аж матом выругался. И как





все началось, так и прекратилось. А мы сидим, ни живы, ни мертвы...

А еще случай был. Ходили на рыбалку с ночным. Палатку поставили, костерок зажгли. Вдруг слышим в стороне, где деревня была, там уже лет 20 никто не живет, песни девки поют, звонко, весело, а разобрать слов нельзя. А за угором, на другой стороне – гармошка разрывается. Посмотрели на часы – без пятнадцати 12 ночи началось, в 15 минут первого все стихло. До утра и дожидаться не стали. Только забрезжило, сразу домой рванули. А вино даже не распечатали, вот как. Отцу рассказываем, он ругаться стал мол нет разве места другого. Мол, там и раньше люди пропадали. У нас тогда бабка Анна к маме зашла. Ну, и разговор слышала. Нас спросила: на сколько дней собирались? Говорим: на трое суток. А она: «Вот вас на первый день попугало, да предупредило, а что потом было бы не известно...».

* * *

И еще о тех местах бабка Анна рассказывала. У них лет теперь уже 30 назад случай был. Попросила Нюрка дочку корову выгнать, а та заупрямилась, с девками за ягодами собирались. Она в сердцах и скажи: «Пошли к лешому!». А нельзя так. Девки, кто собирался, не пошли в лес, а дочери Нюркины одни отправились, да блудиться там негде было. К вечеру Нюрка спохватилась, а дочек-то нету. Пошла искать, мы потом всей деревней по лесу бежали да без толку. Через две недели нашли их у самой дорожки, прижались друг к дружке и померли. По этому месту не одиножды хаживали, а поди ж ты, потерялись. Умереть с голоду не могли, ягод море было. Нельзя такие слова

вслед говорить, это как проклятье. Вот леший и забрал.

А место, где нашли девочек, почти рядом с тем, где мы и рыбачили. Нехорошее это место, манит там, люди разное о тех местах рассказывают. Уже потом вспомнилось, что в школу мы ходили мимо этого озера, и бабушка всегда наказывала, что если что услышишь, не оборачиваться и с дороги не сворачивать, и все обходилось. Если бы кто другой рассказал эти случаи – не поверил бы, а тут сам пережил».

«Не отпускай деток гулять»

Записано со слов Штамагиной Прасковьи Ивановны, 1911 г.р., с. Пыщуг, 1983 год.

«Случилось это во время войны. Жили бедно, я у соседки была. В окошко увидела, что к дому цыганка подходит. А дать-то мне и нечего, а без милостыни нельзя. Решила переждать у соседки. Вернулась почти через час, думаю, ушла. А она сидит у крылечка и говорит мне: «Задержала ты меня милая, ничего мне не нужно, а вот сказать меня послали. Будет у тебя беда на третий день. Не отпускай деток гулять». Ну, сказала и сказала. Почти и забылось. А третьего дня у соседей оборвало провод, моя дочь на улице гуляла, ее током и ударило. Если бы тогда проходящий мужчина ее доской не оттолкнул, не стало бы ее. А кто послал предупредить – и не знаю. Ходила я к цыганам с благодарностью, а женщины этой никто не знал».

* * *

«Умирал у нас в деревне Починок дед, все его колдуном считали. Хорошего мало людям делал. А вот если на плохое, то всегда. И люди ходили, грех на душу брали. Боялись его, старались на глаза лишний раз не попадаться. Жил всегда один. Мужики видят, что он не показывается, и пошли к нему. А его всего скрючило, вывернуло, страшно глядеть. А был в разуме. Так неделя прошла, а он все не уходит. Стал просить мужиков, чтобы конек на крыше разобрали, сдвинули. Они пожалели, хоть и хлопотное дело...Только повернули, сильный ветер поднялся всего на миг. Глянули, а он уже умер».



Клад ждет наследника

Записано со слов Замураевой А.А. в 1991 г. в д. Ираклиха Пыщугского района.

«Говорят, что недалеко от деревни Ираклиха зарыт в лесу клад. В давние времена через Ираклиху лежал торговый путь. В свое время находили здесь, кто – колечко, кто – монетку. А старожилы рассказывали, что двести, а может, больше лет назад мимо этих мест ехал один купец. Испугался разбойников и добро решил спрятать в лесу. И заговорил клад от чужих людей. Что взять его сможет только кровник. Многие из местных видели, как ночью огонек в лесу в этом месте светится. Но днем это место найти так никто и не мог. Один мужик решил пойти ночью. Разыскал огонек, а близко подойти так и не смог. Все кругом затрещало, завывало, заохало. Он все бросил, и как домой прибежал и не помнил. Были еще желающие взять клад, решались ночью пойти, но то дождь проливной, то ветер, что ничего не видно, то человек заболел. Самые отчаянные и не по одному ходили, были случаи, искатели пропадали. А огонек тот и сейчас, говорят, горит и летом, и зимой. Все ждет своего наследника».

«Не мешать лесным жителям»

Записано со слов З.Н. Хариновой, 1965 г. р., с. Пыщуг, 2005 год.

«Этот случай произошел со мной в детстве. Мне тогда уже десять лет было. Ходили с бабушкой Валей в лес за ягодами. Мы рсшались, бегаем, кричим. Она нас ругала, а нам все нипочем. Ягод тогда набрали много. Возвращаемся домой, а дороги и нет. Когда заходили, платок на елку повесили, причем при сборе ягод он всегда был виден. А выходить стали – его нет. Пошли по дорожке, у одной девчонки ягоды чуть просыпались. Идем, идем – опять ягоды на дорожке. И так несколько раз.

Вот тут мы притихли. А бабушка нам и говорит: «Снимайте оболочьки, да надевайте их наизнанку. На колени вставляйте...». Потом она читала молитвы, а лес так зашумел, завывал, что я на всю жизнь запомнила. Уже дома она сказала, что мы обидели лесного духа и, если идем за дарами, всегда благодарить должны, а не мешать лесным жителям».

Вещи разных людей

Записано в с. Пыщуг в 1998 году.

«Работаю я в музее. Здесь хранятся вещи разных людей, со своей судьбой-историей. До этого случая как-то раньше не воспринималось, что предметы могут нести энергетику бывших владельцев. Это случилось в самом начале моей работы. Слышу, в одном из залов что-то падает, я туда, а все предметы на месте. Так часто происходило. Причем, слышали все сотрудники. Как-то к нам зашла посетительница преклонных лет. Ходим с ней по залам, и опять падение. Привыкнуть к этому нельзя, а свыкнуться можно. Объяснили ситуацию. А женщина: «Это не ладно. Надо четверговой святой водой по солнышку обрызгать все окна и двери». Мы так и сделали. Решили, что уж хуже-то точно не будет. Не поверите, но посторонние звуки прекратились».

Н.Д. БОБАРЫКИНА,

методист МКУК «Краеведческий музей «Пыщуганье»

Пыщугского муниципального района

Литература

Большая Российская Энциклопедия, т. 4, 2006г., стр. 455;
Власова М. Русские суеверия: Энциклопедический словарь. – СПб, 2001г. стр. 577-580;
Краткая Литературная Энциклопедия 1962г., М. стр. 799;
Словарь литературоведческих терминов под ред. С. П. Белокуровой. М., 2005;
Толковый словарь русского языка. 1935 г., стр. 212.



СТАРИННЫЕ ДЕТСКИЕ ИГРЫ И ЗАБАВЫ

Детские забавы на Руси всегда были больше, чем просто веселое времяпрепровождение. Игры были частью воспитания, они развивали смекалку, выносливость, ловкость, являлись физическими нагрузками и даже культурным событием. Не секрет, что обязательной частью любого широкого гулянья были народные забавы-игры, в которых участвовали и дети, и взрослые. В празднество, редкий свободный от работы день, люди стремились отдохнуть от тяжелого каждодневного труда, играя, состязаясь или просто участвуя в забавах в качестве зрителей.

У деревенской детворы всегда было много работы по хозяйству. Они помогали взрослым во всех домашних делах: пасли скот, гусей, помогали сено заготавливать и делали многие другие работы, но в выходные и праздничные дни могли играть в свои любимые игры. Были игры, в которые играли повсюду: прятки, городки, салки, горелки, классики, жмурки, гуси-лебеди, фанты. Но почти в каждой местности были игры, которые имели свои особенности. Например, они могли отличаться от всех других своеобразной считалкой, зачином, правилами игры или просто названием: «салки-догонялки», «пятнашки-заколдовки», «городки-бабки», «ляпка-клёцки»...

Многие игры перенесли немало изменений, пережили наших прабабушек и бабушек. В эти игры играли наши родители, они остались в памяти нашего детства.

Игры для самых маленьких

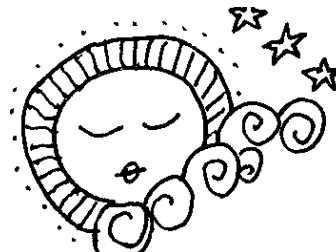
Помню, как моя бабушка, Иванова Павла Васильевна, 1905 года рождения, уроженка деревни Солдога, нянчила моих младших братьев и развлекала их забавными играми и припевками:

*«Люленьки – люленьки,
Прилетели гуленьки.
На головку сели,
Сели – посидели.
Шух – полетели».*



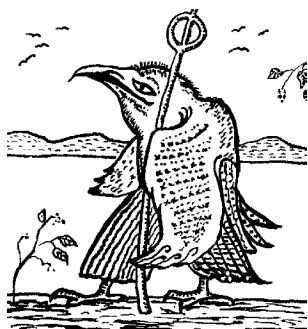
При этом помогала малышке махать руками и закинуть их за головку. Хлопая ладошками малыша, она припевала:

*«Ладушки – ладушки,
Где были?
– У бабушки
Что ели?
– Кашку
Что пили?
– Бражку.
Бабушка добренька,
Бражка слатенька,
Кашка маслененька.
Калачики пекла,
По калачику дала».*



Распространенная игра пальчиками – «Сорока-сорока». Кружила бабушка по ладонке малыша его пальчиком и приговаривала:

*«Сорока-сорока,
Кашу варила,
На окошке студила,
На порог становила,
Гостей кормила.
Загибала пальчики:
Этому кашки,
Этому бражки,
Этому пивца,
Этому винца.
А этот дров не рубил,
Печку не топил,
Кашу не варил,
Ничего ему не дам».*



Из потешек-игр – от своих бабушек и дедушек из деревни Новосёлки помню игру:

*Что в горбку?
– Денежки!
Кто поклат?
– Дедушка!
Чем он клал?
– Ковшичком.
Каким ковшичком?
– Золотым, серебряным,
бриллиантовым!*

При этом хлопают ладонкой по спинке, а затем под конец песенки гладят спинку. Стучая, по подошве ребенка ладонкой приговаривали:

*– Эй, кузнец, молодец,
Расковался жеребец.
Так подкуй его опять.
– Отчего ж не подковать.*

*Вот гвоздь, вот подкова,
Раз – два и готово!».*

«Заинька по-за саду»



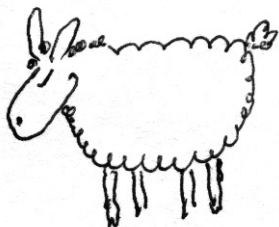
С детьми постарше организовывали игры-хороводы, например такие, как «Заинька по-за саду». Все становились в круг и выбирали «заиньку». «Заинька» стоял в центре хоровода и повторял то, что показывали ему дети.

*«Заинька – по-за саду,
Серенький по-за саду:
Вот так эдак по-за саду,
И вот эдак по-за саду.
Заинька, сорви цветик
Серенький, сорви цветик:
Вот так эдак сорви цветик,
Вот так эдак сорви цветик.
Заинька, свей веночек,
Серенький, свей веночек:
Вот так эдак свей веночек,
Вот так эдак свей веночек.
Заинька, топни ножкой,
Серенький, топни ножкой:
Вот так эдак топни ножкой,
Вот так эдак топни ножкой.
Заинька, бей в ладоши,
Серенький, бей в ладоши:
Вот так эдак бей в ладоши,
Вот так эдак бей в ладоши.
Заинька, приседай,
Серенький, приседай:
Вот так эдак приседай,
Вот так эдак приседай...»*



И.т.д. (покружились, поклонились), по окончании песенки выбирали другого «заиньку» – при этом завязывали водящему глаза и он выбирал другого водящего.

«Где пропал ты, наш чёрный баран?»



Галина Арсентьева Володина, родилась в 1921 году в д. Федулово, в 1999 году рассказала хороводную игру, в какую тогда играли все местные ребята – «Где пропал ты наш чёрный баран?». Выбирают водящего, который потом становится в круг, дети, взявшись за руки, идут по кругу и поют:

– Где пропал ты, наш чёрный баран?

Баран: – На мельнице, на мельнице, мой милостивый пан.

(Играющие дети хлопают в ладоши).

Дети: – Что ты там делал, наш чёрный баран?

Баран: – Муку молот, муку молот, мой милостивый пан.

Дети: – Много ль смолот ты, наш чёрный баран?

Баран: – Ой, много, ой, много, мой милостивый пан!

Дети: – Били иль не били тебя, наш чёрный баран?

Баран: – Били меня, били, мой милостивый пан.

Дети: – Чем тебя били, наш чёрный баран?

Баран: – Всё палками да скалками, мой милостивый пан.

Дети: – Как же ты плакал, наш чёрный баран?

Баран делает рожки, наставляет их на игроков и с криком: «Бе-е-е!» догоняет их. Пойманный игрок встает в круг и игра возобновляется.

«12 палочек».

Дети повзрослее сами организовывали игры. Игра моего детства «12 палочек». В эту игру играли в нашем посёлке Красная Поляна в 1950 – 1960 годы, и она было передана по наследству нашими родителями, коренными жителями деревни Калентьево, Новосёлки, пос. Красная Поляна.

Описание игры такое. Заготавливались 12 палочек длиной 15-25 см. На куртяж (кряж) клали доску, на одном конце которой размещали все 12 палочек. Водящий сильным ударом ноги по свободному концу доски разбрасывал все палочки и все бежали прятаться. Другой водящий собирал их и шёл искать игроков. Того, кого увидел или отыскал, должен был называть, подбежать к доске, ударить ногой, разбросав палочки, и бежать прятаться. Тот, кого нашли, становился водящим. Но если найденный игрок прибежал к доске раньше водящего, он тоже имел право ударить по доске. Тогда старый водящий должен был снова продолжать игру. Спрятавшиеся игроки тоже могли



незаметно выбежать из укрытия и раскидать палочки, чтобы водящий снова их собирал. Иногда водящего заигрывали до слез.

Игра «Клёк»

Одну из старинных игр рассказал мне отец, Ветохин Валентин Сергеевич, 1926 г.р., уроженец деревни Новосёлки. Называлась она «Клёк».

Клали доску и на её ставили городок, т.е. брусок (цилиндр) длиной 20 см. У доски стоял один из игроков – водящий. Метров за 20 от доски чертили палкой линию. В середине пят-



кой сверлили ямку – «мазло». С этого «мазло» игроки должны были палкой-битой сбить городок с доски и бежать за битой. Водящий бежит за городком. Кто первый прибежал – стучал по доске и кричал: «Клёк!». Биту бросали по очереди. Выигравший «клёк» шел к игрокам и становился в очередь бросать. Водящего выбирали с помощью палки, переставляя кулачки снизу вверх. Тот, чей кулачок не убирался сверху палки, должен был быть водящим. Кулачок должен был убраться, хотя бы одним пальчиком.

В одной из поисковых экспедиций в д. Максаково Островского района были найдены лодыжки – маленькие косточки от ног барашков. Это доказывает, что в наших деревнях, как и во многих северных областях России, тоже играли в лодыжки. Это подтвердил Бурдин Игорь Александрович, уроженец села Юрьево, 1932 года рождения, и Крылова Тамара Леонидовна, 1952 года рождения, п. Красная Поляна, проживает в деревне Дымница. У обоих до сих пор хранятся несколько экземпляров косточек. Правила игры передали нам наши бабушки и дедушки, да мы и сами в детстве, помню, ещё играли в эту игру.

«Лодыжки» или игра в щелчки-очки

Все играющие (число играющих может быть разное: от 2-х и больше, лишь бы были косточки) берут по 5,7 или больше косточек и кидают (лучше играть на полу). Каждая косточка имеет четыре стороны, которые называются: ямка, горбик (бугор), повня, сак. У кого больше всех горбиков (или ямок), тот начинает игру первым. Он уже рассыпает все косточки. Затем по очереди игроки щелчками выбивают парные косточки. Правила игры: косточка не должна при щелчке задевать другие. Выбитую косточку игрок забирает себе для подсчета. Кто больше настреляет, тот и выигрывает. Бывает, игроки договариваются сами о правилах игры. (Например, игрок не должен ходить вокруг игрового поля и стрелять с одного и того же места). Считают очки или косточки. Бугор – 1 очко или больше, ямка – 2 очка, сак – 3, повня – 4 и больше. Но это если игроки умеют считать

или запоминать. Иногда очки замечали палочками, камешками и др. (можно горошиной, зернышком). Кто набирает меньше косточек, тот и проигрывает, и все игроки наказывают его щелчком в лоб. Или тот, кто выиграл, даёт щелчков всем и столько каждому, насколько у него меньше очков. В лодыжки играли обычно зимой, когда места для других игр в избе было мало.

* * *

В старые времена, со слов жителей наших деревень, были распространены такие игры как «Чехарда», «А мы просо сеяли», «Горелки», «Фанты», «Штандар» (игра с мячом).

Игра «А ути-ути, ути»

Игроки делают ворота, взявшись за руки. Остальные, держась друг за друга, цепочкой двигаются за «Уткой», которая стоит впереди. Обходят вокруг и встают перед воротами, сохраняя цепочку.

«Ворота» спрашивают:

– Пошто в город, пошто в новый?

Утка: – Дочку замуж выдавать.

Ворота: – За кого?

Утка: – За сына твоего.

Цепочка проходит через ворота и те в свою очередь опускают руки и отсекают нужного игрока, и так каждый раз. Все выбранные игроки встают за воротами – один в правую, следующий – в левую стороны, и так до конца. Затем звенья, держась друг за друга, перетягивают через черту, чье звено перетянет.



Игра в «Лапту»

Лапта – игра командная. Бег, прыжки, метание мяча, ловля, удары битой и игровая ориентировка составляют основу игры. Лапта



была любимейшей молодецкой забавой. Игроки делятся на два звена. Чертят 2 черты на расстоянии 20 метров. Каждое звено встает на свою линию, друг против друга. 2 водящих с деревянными лопаточками находятся на поле между шеренгами. Один игрок от 1 звена, другой игрок от 2 звена. От звена до звена кидают маленький ручной мяч. Игроки – водящие отбивают его от своей стороны. В то время звенья перебегают и меняются местами. Цель игры: выбить мячом игроков. Те, в кого попали мячом, выбывают из игры. Игра продолжается до тех пор, пока не выйдут все игроки.

Игры на молодёжных гуляньях



У молодежи постарше были свои игры и хороводы. Их запевали на гулянках, на праздниках. Места для молодежных гуляний выбирали разные: обычно на горе или у реки, или среди деревни. В деревне Калентьево места для проведения гуляний были на Красной горе и у д. Федулово на мосту через реку Мера.

Юрьевская молодежь гуляла на «Угоре», что на горе у реки. В Новосёлках организовывали гуляния на круче возле р.Тома. Игры проводили разные, распространенными были: «Ремешок», «Ручеёк», «А мы просо сеяли», хороводная поцелуйная игра «За горами было, за долами».

Об игре «За горами было, за долами» рассказала Никулина Евдокия Александровна, уроженка деревни Горки. Беседа с ней прошла в 1995 году. Позднее, в 2000 году, Мария Дмитриевна Акутина, 1914 года рождения, проживающая в п. Красная Поляна, во время записи фольклорного материала подтвердила, что в деревне Калентьево, где она провела детство, тоже эта игра была популярна у молодежи.

«За горами было, за долами»

Молодежь вставала в круг, в центр круга выходил парень – «цыган». Все поют песню, на припев хлопают в ладоши:

– *За горами было, за долами» (2 раза).*

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля,

было за долами (2 раза).

Там цыгане пили и гуляли.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля, пили и гуляли.

Один цыган не пьёт, не гуляет,

Он себе цыганку выбирает.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля,

цыганку выбирает.

Ты, цыганка, будь моя служанка.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля,

будь моя служанка.

Ты возьми-ка ключи золотые.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля, ключи золотые.

Открывай-ка шкафы дубовые.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля, шкафы дубовые.

Доставай-ка вина дорогие.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля, вина дорогие.

Угощай-ка гостя дорогого,

Запрягай-ка коня вороного.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля, коня вороного.

И поедем мы с тобой кататься,

На нас будут люди любоваться.

Припев: Чух-ма, тру-ля-ля,

люди любоваться.

А мы будем весело смеяться

или крепко целоваться!

Затем парень выбирает девушку и целует её. Игра повторяется с другим парнем.

* * *

Многих информантов уже нет в живых, но благодаря им, удалось сохранить маленькую историю деревни, воссоздать устаревшие игры, считалки, традиции. Хочется, чтобы народные традиционные игры сохранялись и передавались из поколения в поколение, воспитывали и приобщали наших детей к народной культуре. А также сохраняли память о детстве наших родителей, чтобы укрепить ту драгоценную нить, которая соединяет прошлое, настоящее и будущее.

Собиратель Л.В. МУРАВЬЕВА,

1953 г.р., с. Юрьево, Островский район

О.М. СОКОЛОВА,

*библиотекарь методико-информационного
отдела Центральной библиотеки МКУК ЦБС
Островского района*

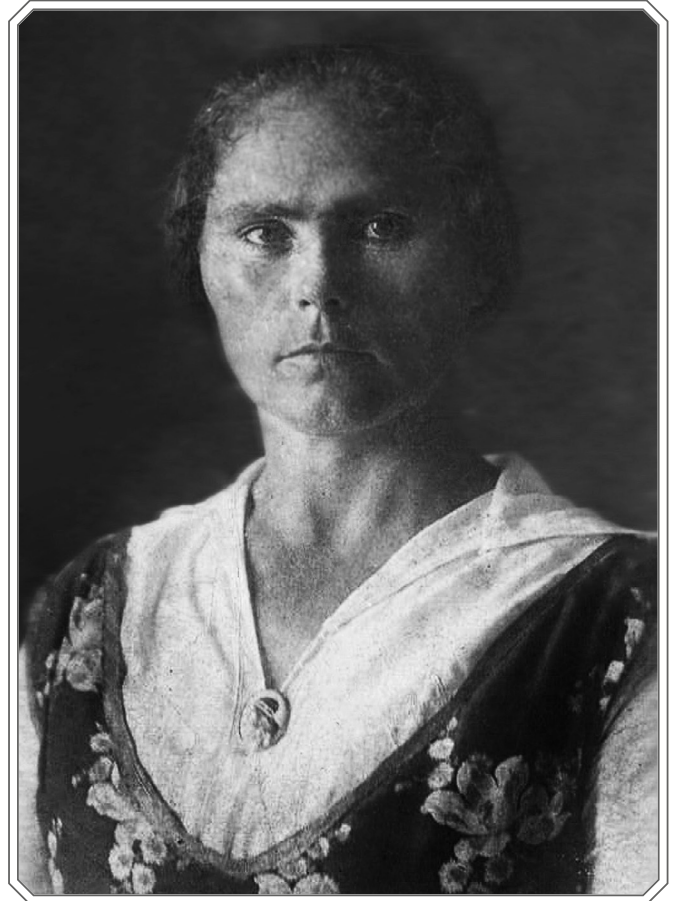


В НАПРАВЛЕНИИ ЛЮБВИ

– Анисья, заваривай лапшу!

Команду эту давал мой прадед, Максим Михеич, отправляясь запрягать лошадь: они ехали в гости! Минуло тому лет сто или больше. Что ж их там, в гостях-то, не угощали что ли? – запоздало размышляла я над этой давней семейной фразой. Не может такого быть. Просто, значит, не принято было у них выказывать на людях неумеренный аппетит. А для этого надлежало честно его заглушить. Лапша – чего проще. Домашняя, конечно, раскатанная, высушенная в вольной печи. Никакая итальянская паста с ней не сравнится: до моего поколения еще долетели осколки той, прежней кухни. Помнится, лапша под названием «монастырская», хотя рубленое яйцо, каким ее приправляли, вроде как для такого названия излишество, а вот зеленый лук оживляет цветом и вполне соответствует. И еще – «медвежья похлебка» из мятой картошки со сметаной. Сверху – горсть толченых ржаных сухарей. Вкусно, хоть и предельно просто. Да и не было в крестьянском быту особых изысков. Но прабабушка Анисья слыла знатной кулинаркой: именно ей доверено было солить рыжики в имении Лугининых. Их запечатывали в маленькие бочонки, заливали смолой и отправляли прямиком из Рождественского в Париж. Там ученый барин, надо полагать, угощал этим деликатесом лучших людей своей эпохи: сам-то он к таковым и относился.

Прадед же Максим Михеич был под стать жене знатный рыбак и рыбу на господскую кухню поставлял исправно, впрочем, как и на свою. Поэтому рыбный пирог в половину стола – дело для этой семьи обычное. «Ну, – говорила хозяйка со скрытым кокетством, – указывайте недостатки!». (Недостатков по определению быть не могло). Дед Максим меж тем раздумчиво начинал: «Да все неплохо, но вроде солцы не хватает...» – «Ах, ты негодник!» – вскидывалась та. (Ну, дразнит же, ясное дело!). И



Павла Максимовна Семёнова. 1930-е годы.

этот привычный диалог тоже достался мне из семейных преданий.

А вот «эхо» его, уже из моих собственных впечатлений. Пироги – дело наследственное. И когда уже наша бабушка, Павла Максимовна, доставала их из печи, накрывала полотенцем: «Пироги должны отдохнуть!», мы изнывали от этой паузы. Самый нетерпеливый из внуков, Сашка, восклицал: «Бабушка! Скоро ли пироги-то выспятся!?».

Однако есть еще приметный момент, когда бабушка была маленькой. Это я к тому, что тема наша вообще-то о народной кухне, но она неизбежно уводит во всякие истории. Причем в каждом поколении что-то, имеющее отно-



шение к кухне, столу, трапезе (это же – центр дома, центр бытия) – рождало какие-то афоризмы, экспромты. Сказать, что они остались навека, не будет большим преувеличением.

Итак, в этой семье были сын и три дочери. Бабушка Павла – старшая. Следом – Анна и Катерина. Дело было Великим постом. Яйца к пасхе откладывали в большую корчагу. Стояла она рядом со скамьей у «красного угла». За иконой же были спрятаны какие-то сокровища – то ли сахар, то ли даже конфеты. Добыть их промыслительно, подговорили Катюшку: если что – мала и глупа, какой спрос? Конечно, по законам жанра она рухнула прямо в корчагу с яйцами. Когда старшая стала ее ругать, дитя мудро ответило: «А ты тлылала, то тоттукало, дак и дердала бы меня!». Перевод: «А ты слышала, что состукало, так и держала бы меня!».

Это на многие годы вперед определило комментарий к каким-то запоздалым поучениям. В этом случае просто повторяли Катюшкину фразу: «А ты тлылала... Дак и дердала бы...».

Случилось однако так, что в один момент Максима Михеича «дердать» было некому, и он проиграл в карты свой двухэтажный дом. Вообще-то он держал постав мяса, то есть снабжал усадьбу не только рыбой. На втором этаже размещались жилые комнаты, внизу – маленькая лавка. Все это перешло к новому владельцу, а семья разместилась через дорогу, в бывшем складе, хибарке с земляным полом. Социальный статус разом рухнул до абсолютной бедности. Опять-таки промыслительно: скоро грянула революция, и, благодаря прадедову загулу, все уцелели в последующие времена. К тому же девицы как были красавицами, так и остались – даже в ситцевых платьях, над которыми смеялись соперницы. Однако ж лучшие женихи неудержимо тянулись на свет этих удивительных лиц и характеров. Феноменальная образованность моей юной бабушки, одолевшей едва ли не всю библиотеку Лугининых, поражала всех и тогда, и потом. Помню, как мы, сидя на печке, слушали ее рассказы – необычные, ни на что не похожие. Как я понимаю, она рассказывала нам то ли повести Чарской, то ли что-то еще из дореволюционных изданий, не забывая, конечно, и классику – вроде «Ве-

черов на хуторе». Она прожила долгую жизнь. Где-то глубоко за восемьдесят настиг было ее инсульт, но не тут-то было! Приезжаю ее навещать – она сидит в белоснежных подушках, с царственными белыми кудрями и что-то пишет в тетрадке. «Вот, – говорит, – тренирую память и руку». Открываю. Тетрадь начинается молитвой «Отче наш». Далее следуют стихи Надсона. И завершает всего Блок «Девушка пела в церковном хоре...».

Так вот, вернемся к девушкам – к ней и сестрам. Всем трем замужествам предшествовали романтические истории. Расскажу одну. В среднюю сестру, Анюту, кроткую, тихую, добрую влюбился молодой человек «при должности». Должность не знаю, но к ней прилагался револьвер! Соискатель ей нравился. Очень. Но – «у советских собственная гордость». Она считала, что они «не ровня». Он – начальник, она – беднота, и никакая новая власть эту пропасть не преодолет. При всей ее кротости свернуть ее с этого убеждения было невозможно. «Пойдешь за меня замуж? – в очередной раз вопрошал он. – Нет, Митя, не пойду. – Ну, что ж, тогда я тебя застрелю! – Все равно не пойду». Грянул выстрел. Дальше она рассказывала так: «Лежу я на траве и думаю: «Видно, правду говорят, что на том свете все слышно! И слышу, он говорит: «Ну что, полежала? Хватит. Вставай, пойдем расписываться». То есть упала-то просто от испуга. Выстрел был, но, конечно, не в нее. В результате стала она Русинной».

Бабушка вышла замуж за «своего» Митю, Дмитрия Николаевича Семенова. Было это в 1917 году. Им исполнилось по 17 лет. Поневоле вспомнишь чьи-то мемуары: «Как вы пережили революцию? – Танцевали...». Но молодого супруга, как сильно грамотного (выучил его на свои средства врач Лугининской больницы Алексей Павлович Лаговский в Ветлужском реальном училище) – мужики выбрали председателем сельсовета в глухом углу – Карцеве. Для этого отряжали специальных ходоков к железнодорожному начальству: он работал телеграфистом. Со временем перешел на учительскую стезю, всю жизнь был окружен детьми, включая своих шестерых. Старшая – моя



мама. Кстати, мой отец, вернувшись с фронта, зашел проведать своего учителя, тоже фронтовика, увидел ее – и все! Дальше начинается семейная биография.

Тут я очень удачно возвращаюсь к исходной теме, найдя давний с ней диалог о том, из чего состоял постный стол в этой деревне:

– Почетное место отводилось в нем блюдам из овса. Варили кашу, из пророщенного делали толкно, ели его с ягодами, с квасом. Овсяный кисель – тоже типичная еда, а сулой – питье. Из пресного теста делали круглые лепешки, которые защипывали и «наливали» замоченной с вечера, сдобренной льняным маслом морковью, луком. Капустники – те заворачивали («пироги на одну ногу»). Из пророщенной ржи изготавливали солод. Из него сладкое блюдо – кулагу. Ложками не ели: обмакивали в нее только нижнюю часть и облизывали – лакомство!

Здесь прервем монолог, ибо куда-то надо пристроить недавно добытые в расспросах сведения – мол, не знаете ли примет, связанных с народной кухней. «Знаю, – бодро откликнулась моя подруга, родом из Печонкина. – Водичкой, которой ополаскивали ложки после еды, поили младенцев: они начинали быстрее говорить. А в грозу пест выбрасывали в окно. – Зачем!? – Насчет песта не знаю. А насчет младенцев проверено, работает», – совершенно серьезно добавила она.

Слово же «кулага» пробудило в памяти эпизод про молодого симпатичного барина. «Хороший такой. В клетчатом костюме». Большой, видно, был демократ, раз зашел в гости в крестьянский дом, да еще не отказался от угощения. Ел кулагу – и нахваливал. Даже добавки попросил. Нежный баринов желудок не выдержал нагрузки (он же не просто ложку облизывал!) – и он спешно покинул гостеприимный дом.

«В несметном количестве развешивали на чердаках рябину. Естественно, стояли бочки с моченой брусникой, клюквы много было, черемухи. Все ягоды парили со свеклой – это была начинка для повседневных пирогов. Пили в основном квас и холодную воду. Чай – после

бани, и то, как правило, из трав. Иногда готовили домашние конфеты: клюквенный сироп уваривали, вытягивали в длинные ленты, нарезали, сушили. Трудоемко, но вкусно!»

Итак, по аналогии со сладостями – еще одна знаменитая фраза из семейных анналов. Выходила замуж мамина младшая сестра, Ася – Агнесса (не прошли даром романы Чарской!). Жених – офицер, коренной москвич, прибыл за пополнением и стал на квартире у деда с бабушкой, к тому времени перебравшихся в Шекшему. «Если бы, – говорит, – мне сказали, что здесь я найду жену, я положил бы голову на плаху, таким серым, неприглядным, унылым показался этот поселок под осенним дождем». Вошел в дом, увидел фотографию на стене – и все! В общем, свадьба.

Как водится, «Горько!». Юная невеста знать не знала об этой традиции. Близко к сердцу приняла крики гостей – как претензии (что-то, видно, в еде попало, конфуз какой!). Надо было спасти положение, и она искрометно крикнула: «Папа, неси меду!».

Честно говоря, у меня и в мыслях не было, что всколыхнется такой пласт памяти (а ведь еще есть по другой линии деда-прадеды). И куда приведут раздумья о народной кухне – не всё сводится к любви? К неосознанно счастливым минутам, дням, годам за семейным столом.

Четкие, как в кино, кадры. Мне лет пять. Солнце, зеленый луг, одуванчики. Я иду по завалинке вокруг дома и дохожу до раскрытого окна. За ним – деревянный выскобленный стол. По разным его краям сидят мои старшие братья. Одному семь, другому восемь. Перед каждым – стакан в подстаканнике. В огромном блюде плюшки с маком на фоне русской печи. Мама улыбается. Кадр обрывается – наверное, потому, что я сама в него перемещаюсь через подоконник. И если когда-то мне требуется ощущение неудержимой радости бытия, нет ничего вернее этой картинки. А всего-то – все вместе сели за стол.

И. А. СЕМЁНОВА,
библиограф Центральной
библиотеки, г. Шарья



ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ В СОЛИГАЛИЧСКОМ КРАЕ



В том, что и как мы едим, ярко проявляются характерные черты бытового уклада жизни многих поколений наших предков. Говорят ли что-нибудь многим из нас такие слова, как толоконник, холодное, каравайцы, драчена... А ведь это лишь некоторые из многих кушаний, в прошлом прочно занимавших место на столе предков Солигаличского края. Наши предки бережно хранили и передавали рецепты блюд как бесценный дар из поколения в поколение, так как наши исконные блюда, отразившие особенности климата, условий жизни, вкусов и характеров людей, проживающих в данной местности, очень полезны.

Режим питания

Русская пословица гласит: «Щи да каша – пища наша». Эти блюда были основными на столе в крестьянской семье. Ели, а точнее перекусывали крестьяне несколько раз в день. Режим питания зависел, главным образом, от того, как складывался рабочий день. Крестьяне обыкновенно ели три раза в день: утром в 7-8 – завтрак, обед – в полдень и ужин в 8-9 вечера». «Обычай был строгий: утром вставляли часов в 6, пили чай. На завтрак, подавали картошку с соленьем или с капустой. Обед был из четырех блюд. Летом «с квасом» (окрошку) собирали, суп, потом картошечку или драчену, иногда толоконник, а потом молоко. А зимой вместо кваса лапшу варили. Вечером опять самовар ставили...» (Зверев Н.В., 1922 г.р., д. Суровково).

В страдную пору вся семья выезжала в поле, обед готовили вместе с завтраком и брали с собой. «Если работали далеко от дома, то брали с собой обед: хлеб, яйцо и бутылка молока или квас. Очень распространенным кушаньем были щи с толокном. В обычные дни обед состоял из первого блюда и молока. Молоко хлебали ложками, как суп». (Медведева Е.А., 1918 г.р., д. Куземино).

«У каждого за столом было свое место. Отец обычно нарезал хлеб. Ели не спеша, не жадничая. Когда суп ели, отец команду давал, стукнув ложкой по блюду: «Таскайте с мясом». Первым из-за стола вставал отец. Хоть ты и наелся, но из-за стола не выйдешь, будешь сидеть и ждать, пока отец не поднимется, не помолится Богу, только тогда и все выходили. Порядок строгий был». (Зверев Н.В., 1922 г.р., д. Суровково).

Продукты крестьянского стола

На столе в крестьянском доме постоянно лежал хлеб, а рядом стояла солонка. Твердые, вареные, печеные, жареные продукты и кушанья (мясо, рыба) подавались нарезанными кусками на общем большом блюде. Каждый брал себе кусок руками. Во время еды кусок мяса можно было уложить на ломоть хлеба.

«Раньше пироги и хлеба пекли в каждом доме. Кусок хлеба назывался «горбушка», а середина – «мякоть». Пекли лепешки на углях в русской печке. Крупу овсяную готовили сами. Овес высушенный мололи на крупных жерновах, а потом мякину отсеивали на ветру.



Из крупы варили суп, кашу и готовили крупеники». (*Живцова Т.А., 1941 г.р., д. Батурино*).

Толокно было обычной пищей крестьян и в будни, и во время многочисленных постов, и в праздники. «Бабушка Прасковья делала нам болтушки и тяпúшки из кваса с небольшим количеством толокна с добавлением сахарного песка из Питера – получалась «болтушка». А когда толокна добавлялось больше и замешивалось гуще – была «тяпúшка». Такую тяпúшку делали и для грудных детей вместо соски, только делали ее на молоке, заворачивали в тряпочку, перевязывали нитками. И с такой соской дети росли». (*Живлов Н.Н., 1926 г.р., д. Коростелево*).

Из овощей наиболее распространенными были: картофель, свекла, брюква, морковь, лук, чеснок. Из картофеля делали картошники, пироженики, заливнушки, крахмал. Из моркови, свеклы, лука, брюквы – морковники, свекольники, луковники, галаночки.

В почете у крестьянина были мясо на постном (растительном) масле, соленые огурцы, грибы, капуста, кислое молоко, каши с молоком, гороховые кисели с льняным маслом, драчёны. Во время поста ели похлебку без забели (сметаны, молока).

Из сушеных ягод варили кисели, из клюквы делали морсы (напитки), а бруснику топленую ели с толокном.

«Пекли колобушки из перезимовавшей картошки. Весной землю из-под картошки перекапывали, гнилую такую картошку толкли толкушкой, чуть разводили водой или молоком, или наоборот (оставшаяся после простокваши жидкость), солили и пекли в русской печи. Пекли из костёри (отходы от ржи). Далее пекли из куколя (это остатки ненужные, коробочки от льносемени целые, которые при обмолоте не раскрылись), сушили на больших противнях». (*Ивакина Н.А., 1937 г.р., д. Лихотинка*).

Во всех реках и озерах ловили рыбу. С рыбой пекли пироги, из нее варили уху. Осенью заготавливали грибы и ягоды. Солили: волнухи, рыжики, сухари, свиари, урюпы, сыроежки, грузди. Сушили: белый гриб, целики, боровики, масленики, моховики, козлятники. Из ягод

заготавливали клюкву, бруснику, малину, чернику, голубику.

Главным овощехранилищем в крестьянском доме было подполье (подвал). «Картофель и другие корнеплоды совежане хранили в небольших круглых ямах, выкопанных за пределами селения на возвышенных сухих песчаных местах. Брюкву хранили в завяленном состоянии. Для этого её очищали от кожуры, резали на довольно толстые ломтики и вялили на противнях в вольных печах (русские печи)».

Клюкву сохраняли зимой в замороженном виде, а в остальное время года в кадках, наполненных водой. Брусника хранилась в деревянных кадках после предварительного её запаривания в русской печи. Остальные ягоды и часть грибов подвергались сушке, а капуста, некоторые грибы и огурцы – только солению.



Праздничная еда

«Жизнь без праздника, что еда без хлеба», – любили говорить крестьяне. Хлебосольство всегда было присуще русскому народу. О хлебосольном хозяине говорили: «Дом, как полная чаша – хлеб-соль со стола не сходят». Хлеб-соль сопровождали все радостные и горестные события: хлебом-солью встречали молодых и гостей в день свадьбы, хлебом потчевали роженицу, его брали в дорогу, отправляясь на заработки в другие города.

На праздники обязательно гнали самогонку хлебную (из муки) или из картофеля и свеклы, варили холодец, густой овсяный и клюквенный кисель, пекли пироги с малиной, капустой, луком.



«А сколько блюд-то на праздник подавалось: холодное (окрошка), щи, караваец (черевник), кисели (манный, картофельный, овсяный, гороховый), крупеник, картошка заливная, холодец, лепешки, заколупа (типа омлета)». (Федотова Н.М., 1922 г.р., д. Якшино).

Из дневниковых записей *Матвея Бисти*, председателя колхоза имени Жданова в 50-х годах XX века: «Отмечают Покров. Пьют водку, самогонку (что-то совершенно непереносимое по запаху) и очень вкусное ржаное, осоложенное, черное пиво местного изготовления. Едят: студень, селедку, пироги, картошку с мясом, яичницу, рубец, похлёбку с мясом и нечто вроде хлебных катышей, испеченных все вместе в одной миске и слипшихся друг с другом. На «опохмелку» дается невероятная похлёбка: квас со студнем. Гулянье идет 2-3 дня».

Главным праздником для всех православных людей была Пасха. На Пасху готовили специальные пасхальные кушанья: куличи, пасху, крашеные яйца, «гнили» сыр. «В этот день стол был обилён различными яствами. Особенно запомнилось, когда на первое блюдо готовили черевник. Это первое блюдо было похоже на солянку, но изготовлено было из внутренностей животных: печени, лёгких, кишечника. Всё это с добавлением картофеля было очень вкусным. Еще было второе – студень (холодец), который в каждом доме был самым важным блюдом. На праздники готовили русское пиво, кисели овсяные с суслом, картофель тушёный с мясом (говядина, баранина, свинина), пшеничные пироги и ржаные хлеба из свежих урожаев». (Живилов Н.Н., 1926 г.р., д. Коростелево).



В Рождественский Сочельник на стол ставили сочиво (кутью). «Зерно ставили в печь, покипятят, маслом не мазали, только песочком, до звезды не ели». (*Медведева Е.А., 1918 г.р., д. Куземино*). В Кликушное воскресенье, или праздник Красная горка, пекли пироги, готовили вторые и третьи блюда, варили красные яйца, пекли домашнее печенье, варили пиво и сусло. На Крестопоклонной неделе пекли кресты. Их пекли из особого постного теста: две равные полоски теста накладывали одна на другую в виде крестика.

«Утром в среду в каждом доме хозяйки пекли кресты, а деревенская ребятня прибегают и стучатся в дверь: «Хозяин с хозяйкой, пекли ли сегодня кресты? Середина говина (говенья) треснула, подавайте-ка нам по крестику!» И, в награду за напоминание, довольная детвора получала благоуханный хлебный крестик, который с удовольствием съедала, и шла к следующему дому». (*Белова В.В., д. Федьково*).

На масленичной неделе и в саму Масленицу пекли блины: пшеничные, ячневые, овсяные, из пресного и кислого теста, из манной крупы, с луком, яйцами. На заговенье резали домашний скот, заготавливали мясо, готовили традиционное блюдо поволжских народов – кишки, набитые кашей. В нашей местности готовили «саламату», квашу-солод, «заваруху». Проросшие зерна пшеницы запаривали, перемешивали с разными фруктами и запекали в печи. Солод использовали и в овсяном киселе, и в кулинарии. Довольно простым кушаньем была заваруха: в раскаленный докрасна глиняный горшок наливали кипяток и в нем разводили муку. Ели заваруху с постным маслом, салом, сметаной.

Традиции застолья

«Традиционной нормой поведения можно считать и застольный этикет. Гостеприимство особенно проявлялось в праздничные дни, когда хозяйке предоставлялась возможность показать своё искусство в приготовлении пищи. Хорошо испеченный пирог и другая домашняя снедь, приготовленная к столу, считались лучшим выражением родственных и дружеских чувств. Принятие пищи и порядок соблюдения



трапез по времени назывались «вытью». О человеке, который не придерживался установленного времени и ел, когда попало, говорили: «Не знает выти». Перед тем, как начинали есть и после еды всегда молились. Детей приучали молиться сызмальства».

(Дудин В.А., 1949 г.р., д. Харитонов Починок).



Особенности местной кухни и кулинарных традиций

Молочные продукты всегда были любимыми у солигаличан. Без молока не обходилось ни одного блюда (кроме постных). Из молока делали масло. Большой популярностью в нашей местности пользовался домашний сыр из молозива. Брели первое молоко после отела коровы, наливали в блюдо, добавляли немного воды, солили и ставили в русскую печь. Получалась очень вкусная рыхлая масса, подобие брынзы. В XIX веке для домашнего потребления изготавливали частный сыр. Правда, своих мастеров-сыроделов тогда не было, их приглашали из Швейцарии. Так швейцарский мастер Чукани варил сыр в усадьбе помещиков Черевиных в Нероново Солигаличского уезда, получая от каждой дойной коровы в год по 3 – 3,5 пуда. Частные сыры были отменного качества. В Солигаличском районе и сейчас пользуется спросом сыр марки «Костромской». В конце XX – начале XXI веков солигаличский сыр неоднократно получал на выставках в Костроме и в Москве высокие награды – золотые, серебряные и бронзовые медали.

Среди солигаличан бытует обычай – изготовление и употребление в пищу черной соли. Соль пережигали в Великоденный четверг. Соль четверговая считалась лечебной, сами ели для здоровья и скотине давали. К соли в Солигаличе особое отношение. Рецепт черной

соли такой : на 1 кг соли каменной берется 1 буханка ржаного хлеба, 1 яйцо. Мякоть хлеба замачивали в воде, затем отжимали и смешивали с солью и яйцом. Потом завертывали в полотняную ткань и бросали на горящие угли в русскую печь. Вынимали, когда в печи всё прогорит и толкли толкушками.

В XIV – XVII веках Солигалич был крупным центром добычи соли. Ведь не зря же на гербе города Солигалича изображены три стопки соли на ярком золотом фоне. К 680-летию Солигалича местный предприниматель Андрей Майоров подготовил эксклюзивные подарки для гостей – символ, заложенный в название города, – выпарил соль из местного источника. На вкус она немного с горчинкой.

Хлебы в Солигаличском крае пекли из ржаной муки, из пшеничной, из ячневой. У нас белый хлеб из пшеницы ласково называли «папка» и ели его, макая в песочек. Нередки на столе пышные пироги: с черникой, брусникой, луковники, с капустой, с рыбой.

«Из хоженного теста делали блин, на него положили рыбу, солили. Посыпали пережаренным луком и закрывали еще одним блином. Выпекали «Рыбник» в печи, вынимали и открывали верхний слой. Рыбу можно есть отдельно». (Комарова А.А., 1934 г.р., д. Рыло).

На всю Совету, да и за ее пределами, мастерством печь пироги славилась Валентина Васильевна Морозова. «В своих деревнях в каждый дом, наверное, не по одному разу пекла пироги. На свадьбы, юбилеи и на грустные события, – рассказывает она, – пекла пироги и в Селезенево, в Солигалич. Да не по два-три, а по десять пирогов. Печка русская у меня жаркая, просторная», – вспоминает В.В.Морозова.

Пекли кислые блины из пшеничной муки, лепешки на дрожжах из ячневой крупы, домашнее печенье, пресные пирожки из нехоженного теста – обыденники, калачи. Солигалич в XIX веке по своей округе славился калачами. Калачное производство велось исстари, закончилось оно в конце XIX века. Своё искусство калачницы передавали из поколения в поколение.

«Для приготовления калачей употреблялась особого сорта мука. По своей форме калачи



представляли из себя сгибень, в котором размечались две пуховки (животок с губкой) и дужка, ручка. Калачное тесто долго мяли и терли (отсюда выражение по отношению к человеку – «тертый калач»). Калачи сначала обваривали кипятком, а потом жарили. Между пуховками насыпали отруби, что придавало калачам приятный своеобразный вкус. Своё искусство калачницы передавали из поколения в поколение. Торговали калачами на площади. Калачницы, зазывая покупателей, приговаривали: «Калачи горячие, едят их подъячие». Сохранились фамилии и последних наших калачниц: Блохины, Комневы, Трекины». (Белоруссов Л.М., 1890 г.р., г. Солигалич).

И сегодня Солигалич славится вкуснейшим пышным хлебом, сладкими пряниками, нежнейшими пирожными. В настоящее время на хлебозаводе выпекается около 30 наименований булочных изделий. Рецепт хранится в строгом секрете. Ржаной хлеб, например, замешивается на концентрированных молочно-кислых заквасках. И никаких улучшителей вкуса. Также хлебозавод выпускает более 20 видов пряников: любительские, шоколадные, ореховые, яблочные, клюквенные. Сохранение традиционной, особой рецептуры сделало пряники нашей гордостью, брендом города. Вся продукция Солигаличского хлебокомбината ОАО «Солигаличское» – постоянный участник выставок-ярмарок «Золотая осень», предприятие – обладатель дипломов и почетных грамот Министерства сельского хозяйства.

В настоящее время в Солигаличе занимаются переработкой лесных богатств, так как наш район расположен в лесах, богатых грибами и ягодами.

В 1998 году в Солигаличе был основан консервный завод по переработке плодов, ягод и грибов, как культурных, так и дикорастущих. Завод работает с промышленными потребителями, выпуская начинки для кондитерских производств. Среди потребителей – известные всей стране крупные московские кондитерские фабрики «Рот Фронт» и «Большевик». Им завод поставляет джемы, конфитюры. Сырьем служат наши лесные ягоды. Завод выпускает от 120 до 150 тонн готовой продукции в месяц.

Аналогов такому производству в Костромской области нет, да и по всей России таких заводов всего пять. Завод неоднократно награждался почетными грамотами, был участником областного конкурса «Сделано в Костроме».



Любимые напитки

Любимым напитком в нашем крае считался квас. Приготовляли его из ржаного солода, яблоч, ржаных сухарей, кислицы. Вот простой рецепт кваса. Брели ржаные сухари на 1/3 емкости, добавляли 10 литров кипятка (горячей воды) и настаивали в закрытой посуде. Через три дня процеживали, добавляли изюм и употребляли. Хранили в холодном месте.

Праздничным напитком считалось домашнее пиво. Пиво варили из ржаного или ячменного солода с добавлением хмеля (его выращивали в нашей местности). «Растили солод из ржи, запаривали, обливая водой, сушили, мололи, заваривали горячей водой. В корчагу на низ клали солому, мякину мешали с заварным тестом, клали в корчагу и ставили в печку. Вечером выставляли и наливали кипяченой воды, давали настояться и сцеживали, что останется – доливали на квас, а из слитого сусла было пиво». (Медведева А.А., 1933 г.р., д. Кулешово)

Чаепитие считалось ритуалом в каждой семье. Чай пили всей семьей из самоваров. В чайнике заваривали разные травы, иван-чай, сухие ягоды малины и черники. Чай забеливали топленным молоком с пенками и пили с золотым сахаром. Чай подавали в конце каждого праздничного стола. Это означало, что гостям пора уходить домой.

Одним из первых сбором декоративных трав – иван-чая, ромашки, зверобоя занимался у нас Василий Иванович Гинцяк, прожива-



ющий в деревне Горбачево Солигаличского района. Чайный напиток под названием «Копорский» Василий Иванович в начале XX века отправлял в Москву своему хозяину-предпринимателю в чайную компанию. Василий Иванович раскладывал на широкие противни в тени на повити дома листья иван-чая, так как они не должны были сохнуть на свету, под солнцем. Иначе бы утратили целебные свойства. Там на протяжении 2-8 часов листья подвяливались. Затем в другой комнате сначала сырье подвергалось процессу отжима, а потом в специальном ящике при температуре 25-30 градусов проходил процесс ферментации. По всему помещению растекался фруктовый аромат. После суточного хранения в стеклянной или эмалированной посуде под плотно закрытой крышкой начиналась сушка сырья. В настоящее время этим делом занимается Е.М. Кусов.

Сегодня любимыми напитками солигаличан – и взрослых, и детворы, является лимонад и квас, которые выпускает цех безалкогольных напитков ОАО «Солигаличское». То, что производят в цехе – это достойный ответ и отечественным, и западным газированным напиткам. Эту продукцию увозят и за пределы нашего района, она пользуется большим спросом у покупателей как самая настоящая – натуральная, без консервантов и какой-либо химии, а значит – полезная для здоровья продукция.

Русская кухня – это неотъемлемая часть историко-культурного наследия России. Пожалуй, ничто так не отражает истинный темперамент народа, как национальная кухня. Сейчас

в России стараются возродить отечественные кулинарные традиции, так как есть спрос на русскую кухню. Изучаются региональные кулинарные традиции, ведь множество блюд связано с историей нашей страны. Изучая традиции наших предков, мы, возможно, станем чуть ближе к постижению истории нашей местности.

Н.В. ЛЕБЕДЕВА,
руководитель клуба «Краевед» при
МКУ «Центральная районная библиотека
им. А.С. Пушкина»
Солигаличского муниципального района

Примечания

Информанты, старожилы Солигалича и Солигаличского района:

- Белова В.В., д. Федьково.
Белоруссов Л.М., 1890 г.р., г. Солигалич.
Беляева Е.С., д. Тыково.
Дудин В.А., 1949 г.р., д. Харитонов Починок.
Дудин Л.А., 1936 г.р., д. Харитонов Починок.
Живилов Н.Н., 1926 г.р., д. Коростелево.
Живцова Т.А., 1941 г.р., д. Батурино.
Завьялов М.А., 1939 г.р., Малое Токарево.
Завьялова Г.В., 1954 г.р., Малое Токарево.
Ивакина Н.А., 1937 г.р., д. Лихотинка.
Кириллова В.Н., 1942 г.р., д. Борисьево.
Комарова А.А., 1934 г.р., д. Рыло.
Медведева А.А., 1933 г.р., д. Кулешово.
Медведева Е.А., 1918 г.р., д. Куземино.
Морозова С.И., 1928 г.р., д. Прокошево.
Ожигин Н.В., 1957 г.р., г. Солигалич.
Разгоняева Е.П., 1950 г.р., г. Солигалич.
Смирнова Е.П., 1910 г.р., д. Разгоняй.
Смирнова Т.С., 1941 г.р., г. Солигалич.
Федотова Н.М., 1922 г.р., д. Якшино.

Словарь диалектных слов

Бурак – сосуд из бересты для хранения продуктов.

Выть – принятие пищи и порядок соблюдения трапез по времени.

Галаночник – вареная брюква, запеченная на молоке и яйцах.

Говенье – поститься, ничего не есть.

Драчёна – яичница на молоке, сбитая с мукой.

Дресва – крупный песок, который получают из раскаленного камня (толкют).

Жернова – камень для размола зерна в муку.

Закваска – кислое вещество, которое кладется для заквашивания, частица старого теста.

Кадка – ёмкость для заготовки впрок, хранения муки, крупы.

Калач – белый пшеничный хлеб, сгибень.



Ковш – черпак небольшого размера.
Колобушка – небольшой круглый хлебец из пресного теста без начинки.
Колода – большое деревянное корыто.
Коридор – холодное помещение между теплой избой и крыльцом.
Корчага – глиняный сосуд больших размеров.
Кринка – глиняный сосуд для хранения и подачи молока на стол.
Крупеник – крутая каша, запеченная на молоке и яйцах.
Куглина – отходы от льна, пустые коробочки льна.
Кузов – берестяной короб, большая корзина.
Кутья – распаренные зерна пшеницы с сахарным песком.
Лепёшки – тонкие оладьи.
Лоток – неглубокое тонкостенное широкое корытце, в которое просеивали муку, месили тесто.
Лучина – тонкая березовая щепка.
Молозево – первое молоко после отела (родов) коровы.
Мутовка – палка с рожками для размешивания теста, сметаны.
Мякина – отходы от зерна, плевелы, избитый цепом хлебный колос, от которого отвеяно зерно.
Мясоед – период после поста, когда разрешалось употребление мяса и скоромной пищи.
Наряжонка – человек, переодетый в маску, скоморох.
Опарница – сосуд для предварительного замеса теста, невысокий широкий глиняный горшок.
Пасха – творожная масса, в которую добавляют яйца, сметану, изюм, сахарный песок и загнетают.
Пахтать – взбивать сливки.
Пахтус – жидкость, которая осталась после сбивания сметаны в масло.
Пестерь – высокая берестяная корзина с крышкой, которую носят на спине.

Пестовник – песты (вид хвоща), запеканка из пестов.

Повить – хозяйственная постройка на крестьянском дворе.

Помело – длинная деревянная рукоять, к концу которой привязывались сосновые ветки.

Противень – железный лист прямоугольной формы с невысокими бортиками с трех сторон.

Пышки – оладьи, рыхлые хлебные лепешки.

Сседыш – простокваша.

Скамейка – переносная лавка. Доска на ножках.

Ступа – тяжелый деревянный сосуд, в котором пестом (палкой) толкли зерно, чтобы превратить его в крупу.

Сусек – ларь, отгороженное место для хранения овощей.

Толкушка – деревянный пест, утолщенный внизу.

Толоконник – овсяная мука с солью, заваренная кипятком и сдобренная льняным маслом.

Тюря – хлеб, крошенный в воде с солью, хлебная крошка на квасу.

Уполовник – поварёшка. Ковш на длинной рукоятке.

Хлебать – есть ложкой жидкую пищу (молоко).

Хлев – помещение для скота.

Хоженое (тесто) – броженое тесто.

Чугун – сосуд из чугуна для приготовления пищи.

Шасток (шесток) – часть русской печи, площадка перед устьем.



ПИЩА И ЖИЗНЕННЫЙ КРУГ



Говорят ли что-нибудь нам такие слова, как ботвинья, сбитень, сулой? Скорее всего, нет. А ведь это лишь некоторые из немногих блюд, в прошлом прочно занимавших место на русском традиционном столе. Сегодня они забыты нашими хозяйками, как, впрочем, и сотни других. И, как жаль, что безвозвратно ушли в прошлое рецепты ароматного ситного хлеба, баранок и пряников, которые выпекались в наших межевских пекарнях сто лет назад. Ни в одном кафе не подадут сейчас к чаю такую выпечку, а тогда пекари доставляли свою душистую, ароматную продукцию во все чайные села Георгиевского. И как бы ни был ограничен крестьянин в выборе продуктов, любая хозяйка из малого могла приготовить множество блюд, которые являлись здоровой, простой и вкусной пищей. Разнообразие и особенность кухни напрямую зависели от места проживания и образа жизни, от времени года, деревенских календарных праздников.

Всё меньше остаётся подлинных знатоков народных традиций, всё труднее становится возродить былое. Но пока ещё есть возможность, нужно находить и изучать самобытные рецепты народных блюд, традиции и обычаи застолья, чтобы сохранить наследие, которое оставили нам наши мудрые предки.

«Жизни магический круг» - это бытие человека от рождения до смерти, включающее в себя, отношение человека с окружающим миром, с природой, семейные обычаи и традиции, связанные с ремёслами, строительством,

праздниками, обрядами, в том числе и с приёмом будничной, праздничной и ритуальной пищи в разные временные отрезки жизни.

Детство

Роды и воспитание детей издавна были окружены поверьями, обрядами и традициями. На Меже к роженице, в первый же день после родов, было принято идти с «зубком» или «нести на зубок». «На зубок» несли обязательно пирожок, в основном, это был пирожок «яшничек» (из ячневой муки) или пряженец и обязательно что-нибудь сладкое, например, самоваренный сахар. Кто жил более зажиточно, приносили яйца. Старожилы говорили, что угощения несли роженице для того, чтобы она после родов хорошо питалась, набралась сил и окрепла. Принесенных продуктов хватало иногда на несколько дней для всей семьи, что позволяло женщине немного отдохнуть от домашних хлопот. «Зубок» приносили молодой матери только женщины.

Родня с соседями в это время «обмывали ножки», то есть выпивали рюмку вина, не более, за здоровье матери и ребёнка. Родившие молодые мамы не задавались вопросом, чем кормить ребёнка. Конечно же, основу питания составляло материнское молоко. Если приходилось докармливать, то разбавляли коровье молоко водой, которое наливали в рожок. Рожок для малыша мастерили из коровьего рога, полость которого



вычищали, на остром конце отпиливали кончик и одевали сосок. Сосок делали из коровьего соска, его размачивали, чтобы избавиться от жесткости и приматывали ниточкой к рожку. Когда ребёнок подрастал, и молока не хватало по каким-то причинам, то готовили для него такое питание: зёрна овса складывали в чугунок, заливали водой и ставили в печь для запаривания. Когда вынимали чугунок из печи, в нём образовывалась серая вязкая жидкость, похожая по консистенции на кисель. В овсяный отвар добавляли немного воды и сахара, после чего наливали в рожок.

Примерно месяцев с девяти начинали прикармливать супом. Суп для детей варили из бараньего мяса, но ребёнку давали только бульон. Дети подрастали, бегали шумной ватагой по деревне, а в карманах некоторых счастливых лежали «бобки» или «жувяки».

Бобки получались следующим образом: очищенную галань (брюкву) резали кубиками, выкладывали в чугунок. На дно добавляли немного воды, ставили в печь и вечером доставали. Пареную галань резали ещё мельче и сушили в печи на противне. Получался десерт – галанные бобки. Таким же способом делали бобки из свеклы, которые по сладости не уступали бобкам из галани. Но в «самой большой чести» была чёрная дегтярная «жувяка». Её делали так: в чугунок клали кусок чистой бересты, туда же наливали немного дёгтя. Всё это варили на медленном огне. Получалась чёрная сметанообразная масса. Точную технологию получения берёзовой жвачки в нашей местности узнать пока не удалось. После остывания массы её можно было жевать. Она не имела никакого вкуса, не приставала к зубам и хорошо жевалась¹.

В праздничные дни детей баловали сладостями, такими, как помадка и постный самоваренный сахар. Сахарные помадки по воспоминаниям Хохловой А.Г. в её семье варили к праздникам: «Помадку мамка варила сама. Вскипятит сироп из песка, а потом черпает такой оловянной ложечкой и капает сиропик-от в сухой песочек. Потом это застывает, и получаются помадки».



Самоваренный постный сахар варили на воде, а в скоромные, то есть праздничные дни – на сливках, с добавлением ягод. Пропорции продуктов для приготовления сахара брали примерно такие: на три части сахарного песка одну часть жидкости. К праздничному сахару добавляли иногда немного скоромного (коровьего) масла. Массу нужно было непрерывно мешать, чтобы не пригорела. Самым трудным было определить готовность сиропа. Для этого капали сироп в холодную воду. Если капелька сворачивалась в клубочек и была похожа на конфетку, то это означало, что сироп готов. Невысокую ёмкость смазывали постным (растительным) маслом и выливали в неё сироп. Масса очень быстро застывает, поэтому нужно сделать на поверхности разрезы (не до конца), чтобы потом легко разламывать сахар на кусочки.

Будни

Достигнув 7-8-летнего возраста, детей начинали приучать к труду. Девочек учили прясть или отдавали в няньки. Мальчики помогали на заготовке дров, пасли скот, трудились на сенокосе, на жатве, выполняя посильную работу.

Собираясь в лес на заготовку дров, пестер с едой укладывали ещё с вечера. В нём вяленое мясо, крупа, сырая картошка, соль, лук, каравай хлеба, котелок. Пока одни рубили лес, другие занимались обедом. Разводили костёр, в котелок набирали родниковую воду, складывали в него продукты, взятые из дома. Как сказал наш земляк И. И. Суворов: «Мне кажется, никогда не ел я более вкусного супа, сварен-



ного на костре из вяленой баранины, который пахнет дымком и всеми запахами леса».

Летом, собираясь на сенокос, вставали еще до восхода солнца. Длинный, июньский день во время сенокоса делился на два уповода (периода) с одним обеденным перерывом. Если приходилось идти домой, то ели обычно окрошку. Это холодное блюдо, приготовленное из домашнего кваса с добавлением отварного картофеля, студня или мяса, зелёного толчёного лука, крутосваренного яйца и тёртого хрена. Всё это забеливалось сметаной. Но такая богатая окрошка была не всегда, чаще всего она состояла из кваса, толчёного лука и вареного картофеля. Для холода клали лёд, который находился летом в леднике. «Похлебав с устатку» вдоволь такой окрошки, больше есть уже ничего не хотелось. Когда обед брали с собой, то чаще всего это был варёный картофель в мундире, варёные мясо и яйца, краюха ржаного хлеба. В туес наливали холодный квас или сседыш (скисшее молоко). В берестяном термосе-туеске холодная жидкость не нагревалась на солнце и долго оставалась прохладной. Во время жатвы зерновых обед тоже брали с собой. В нашей местности высаживали такие культуры, как рожь, пшеница, ячмень, горох, лён.

Хлеб как искусство

Межевские хозяйки пекли хлеб решетный, ситный или ситник, подовой. Ситник получали из муки высшего сорта. Муку просеивали через сито, отсюда и название хлеба – ситный. Крестьяне среднего достатка ели такой хлеб



только по праздникам. Решетный хлеб пекли из ржаной муки, просеянной через решето. Решетная мука была более грубая. Такой хлеб ели по будням. На Меже говорили: «Хоть и решетень, да ежедень». Подовой хлеб пекли в печи на поду. На печную деревянную лопату укладывали капустный лист, на него хлебное тесто и стряхивали вместе с листом в печи на под.

Хлеб каждый день не пекли, а пекли его впрок. За один раз до восьми больших караваев. Заводить тесто (опару) начинали ещё с вечера. Опару заводили на «меле» или картофельной закваске. Для картофельной закваски варили картофель, толкли, добавляли тёплой воды, потом оставляли эту массу, чтобы «заходило». Для получения «мела» оставляли от предыдущей стряпни немного теста, добавляли к нему воды и горсть хмеля. Масса «ходила», поднималась, и после этого процеживали через сито. Хмель выбрасывали, а получившуюся слитую мутную водичку оставляли – это и был «мел». На этом меле заводили опару. Для приготовления кислого ржаного хлеба делали закваску: в тёплой воде разводили ржаную муку и ставили в тёплое место на 7-8 часов, чтобы закисло, потом добавляли ещё муки. Опару для хлеба, состоявшую из воды, закваски и муки, замешивали рукой или мутовкой в квашне. Если к ржаной муке добавляли пшеничную, то такой хлебушек назывался полубека. Сверху квашню накрывали чистым полотенцем и оставляли на ночь. Утром уже замешивали тесто до такой густоты, «чтобы держало само себя» и выпекали в печи на поду или в глиняных плошках.

Пирог – кишошники

Кроме хлеба, из ржаной муки пекли пироги – кишошники. Пекли их нечасто, только после забоя скота (баранов или телят). Свиные кишки не использовали, так как они были очень тонкие и рвались при обработке. Требушину (желудок) и тонкую кишку промывали в нескольких водах и чистили. Очищенные кишки варили в чугуне, затем рубили их тупой в деревянном корытце вместе с 2-3 голов-



ками лука. Полученную массу обжаривали на бараньем или свином сале. Готовую начинку заворачивали в ржаной колобок. Для колобка брали примерно 3 стакана ржаной муки, 1 стакан воды или молока, солили по вкусу. Колобок делили на несколько частей. Края колобка хорошо защипывали, чтобы не вытекал жир. Выпекали в печи на противне и ели их только горячими, так как в остывших пирожках сало застывало. На Меже такие необычные пироги очень любили.

Пироги – наливники

Самым распространенным на праздниках (и по сей день) был пирог с пенками, наливочник или наливник. Замешивали дрожжевое тесто, делали круглый пирожок и сверху накладывали или точнее сказать наливали начинку. Если брали ягоды, то это была малина, черёмуха, черника. Но самой праздничной была начинка, когда поверх пирога наливалась толчёная картошка, смешанная с молоком и сырыми яйцами, либо варёная картошка со сметаной и варёным яйцом.

Пирог-загибочник

Пироги-загибочники пекут из дрожжевого теста, имеют продолговатую форму, внутрь которых загибалась разнообразная начинка из мяса с луком, капусты, грибов, яиц, крупы, ягод. В зависимости от начинки пироги имели своё название: губник (с грибами), ягодник и т.д. И какой начинки сейчас уже не встретишь, так это тушёной брусники с луком. Такая начинка в пирогах-загибочниках бытовала в деревне Савинской, жители этой деревни считали такую начинку очень вкусной. В деревне Зяблуха Вавиловского сельсовета пекут пироги-загибочники с сушёной черёмухой. На специальных жерновах перемалывали сухую черёмуху, которую добавляли к творогу. С такой же начинкой пекут и открытые пироги на дрожжевом тесте².

Тесто для любых пирогов готовили на опаре. Когда творили (готовили) опару для пирогов или хлеба, межевские стряпухи говорили: «Не успоришь, что жидко притворишь, в замес

больше уйдет». То есть, когда вставал вопрос о том, сделать опару густой или жидкой, ни в первом, ни во втором случае не сэкономишь (не успоришь). Если затворишь жидко, то когда будешь замешивать тесто, муки уйдет больше и, наоборот: на замес муки уйдёт меньше, но на опару возьмёшь больше.

Пирожки «тоненькие»

В будние дни пекут пирожки «тоненькие». Есть два варианта приготовления теста для «тоненьких». Замешивали бездрожжевой пресный колобок на молоке или сседыше. В тесто для мягкости добавляли толчёный отварной картофель. Во втором варианте большая часть теста состояла из картофеля. Для этого брали около 5 штук горячих картофелин, сваренных в мундире, очищали, толкли пестом, чтобы не было комочков, добавляли немного сливочного масла, 1-2 сырых яйца и, примешивая муку, делали колобок. Тесто делили на части, раскатывали в круглую лепёшку, делали по краям бортики. В середину выкладывали начинку из смеси отварного толчёного картофеля, сырого яйца и сметаны. Картофель в начинке можно заменить творогом. Ставили в печь на 15-20 минут. После выпечки смазывали скоромным маслом и накрывали полотенцем. «Тоненькие» вкусны и в горячем и в холодном виде.

Пряженцы

В любой праздник по всем деревням разносился ароматный дух пряжъя. Тесто для пряженцов замешивали тем же способом, как на пироги, но немного пожиже. Из плоски брали тесто, обваливали в муке, слегка растягивали руками и опускали в раскаленное постное масло или свиное сало.

Чтобы испеченные пироги и хлеб не черствели, их складывали в большой берестяной короб, сверху накрывали плотной крышкой. Если выпечки оставалось немного, то её убирали в заваок на кухне и накрывали полотенцем.

Блюда из овсяной муки

Овсяная заваруха. Овсяную муку насыпали в плошку и тонкой струйкой лили в неё кипятком,



при этом мешали мутовкой, чтобы не было комков. Заваруху выкладывали на большую чугунную сковороду или в глиняную миску, предварительно густо смазывали дно посуды овечьим салом. В заварухе деревянной палочкой делали углубления, чтобы при запекании в них поступало сало, и у заварухи пропёкся низ и верх. Сковороду ставили в печь, прямо на угли.

Овсяные блины. Так же на углях пекли и овсяные блины, из пшеничной муки в начале 20 века пекли редко. Из воспоминаний И.И.Суворова: «Утром, когда дрова в печи начинают прогорать, и много горячих углей, мать наливает в подогретую большую сковороду ополовником овсяной болтушки, и сковородником подаёт на угли в печь. Вынет, поставит сковороду, снимет большой тонкий блин на деревянный лоток и наливает на шипящую сковороду следующий. За короткий промежуток на лотке гора блинов. Ели мы их, сворачивая в трубочку, макали в сметану или топленое коровье масло. Но, особенно, вкусны блины с начинкой из отварной картошки с яйцом. На блин накладывали начинку, которую сверху обильно смазывали маслом при помощи куриного пёрышка. Блин заворачивали в виде конверта и ели».

Запарники. Кроме блинов из овсяной муки пекли запарники. Овсяную муку заливали водой, чтобы было густо, и выкладывали на противень ложкой, а сверху посыпали «едрушкой». Едрушку перед этим запаривали кипятком и после выкладывали на запарники перед выпечкой. Едрушка – это овсяная крупа.

Овсяный кисель. И уж никак нельзя не упомянуть об исключительно вкусном и полезном овсяном киселе. Овсяный кисель был настолько питательным, что все члены семьи вставали из-за стола непременно сытые, что было немаловажно для крестьянина. Для приготовления киселя овсяные высейки или крупу замачивали в тёплой воде, примерно 2 части крупы и одна часть жидкости. В деревне Савинской хозяйки для придания аромата дымка, поджигали берёзовую лучину и горящую опускали в воду с овсяной крупой.

Для более быстрого брожения добавляли корочку ржаного хлеба. Утром убирали лучину и хлеб, процеживали содержимое через сито. Из получившейся беловато-мутной жидкости, которая называлась – сулой, варили кисель до загустения. Солили по вкусу или во время варки или уже во время еды. Разливали в миски и выносили в холод для застывания. Овсяный кисель ели и в холодном и в горячем виде. Горячий кисель ели вприкуску с варёной картошкой, солёной рыбой, постным маслом. Холодный кисель резали на куски, добавляли холодное молоко или льняное масло, или сулой, или сусло. Массу, оставшуюся после замачивания, не выбрасывали, варили из неё кашу или первое блюдо, добавив пареную репу или галань, либо квашеную капусту.

Во время Великого поста на Страстной неделе в Великодённый четверг был на Меже такой обычай. В этот день обязательно варили овсяный кисель. Кто-нибудь из взрослых членов семьи, чаще всего это была бабушка, надевали тулуп наизнанку и выходили в сени. В такой мохнатой одежде взрослый изображал медведя. Остальные члены семьи, оставшиеся в избе с миской киселя, говорили: «Мидвидь, мидвидь, иди кисель исть. Не трогай нас, покуда мы по грибы, ягоды пойдём». «Медведь» из сеней протягивал «мохнатую лапу» в приоткрытую дверь и забирал кисель. Кисель, приготовленный для «медведя», сами не ели, а скармливали домашней скотине.

Блюда из гороха

Пользовался спросом в крестьянском хозяйстве и горох. Его обязательно сажали в поле. Хотя не все могли себе позволить занять полосу или две горохом. Дети любили собирать туго набитые стручки гороха. Но, чтобы дети зря горох не рвали, им говорили, что в горохе живёт кикимора. Единственный день, когда можно было нарвать гороха вдоволь, был праздник Медовый Спас. После того, как горох был убран, одну часть оставляли целым, а часть мололи на муку и просеивали. Из цельного гороха варили суп, гороховую кашу. Для каши брали горох и галань, заливали водой,



ставили в печь, после толкли и заправляли постным маслом.

Из гороховой муки варили кисель. Вечером кипятили самовар, в блюдо насыпали гороховой муки, цедили из самовара тонкой стружкой горячую воду в блюдо и замешивали кисель. Добавляли соль, охлаждали. Резали ломтиками, мазали льняным маслом и ели. Но чаще всего поступали, как с овсяным киселём. Нарезали на кусочки, из середины вынимали один кубик и в образовавшуюся полость наливали льняное масло. Брали кубик киселя и макали в лунку с маслом.

Праздники

В каждой деревне был свой главный престольный праздник, который праздновали от одного до двух дней. Праздновали всегда дружно, всей деревней. Обязательно собирали общий стол на улице или у кого-то в доме, это зависело от времени года. В каждой деревне были свои правила и устои. В деревне Талица Трусовского сельсовета на праздник Воздвижение обязательно пекли пирог-рыбник из щуки³. В деревне Уханово Черемисского сельсовета в престольный праздник хозяйки соревновались, у кого пряженик больше получится или как тогда говорили «у кого интересней». В деревне Колодезной Вавиловского сельсовета было принято отмечать праздники за столом только со своей роднёй, а уже на гулянье под гармонь собирались всей деревней. В деревне Савинская Черемисского сельсовета отмечали «Праздник первого Воскресенья». Это было воскресенье перед началом Петрова поста, то есть первое воскресенье после Троицы. В этот праздник наряжались в самые лучшие



наряды. Если кто-то наряжался в будний день, то говорили: «Ну, что обрядилась, как в первое Воскресенье?» Собирали в деревне большой праздничный стол. Обязательной в этот день на столе была большая общая яичница (яйца смешанные с молоком). Яйца собирали по всей деревне, каждый двор должен был дать по яичку. Яйца собирали обычно дети⁴.

Свадебное застолье

Широко и весело праздновали на деревне свадьбы. Стол на свадьбе практически не отличался от праздничного застолья. Варили обязательно домашние пиво, квас, делали самогон. Ставили на стол горы пряжья, пирогов с пенками, черевник (цереvник) был обязательным угощением на свадебном столе. Лапшу для свадебного черевника делали сами.

Черевник (суп из потрохов)

Взять ливера свиного или говяжьего (легкое, сердце, печень) достаточно много, примерно около 1 кг. В чугуn на это количество потрохов наливали примерно 2,5 литра воды. Сверху в чугуn от стенки до стенки вставляли лучины. Это делали для того, чтобы ливер не всплывал над бульоном, иначе он мог сгореть, оказавшись на поверхности. Когда всё уварится в печи, ливер доставали и мелко рубили тяпкой в деревянном корытце. В бульон отправляли рубленые потроха, лук и лапшу. В некоторых деревнях вместо лапши добавляли картофель. Ставили чугуn в вольную печь (истопленную, без углей) томиться. Когда всё будет готово, к этому времени нужно сделать яичницу. На это количество черевника нужно взять 3-4 яйца, взболтать, развести молоком, посолить и вылить на сковороду. Поставить печь, до появления румяной корочки. Яичницу не перемешиваем, берём ложкой и складываем в суп. Подержать ещё минут 10 в печи. Черевник готов. Не забывали подать на стол и квас со студнем, и кисель овсяный. Когда подходило время к ужину, ставили на стол свиную лапшу. Перед тем, как подать суп, сваха говорила: «Дорогие гости, у нас присох заслон к печке, помогите его оторвать!».



К ручке заслона привязывали верёвку, а другой конец протягивали гостям. Когда гости начинали «тащить лапшу», на кухне другой конец держали. В момент перетягивания верёвки устраивали дружеские шутки:

*-Ну-ка, сваха, натянись,
Чтобы снасти порвались!
-Уж ты, сватушко Василий,
Прицепи, нам не по силе.
-Уж ты, сватушка Настасья,
Открывай заслон на счастье!*

Верёвку сваха могла и перерезать, тогда все гости весело падали. В конце застолья предлагали чай, если кто-то не хотел чаю, то подавали молочную лапшу с топлёным маслом. Лапшу в такой суп делали на основе крахмала. Для этого молоко или воду смешивали с яйцами, картофельным крахмалом, замешивали тесто, которое тонко раскатывали и выпекали блинами. Из полученных блинов нарезали лапшу.

Межевское пиво

Рожь использовали для приготовления домашнего пива, которое варили только на большие праздники и торжества. Из воспоминаний И.И.Суворова: «Для начала рожь насыпали в деревянную кадку и заливали водой (замачивали) на сутки. Когда рожь набухла, откидывали на сито, чтобы стекла вода. Влажное зерно насыпали на мокрую ткань, которая лежала либо на полу, либо на печи. Насыпали ровным слоем толщиной 10-15 сантиметров и укрывали попоной или половиками. Через день-два она прорастала, зерно собирали в кучу, утрамбовывали и плотно укрывали. Когда зерно до-



стигало наибольшей сладости, его сушили на печи. На мельнице из высушенного пророщенного зерна получали муку коричневого цвета, сладкую на вкус – солод. Солод запаривали в печи в большом чугуне. Запарку заливали в корчагу – большой глиняный горшок, который имел объём не менее ведра и с дыркой около дна. Перед этим в корчагу закладывали жгут ржаной соломы, который выполнял роль своеобразного фильтра. А для того, чтобы жгут не всплыл на поверхность, когда залиют запарку, его, обвязывали ниткой, конец которой опускали сквозь сливное отверстие. Отверстие затыкали деревянной пробкой и обмазывали тестом. Полную корчагу ставили в протопленную с вечера печь, где она парилась до утра. Рано утром отец с матерью вынимали из печи корчаги и ставили их на установленную наклонно специальную доску. Мать осторожно отковыривала тесто и вынимала пробку, из отверстия начинала течь густая коричневая жидкость, называемая суслом. Обычно на доске устанавливали три корчаги, и сусло из них стекало в течение нескольких часов.... В тёплое, ещё не остывшее сусло насыпали две-три горсти хмеля и немного дрожжей, которые мать сама готовила из опары и почему-то называла мелом. Пиво созревало 2-3 суток, его процеживали через сито и разливали по бутылкам-четвертям...»

Межевской квас

Если пиво готовили независимо от времени года к праздникам, то квас готовили, в основном, летом, но каждый день. Приготовить хороший квас в домашних условиях непросто. Обычно, каждая хозяйка имела свой рецепт кваса. Вот как готовили традиционный межевской квас. После того, как было сварено сусло, его делили на части. Одна часть шла для приготовления пива, другая для того, чтобы «похлебать» овсяного киселя, и часть для приготовления кваса. В солодовую гущу добавляли воды и ставили парить в печь. Для того, чтобы квас был более крепкий, в корчагу добавляли коржики (пирожки), испечённые из солода. Солодовые коржики хозяйка хранила в полотня-





ном мешочке. Пропаренную в печи жидкость сцеживали в кадку, где она без всяких добавок скисала. Хлебный домашний квас готов! Хранился квас в особой кадке – кваснице в прохладном месте. Весной и осенью – в сенах, в летнюю жару – в снежной яме. Чтобы нацедить квасу, достаточно было вынуть пробку около дна и струйка холодного кваса потечёт в подставленную посуду. Когда в кваснице оставалось мало кваса, добавляли холодной воды и солодовые коржики. Новая порция кваса готова. Квас настаивали и на свекольных колобках или бобках. Для этого складывали промытую свеклу в чугунок и заливали небольшим количеством воды, чтобы свекла не варилась, а парилась, ставили в печь. После упревания свеклы ее резали и сушили в печи на противне. Это были свекольные бобки. Чтобы получить свекольные колобки, пареную свёклу толкли, смешивали с ржаной мукой и пекли пирожки – это были свекольные колобки. Для приготовления кваса бобки или колобки заливали холодной водой, иногда добавляли немного солода или смородинового листа и настаивали. Старшее поколение называет свекольный квас целительным бальзамом.

Поминки

Жизненный путь любого человека неизбежно подходит к концу. После похорон принято на Руси поминать усопшего за поминальным столом. Обязательным атрибутом и по сей день на поминальном столе является кутья. Раньше её варили из проросших зёрен пшеницы, поэтому она имела сладковатый вкус. В настоя-

щее время пшеницу заменили рисовой крупой с добавлением изюма. Богатый стол в межевских деревнях для поминок не собирали, всё было просто. Суп мясной, холодец, кисель овсяный с сусликом, блины. Вино на поминальном обеде пить было не принято, подавали обычно чай. Весь поминальный обед обязательно горела лампадка.

На основании записей старожилов можно сделать вывод, что традиционная пища крестьян состояла из продуктов натурального хозяйства. В рационе преобладали зерновые и овощные продукты, продукты животного происхождения играли менее заметную роль. Каким блюдам быть на столе, это зависело от различных жизненных ситуаций: был ли это обычный день или постный, праздновали свадьбу или справляли поминки. Рацион питания крестьян зависел и от природных условий, и от местных традиций. В этой теме ещё много неизученного, она актуальна и интересна, и по сей день.

И.А. КОЗЛОВА,
научный сотрудник МКУ
«Межевской краеведческий музей».

Примечания

1. МИХМ КП-741 Воспоминания И.И.Суворова, самиздат.
2. Архив Межевского краеведческого музея. П.№41. Л.1. Колесова Елена Яковлевна, 3.08.1946 г.р., д. Зяблуха Межевского района. Запись сделана в селе Георгиевском Козловой И.А. 20.07.2016 г.
3. Архив Межевского краеведческого музея. П.№41. Л.3 Смирнова Анна Михайловна, 1932 г.р., д. Талица Межевского района. Записано Козловой И.А. в селе Георгиевском 7.05.2012 г.
4. Архив Межевского краеведческого музея. П.№41. Л.4. Козлова Тамара Михайловна 4.04.1949 г.р., д. Савинская. Запись сделана Козловой И.А. в селе Георгиевском 12.02.2012 г.

Источники

1. Архив Межевского краеведческого музея.
2. Краеведческие материалы Никольского Дома культуры, РЦ-КиД с. Георгиевского, Советского Дома культуры.
3. Газета «Новая жизнь» от 13.06.1998 г., №98, Н.И.Артёмова «Свадебный обряд на Меже».
4. МИХМ КП-741. Воспоминания И.И.Суворова, рукопись.



ЩИ ПО-НЕРЕХТСКИ

Одним из таких традиционных блюд нашего Нерехтского края является национальное русское блюдо – щи. По воспоминаниям моих родственников, мой дедушка, Борис Капитонович Моисеев (1936 г.р.) и моя бабушка, Цветкова Лидия Васильевна (1931 г.р.), всю свою жизнь были преданы русской кухне. Щи – одно из главных ее блюд: это щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи из квашеной капусты с мясными или рыбными консервами, с фасолью. Но щи из щавеля и щи летние с крапивой не содержат капусты¹. Особо почитаемые в Нерехте и Нерехтском районе «зеленые» щи, они же «кислиница», «кислинка», «крошево» и «щеница»... Для их приготовления берутся всегда верхние листья кочанов и несформировавшиеся (рыхлые) вилки. На территории Нерехтского района наиболее распространены так называемые молочные, свежие и зеленые (кислые) щи, традиции приготовления и потребления которых сохранились до наших дней с древних времен.

Техника приготовления щей довольно сложна. Основу щей составляет, конечно же, капуста. Капуста – любимый многими овощ, который издавна называют огородной барыней. К посадке её всегда относились в Нерехтском крае очень серьезно. Из опроса старожилов видно, что люди до сих пор даже пользуются заговорами, пришедшими от наших предков, чтобы вырастить хороший урожай капусты.

Для того чтобы выросли большие вилки, по мнению моего дедушки, Бориса Капитоновича Моисеева (1936 г.р.), при посадке нужно приговаривать: «Не будь голянистой – будь пузатой, не будь пустая – будь тугая, не будь пресна – будь вкусна, не будь стара – будь молода, не будь мала – будь велика». И повторяется заговор через каждые две (три) рассады. Кстати, этот заговор довольно распространен, что подтверждает и моя бабушка Лидия Васильевна Цветкова (1931 г.р.), утверждая, что этой присказкой пользуется вся деревня Татарское. Только их заговор намного меньше: «Не родись голенаста, а родись пузата». Есть ещё одна присказка: «Кустись кустом, кутайся листом».

Борис Капитонович Моисеев (1936 г.р.) сажает первый сажанец с крапивой, чтобы отпугнуть всех вредителей. Перед посадкой он закрывает лунки еловыми веточками и притаптывает. По его словам в д. Татарское, где он жил много лет, сначала семя сажают в землю, что называется «наплевать капусты», а потом, как подрастет, необходимо «пикировать», то есть рассадить. В Нерехте есть такой обычай – после посадки первого куста покрывают его большим горшком, а горшок – белой скатертью, для того, чтобы были тугие белые вилки. Убирают капусту с грядок только тогда, когда в огороде уже все убрано, начались небольшие морозы.

В настоящее время существуют несколько видов заготовки капусты: квашенье, маринование с другими овощами, соление. Но самый распространенный способ в нашем районе – это заготовка крошева. Из крошева и варят щи. Хотя в некоторых районах его заготавливают только для животных.

Капустные обряды

Для крошева нужны в основном верхние зеленые листья капусты. Их тщательно промывают, в основном, в ванне или в трех тазах. Борис Капитонович Моисеев (1936 г.р.) говорил, что раньше они промывали листья капусты прямо над грядкой, чтобы вредители, которые были там, ушли в землю. Неподходящие для крошева листья идут для животных. Листья рубят сечками в кадке или «рубке». Рубят крошево с Воздвиженья до Покрова. Как говорят жители г. Нерехта: «На Воздвижение первая барыня – капуста». Рубили обычно всей семьей или на помощь приходили соседи всей улицы. Раньше при рубке крошева тоже использовали заговоры и многими из них пользуются сейчас. Например, по рассказам моего отца Сергея Леонидовича (1962 г.р.), в детстве вся его семья при рубке приговаривала: «На нищих, для пищи, для всех православных». С сечками ходили вокруг кадки или рубки и пели песни, а если рука уставала, то меняли руку и шли в обратную сторону. В г. Нерехта



есть песня, которую обязательно поют, когда рубят крошево:

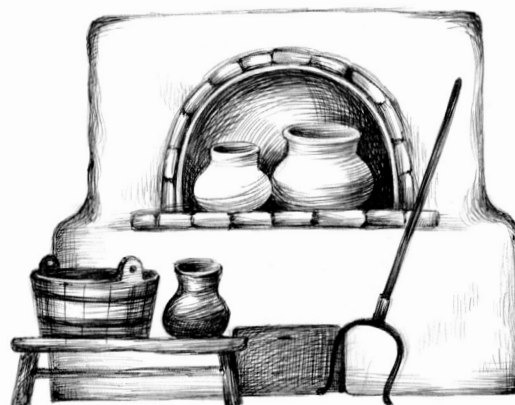
*«Вейся ли, вейся, капуста,
Вейся ли вейся, белая!
Во саду да во зеленом
Гуляй, душечка родная.
Как вечер на капусту,
Как вечер на белую
Частый дождик поливал.
В кругу молодец гуляет,
Себе пару выбирает:
Лизавету – по совету,
А Настасью – по согласью,
А Алenuшку люблю,
Шелковой платок куплю,-
Сто рублей заплачу.
Сто рублей нам нипочем –
Гуляй девка с молодцом!»*

Рубили обычно взрослые, дети, если могли удержать сечку в руках. После рубки крошева хозяева устраивали праздник и приглашали всех соседей. В Нерехте он назывался «Капустник». Так же называется праздник в с. Тетеринское, только он делится на две недели (то есть посадка и праздник разделяется по неделям). В этом селе обязательно на «Капустник» водился хоровод – «Капустка». Когда водили этот хоровод, пели:

*Ах, капустка легко стелется! –
Двое ходят – третий сердится.
«Ах, капустка, рассадка моя! –
Только милому досадка одна.
Ах, капустка – виллой кочешок! –
У меня милой – хорош женишок!»*

Правила засолки крошева

В семье Бориса Капитоновича Моисеева (1936 г.р.) этот праздник назывался «Пожиernalник», основным блюдом которого была жареная капуста и капуста на пару. После порубки крошево кладут в «дошник» (большой чан, служащий для квашения капусты) или кадку. Предварительно их нужно запарить вересом (можжевельник) или крапивой, как говорят в народе, кадка должна «замокнуть». Так как кадка за лето рассохлась, внутрь заливают горячую воду, пока кадка не перестанет пропу-



скать воду, так по-прежнему делают в г. Нерехта. Точно так же этот процесс проходит и в с. Тетеринское, но это уже делают с дошником. Раньше в г. Нерехта дошник использовался для заготовки крошева для скотины, а в с. Тетеринское он использовался под крошево для семьи, но оба дошника очень большого объема – примерно на 35 ведер.

Вниз и наверх крошева Лидия Васильевна Цветкова (1931 г.р.) кладет корочки черного хлеба. Обычно крошево по слоям пересыпают ржаной мукой и солью. Борис Капитонович Моисеев (1936 г.р.) наверх кладет тертую морковь. Лидия Васильевна Цветкова также кладет толстые зеленые листья и осиновую веточку наверх кадки. Сверху закрывают все тканью и кладут гнет. В с. Тетеринское, по словам Бориса Капитоновича, через неделю посередине наполненного дошника ставится палка и убирается осиновая веточка, для того, чтобы в морозы дно не выбило. Через несколько дней выйдет пена. В с. Тетеринское и г. Нерехта эту пену называют «белыми зайцами». Эту пену нужно обязательно снять. После чего нужно крошево разворошить, подкидывая его вверх в течение трех дней, для того, чтобы вышла горечь. Потом нужно утрамбовать большой толкушкой или руками. В с. Тетеринское эта толкушка называется «пришва». Затем надо положить круги, на них камни и закрыть плотной тканью. Через неделю крошево будет готово. Теперь можно варить щи.

Как правильно варить щи

Щи – это мясная или постная из рубленой и квашеной капусты похлебка, иногда капусту заменяют щавель, крапива. Бывают с отбел-



кою и с забелкою, со сметаной, с мучицей в молоке. В пост раньше употребляли с конопляным соком. Бывают щи пивные, ленивые, из свежей, нерубленной капусты, искрошенной ножом, мороженые щи берут в дорогу и разогревают, бывают еще кислые щи – род шипучего кваса.

В нашем районе в давнее время в особом почете были зелёные щи, которые томились в чугуне в русской печи. В чугунок закладывается сразу все. Свиное мясо, обязательно с жирком, картофель целый, крошево, перловая каша и некоторые добавляют морковь. Щи ставятся в русскую печь, через время мясо и картофель нужно достать и растолочь толкушкой. А вот в с. Тетеринское все размешивается мутовкой (еловой сучковатой палочкой). Затем все кладется обратно в чугунок и ставится в печь. Через час-полтора щи готовы. Варятся щи обычно в большом чугуне на неделю. Замерзшие на морозе готовые щи отрубают куском и разогревают в любое время. Также в обиходе есть и постные щи. Их готовят по той же рецептуре, но без мяса. Вместо мяса иногда кладутся сушеные грибы.

За обедом обычно собиралась вся семья, ели щи каждый в своей тарелке (с. Тетеринское). Зелёные щи с мясом ели без сметаны с запеченным картофелем или с пирогом, а постные – со сметаной или яйцом. Большинство семей в других населенных пунктах ели из одной большой тарелки деревянными ложками. По словам моей мамы, Борушковой Ирины Борисовны (1962 г.р.), в гостях у ее мамы Галины Яковлевны Моисеевой (1936 г.р.) в г. Нерехта зелёные щи подавались с блинами, их ели из одной тарелки. Сначала ложками съедали бульон, а потом с блинами доедали остальное, намазывая иногда содержимое на блин.

Из рассказа Светланы Владимировны Пученькиной, уроженки Ивановской обл., г. Фурманов, живет в Нерехте. «Бабушка Евдокия Евдокимовна (1912 г.р.) однажды начала готовить щи... Все были удивлены вкусом этих щей»². Вот её способ приготовления крошева: 1) взять зеленые листья от капусты, помыла



их в деревянной кадке, порубила длинными тяпками; 2) квасить в течение 5 дней, периодически пошевелявая эту «кислиницу», для того чтобы из неё выходили газы – «зайчики»; 3) покрывать её деревянной крышкой, на которую ставится большой камень, чтобы щи давали сок; 4) через 5 дней деревянную кадушку поставить в погреб.

Светлана Владимировна знает множество видов щей: «зеленые щи с белыми грибами; зеленые щи со свиной. Вот ее рецепт: берется 300 граммов свиной с костью, пол-литровая банка щей, 1 кг картофеля. Для начала в кастрюлю кладется кусок свиной и щей. Все это на медленном огне должно провариться в течение 2 часов, затем добавляется картофель, все кипит ещё примерно 1 час и можно раскладывать по тарелкам. А если же хочется приготовить щи с белыми грибами, то в середине готовки добавляются белые грибы, а затем уже картофель»³.

Из рассказов Любви Николаевны Виноградовой: «Щи бывают из белокочанной капусты, из квашенной капусты, из свежей капусты, из савойской капусты, из крапивы, из щавеля и из шпината, со свиной, с рыбой, с грибами, с гречневыми блинами. Щи делятся на различные группы: вегетарианские щи (без мяса и рыбы), боярские щи, уральские щи (с геркулесом), простые русские щи»⁴.



«Зеленые щи хороши были с пирогами с картошкой, как пекла бабушка. Пироги серые – мякишь черного хлеба бабушка размачивала в воде, добавляла муку и замешивала. В итоге они получались очень пышные и вкусные. Бабушка в основном делала начинку – картошку»⁵. С этими пирогами и ели зеленые щи в семье Любви Николаевны. Из поколения в поколение здесь готовятся только зеленые щи.

Чем же так ценны были зеленые щи в рационе наших предков? Щи ели обычно с осени до ранней весны, тогда, когда организму человека особенно важна доставка витаминов. Сам способ приготовления крошева и щей из него отвечает на этот вопрос. Во-первых, крошево для щей делается из верхних зеленых листьев капусты, а это кладовка витаминов и микроэлементов. Во-вторых, щи всегда томились в печи продолжительное время для того, чтобы полезные свойства сохранялись. Со временем технология приготовления «серых», «зеленых» или «черных» щей изменилась. Теперь большинство семей готовят щи не в русской печи, а на электрической или газовой плите. Для того, чтобы сохранить полезные свойства, щи после закипания томятся здесь на маленьком огоньке. Несмотря на изменения в технологии приготовления, запах щей остается неизменным и привлекает гостей в дом.

Рецептура крошева

«В крошево идут зеленые и рыхлые листья капусты. Их нужно промыть. Листья рубят сечками в кадке или рубаке. После чего перекладывают в заранее запаренный вересом дошник или кадку. Обязательно добавить соли и ржаной муки. Затем утрамбовать большой толкушкой, закрыть плотной тканью и положить гнет. Через три дня разворошить или проколоть крошево палкой, чтобы вышла горечь. Затем обратно положить гнет и через неделю крошево будет готово. Также можно в крошево добавлять морковь, сверху и снизу класть».

Рецептура серых щей

«Для серых щей нужно: свиное мясо с жирком, крошево, картофель целый. Щи варятся в

русской печке в чугуне. Закладывается сразу все. Потом нужно достать мясо, картофель и растолочь толкушкой. Затем все закладывается обратно.

Чем дольше томятся серые щи в печи, тем вкуснее становятся. Можно добавить морковь, перловую крупу и лук. Постные зеленые щи готовятся по той же рецептуре, но без мяса. Можно добавить сушеные грибы».

Рецепт от Н.А. Власовой.

«В постные дни щи варят из кислинцы (кислинки) с грибами (без употребления мяса). Чтобы изготовить такие щи, надо взять: кислинцу, грибы (любые), картофель, соль, перец по вкусу. Такие щи в моей семье готовили в печи, в чугунке. Его ставили на раскаленные угольки».

(Рецепты записаны Е. Скутарь в 2014 г., Нерехта)

А.С. БОРУШКОВА,

студентка экономического факультета КГСХА

О.А. ГОДУНОВА, А.Б. ГОДУНОВ,

педагоги дополнительного образования ГБУ ДО КО «ЦННТИДЮТ «ИСТОКИ»

Примечания

1. Книга о вкусной и здоровой пище. Изд. – Москва, 1986. – С. 90 - 91.
2. Воспоминания С.В. Пученькиной, г.р. 1965, прожив. г. Нерехта, пер. Луговой, д. 2, кв. 2. Записала А. Борушкова. 24.09.2017.
3. Там же.
4. Воспоминания Л.Н. Виноградовой, г. р. 1959, прожив. г. Нерехта, ул. Чехова, д.27. Запис. А. Борушкова. 04.10.2017. Нерехта.
5. Воспоминания Л.Н. Виноградовой, г. р. 1959, прожив. г. Нерехта, ул. Чехова, д.27. Запис. А. Борушкова. 04.10.2017. Нерехта.

Источники

1. Воспоминания С.В. Пученькиной, 1965 г.р., г. Нерехта. Запис. А. Борушковой, 2017 г., Нерехта.
2. Воспоминания Б.К. Моисеева (1936 г.р.). Нерехта. Запис. А. Борушковой, 2017 г., Нерехта.
3. Воспоминания Л.Н. Виноградовой, 1959 г.р., г. Нерехта, Запис. А. Борушковой, 2017 г., Нерехта.
4. Краткий толковый словарь русского языка / И.Л. Городецкая, Т.Н. Поповцева, М.Н. Судоплатова, Т.А. Фоменко. Под редакцией В.В. Розановой. – 6 изд., испр. – М.: Рус. яз., 1989. – 255 с., ил.
5. Заготовки впрок (переработка овощей, плодов и ягод в домашних условиях). – Москва, 1991. – 62 с.
6. Книга о вкусной и здоровой пище. – М., 1986. – 382 с.
7. Материалы школьного музея гимназии, г. Нерехта. Запис. Скутарь Е., 2014. Нерехта.



ВОХОМСКИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ ТРАДИЦИИ

Праздничный календарь русских на протяжении многовековой истории не был стабильным, раз и навсегда данным. Каждая историческая эпоха накладывала на него свой отпечаток, внося в праздничный быт народа что-то свое, новое.

Еще в начале XX в. обрядовый календарь сохранял свою традиционную специфику, хотя многие архаические обряды к тому времени ушли из жизни, а смысл других был забыт, и они, смешавшись с не обрядовыми бытовыми формами, воспринимались как праздничная забава.

Общественная жизнь, связанная с народной календарной обрядностью, проявлялась главным образом в совместных гуляниях и праздничных развлечениях, имевших множество локальных различий.

Среди календарных обрядов особенно любимыми были зимние и летние Святки (Троицу называли зелёными Святками), связанные с зимним и летним солнцеворотом.

ЗИМА

Святки

«В Святки во-первых катались на горке. Вся молодежь, все катались. У нас была гора, речка Богатыриха и к ней как раз угор сходит. И тут катались все, и на санках на маленьких, и делали такие коньки, не к ногам коньки, а садились на их... И на санях на больших катались, садились людно, много молодёжи. И все пели, и кричали, и в общем праздник был. Было весело... На игришша ходили, в чужие деревни ходили. Парни приходили с гармониями, кто



Зима. Согорские колядовщики. 2010 год.



умиёт играть. И тут и плясали, и разные игры играли... На Святки скоромный хлеб стряпали. Помазывали маслом. Пирог и мяконьки стряпали, ржаной хлеб, чистый ржаной хлеб стряпали. Ой, так бы и поела чистого ржаного хлеба. ...»

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«Наряжались «кулешменцами», тулуп кверху шерстью вывернут или кошулю, шапку накинута и ходили по избам, чего-нибудь скажут, пожелают добра и им чего-нибудь давали там, то пирога, то шанег. «Медведем» и «козой» не наряжались. Это было, но ни при нас. На стол што есть, то и ставили: яичницу, кашу, кисели овсяные. На Святки пекли пироги, блины, шаньги, картосники...»

Записано в п. Талица Вохомского района от Горчаковой Александры Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Пановское. Запись сделана в 2016 г. Топорковой О. А.

«Накрывали богатый стол, мясо варили, яйца, каши. Сочни «скалы», скальном из картошки варёной, надо замесить мукой, соды немножко, пекли на сковороде. В постный день ели грибы, картошку, капусту. Кутью варили из пшеницы». «... Девки, ребята собирались в одной деревне и всю ночь пляшут «кадреля». Игрища были, собирались в избу и плясали, гармонисты свои были. Церкви не работали, дома молились. Тётушка Палагея утром и вечером встанет на колени и молится». «Во Святки вёдра закрывали на ключ на замок, кто придёт просить ведро, тот и суженый. Во Святки в зеркало смотрелись, ко двору бегали. Если кони затопают, замуж выйдешь. Ночью гадали, когда вечера страшные начнутся. Под окна слушать ходили, к овинам ходили. А чего завораживали и не помню».

Записано в п. Талица Вохомского района от Топорковой Антонины Павловны, 1925 г. р., от Топорковой Валентины Павловны, 1934 г. р. Запись сделана в 2016 г. Топорковой О. А.

Рождество и Крещение

«В Рождество заставляли молиться родители, с утра заставляли молиться. Отдать какую-то часть времени Богу. Вот была литература, акафесты были, тропари, кондаки к празднику. Родители-то неграмотные были, и когда мы пошли в школу, научились читать, дак, нас заставляли молиться и заставляли читать, стоять перед иконой и читать. Очень казалось тяжело, долго читать акафест. Но всё равно заставляли. Но я благодарна родителям, что они заставляли нас молиться. Это в душе осталось на всю жизнь. Вот, и этот обычай, он тепере идёт всю жизнь. В Рождество молились дома. Церкви все были закрыты. Работала церковь в Луптюге, и туда вот когда я училась в Вохме, туда ходили пешком, в Луптюгскую церковь».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«Считался как праздник хорошей – Крещение. Но всё было запрещено, всё святое. Богу не молились. Эшто привлекали за это. Это советское время было. Нигде про Бога не говорили. Это в школах даже запрещали. Церкви-то уже все разрушены были. В Советское время ведь. За святой водой на прорубь не ходила. У нас не было речки близко. Храмов не было, всё было закрыто».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Самошкиной Риммы Павловны, 1936 г. р., уроженки д. Ванеево Хорошевского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«На Крещение пекли крестики и их клали в сусек с мукой, в муку. Они готовились постными, не молосными. Ложат крестик, можот и не один в сусек с мукой. Почёму ложат крес? А крес – это бесам пагуба. Да как же... Крес – это великое дело. Крес – как замок. Ложили и в зерно, и в жито. Крестики эти ели, это хлеб, только он в виде креста испечён».

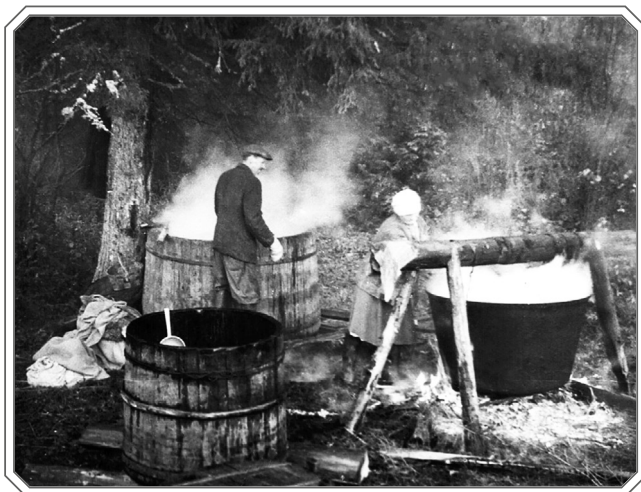
Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.



ВЕСНА

Масленица. Сырная неделя

Масленица начинается за восемь дней до Великого поста. Во всю Масленицу пекут блины, пирожки, калачи и тому подобное в масле и на яйцах. Зазывают к себе гостей. На все большие праздники варилось пиво.



Пивных дел мастера на речке Скит у с. Тихон Вохомского района. 1960 год.

«В Масленицу часто варили пиво. В Масленицу была братшина, складывались за каждого человека... Весело было. Братшины были и в войну. Война шла, дак женщины ти всё варили эти «братшины. Мы все старинные праздники праздновали в Заречье. Все собираются, и из других деревень приходят. Хозяйки пекли блины».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Кулакова Фёдора Алексеевича, 1928 г. р., уроженца д. Большое Сокирино. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

Великий пост

После Масленицы наступал Великий пост, длительность которого 48 дней. И начинался он с чистого понедельника. В первый понедельник после Масленицы в доме промывали и прожаривали всю посуду.

«Весь пост не ели молосной пищи, а ели хлеб, варёные овощи, солёные и сушёные грибы, мочёную бруснику, различные кисели.

Пищу сдабривали растительным маслом – подсолнечным и льняным. В середине поста в среду дети ходили «Ломать говиньё». Я помню, как в детстве, после уроков мы спешили домой. Придя домой, собирались всей деревней, брали санки и какую-нибудь посуду, котомку и шли по деревне. Заходили в каждый дом и пели. Деревня была большая, мы не пропускали ни одного дома, заходили и к одиноким, и к семейным. Если не зайдёшь – обидятся. Пели:

*«Чивили, чивили, жаворонки летят,
Хвостом шевелят – пошевелевают,
Что говина половина переломится.
Христов-от день подвинется,
Кадця молока накопицца,
Кадця молока опрокинецца.
Курочки, неситеса,
Коровушки, телитеса,
Овечки – суягнитеса,
Лошадки – жеребитеса.
Молодица на пеце двойников принесёт.
На Великий пост, давай луку да картос,
Да редьки хвост».*

За то, что пели, нам давали кто чем богат: домашнюю выпечку, но постную: калачи, пряники, мёд, кто-то даст несколько конфет, кто-то горбуху хлеба, могли дать молока и заспы (овсяная крупа) – ведь мы дети и строгий пост на нас не распространяется, давали сушёную галанку и многое другое. Обойдя деревню, полухрипшие мы доползали до последнего дома в сырых валенках и просились у хозяев за стол. Доставали всю снедь, а хозяйка накрывала на стол. Мы чинно рассаживались, и начиналось пиршество. После еды всё, что осталось, хозяйка делила на всех, и мы бежали по домам. Петь нас порой заставляли и по несколько раз в одном доме. Пели в сенях, а потом хозяева, похвалив, заставляли спеть и в доме. В Великий пост тоже были праздники. Это Благовещенье и Вербное воскресенье».

Записано в с. Лапшино Вохомского района от Исаковой Евдокии Анатольевны, 1950 г. р., Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«Один из почитаемых праздников Благовещенье. Его празднуют седьмого апреля. Он



приходится всегда на Великий пост, на день разрешается рыба и растительное масло. В этот день не выполняют никакую работу. Есть даже пословица «Птица гнезда не вьёт, а девица косы не плетёт». У нас говаривали, что кукушка в этот день свила гнездо и без него всю жизнь живёт. Никаких веселий в этот праздник не было – пост ведь. Просто в церкву ходили, а потом вели беседы. В течение всего года в какой бы день недели ни было Благовещение, новую работу не начинали делать. А так, если и начинали делать какую-то работу, то сначала молились Богу, читали разрешительную молитву».

Записано в с. Лапшино Вохомского района от Огарковой Марии Михайловны, 1932 г. р., Запись сделана в октябре 2016 г. Исаковой Е. А.

«В Вербное воскресенье, кто первый проснётся, тот и вербой хлещет всех, приговаривая: «Верба, ты верба, ксия, молися за семь дней до Христова дня, кто долго спит, того верба кстит». Даже друг к дружке бегали, брат хрёсной с вечера наказывал не закрывать крыльцо. «Завтра Шурку хлестать буду», – говорил. До солнышка надо встать было».

Записано в п. Талица Вохомского района от Горчаковой Александры Васильевны, 1931

г. р., уроженки д. Пановское Запись сделана в 2016 г. Топорковой О. А.

Великий четверг и Пасха

«В Великий четверг ходили по верес (можжевельник). Этот верес тожо хранили. И его, не знаю, как бы сказать, в избе поджигали и кадили, с этим вересом ходили по всей избе. Это четверговый верес. Это делалось для освящения, для изгнания злых духов, для всего доброго и светлого.

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«Ждали всегда праздников больших. Пасха – это самый большой праздник. На Пасху должно быть всё сделано, вся приборка... И на Пасху ночь не спали, а как бы встречали Христа. Христос Воскрес! Христос идёт! И в деревнях со свечкой выходят на дорогу, встречают Христа, воскресшего Христа. Верующие люди так должны делать. Пасху праздновать можно целую неделю. Но простые люди неделю тожо не празднуют, ведь работа и скотина, и всё. Встретил Пасху, и слава Богу! Делали качели на Пасху. В деревне ставили козла ...из таких... из брёвен. Ставили козла, и спускали



Центральная улица с. Вохмы в праздничный день. Нач. XX века.



канаты. Приносили нитки люди, и из ниток спускали толстые канаты, чтобы сделать качель. И в эти канаты вплетали цветные тряпочки, разные, чтобы красиво было. Вот это помню я. Делали перекладину, крепкую перекладину между этими козлами».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«В праздники, начиная с Пасхи, катали крашенные яйца. Из коровьей шерсти валяли мячик. В одну линию клали яйца и по очереди катили мячик, старались задеть яйцо. Если заденешь – твоё. Когда шли катать яйца, ловили меденика (шмеля), заворачивали в бумажку, клали в карман. Считалось, что это принесёт удачу. Церквей близко не было, на большие праздники, особенно на Пасху, ходили в Луптюг или в Николаевское. Добирались до церкви чаще всего пешком».

Записано в д. Подволочье Вохомского района от Бородиной Нины Андреевны, 1929 г. р., уроженки д. Подволочье. Запись сделана в августе 2016 г. Куковеровой Н. К.

Радоница

«Мама говорит, что у нас говорили Радовеница. Это поминальный день. На девятый день после Пасхи ходили на кладбище поминать ушедших в мир иной родственников. Старались уйти из дому пораньше, чтобы рано придти на кладбище. Рано потому, чтобы родители долго не ждали, не стояли у ворот. Прихватив узелок с поминком, шли на кладбище. Поминоком состоял из яичек, кутьи, блинов, конфет, мёда и хлеба. Придя на кладбище, помолившись, зажигали свечу. Если были нищие, им подавали милостыню, чаще тем, что было. Просили помянуть родных: «Помяни раба божьего... (и называли имя)». Тот, кто поминал, крестился и произносил: «Дай Господи царствие небесное... (имя)». Считали, что в этот день души умерших приходят домой, поэтому на столе оставляли поминоком из конфет, выпечки, яиц. На кладбище помянуть усопших к могиле мог подойти любой, кто знал умершего. Всё, что осталось от поминка, несли домой. И когда приходили домой, и садились всей семьёй – всё выкладывалось на стол. Ещё мама молитву вспомнила: «Помяни, Господи, душу усопших рабов твоих, родителей моих и всех



Подготовка к празднику. Вохма. 1960 год.



родственников по плоти; прости их все согрешения вольная и невольная, даруя им Царствие и причастие вечных Твоих благих тайн и Твоя бесконечная и блаженная жизни наслаждение». Мама говорила, что когда приходят на кладбище с поминком, то в первую очередь подходят к могилам самых близких и дорогих, а это мать и отец».

Записано в с. Лапшино Вохомского района от Исаковой Евдокии Анатольевны, 1950 г. р., Запись сделана в октябре 2016 г. Пестовой В. М.

Егорьев день

Приходит май месяц и с ним праздник Георгия Победоносца (Егорьев или Юрьев день) – 6 мая (по новому стилю). В народном сознании святой Георгий был покровителем зверей и хранителем домашнего скота. К Георгию обращались с просьбой защитить коров, овец, лошадей и прочий скот.

«Егорьев день – это был один из почитаемых праздников. В Егорьев день после церкви всей деревней шли в поле, где пасся летом скот. Выходили с иконой Святого Георгия и всю пастьбу обходили с молитвой:

*«Спаси, Господи, мою скотинушку.
Егорий батюшка, я тебе сдаю скотину.
Сохрани мою скотину все лето.
Напой – накорми и домой приведи,
Чтоб вода была водяная, а трава медяная.»*

Скотину выгоняли в поле первый раз вербочками, принесёнными в Вербное воскресенье из церкви».

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

Вознесение Господне. 40-ой день после Пасхи

«После Пасхи пойдет Вознесенев день. Празднуется в разных деревнях: Троица, Духов день, Заговенье, Ильин день. Это всё опять годовые праздники. И к каждой деревне ходили на игришша. У нас первый был на Вознесенье на Ежове. Троица была в Соседкове. В каждой



Троица в с. Лапшино. 1960-е годы.

годовой праздник ходили на базар, ярманка была. День проходишь по базару, молодёжь и все, и стар, и мал, все ходили на базар в Вохму. Кто отколе приезжали, со всех сторон. Базар был большой, а вечер на гулянье уходили, на игришша».

Записано в д. Латышово Вохомского района от Тюляндиной Зиновьи Александровны, 1931 г. р., уроженки д. Выставка Бельковского с/с. Запись сделана 15 сентября 2016 г. Пестовой В. М.

ЛЕТО

Троица. Зелёные Святки

«Заламывали берёзку, загадывали самые сокровенные желания. Пекли пироги. Приносили в дом берёзовые ветки, втыкали их во всех частях дома и за иконой, чтобы крышу не сдувало. Игрище было в д. Гора, у липы, напротив дома Кузнецова Алексея Григорьевича. Варилось пиво братщиной. Плясали под гармонь, пели частушки, песни, водили хороводы. Было игрище и в д. Маслениково в Троицин день».

Записано в с. Троица Вохомского района от Кузнецовой Зои Григорьевны, 1928 г. р., уроженки д. Гора. Запись сделана в июне 2016 г. Бурцевой Л. И.

«Когда мы подросли, церкви уже были закрыты, но традиция отмечать престольные праздники сохранилась. В престольный праздник села Троица в 1930-е – 1950-е годы жите-



ли окрестных деревень, особенно молодёжь, собирались на так называемые «игрища». Местные жители села Троица и д. Гора, что соединялась с селом, к этому празднику наводили чистоту и порядок не только в домах, но и на улице деревни. Вся дорога чисто подметалась. Ломали накануне молодые ветки берёзы и приносили в дом. Варилось «братщиной» пиво. Хозяева приглашали в гости родственников из других деревень и погостов, пекли пироги и праздничные хлеба, готовили много еды. С утра в воскресенье, после Троицкой субботы, сходилась сюда молодёжь со всей округи и, попив чаю с пирогами у родственников, выходили на улицу. В большом почёте были гармонисты. Их игру сравнивали – с какой деревни, кто лучше играет. Место для плясового круга выбиралось не одно, а несколько. Выходили в круг по десять-двадцать человек, и начинался перепев частушками и перепляс. Толпа зрителей оценивала. Большой праздник проходил в деревне Гора. Молодёжь знакомилась, присматривались, делились новостями, приглашали потом к себе отгашивать. Игрище длилось до позднего вечера. На другое утро, в Духов день, праздник продолжался. Ходили в луга к реке Пайгине собирать щавель и цветы, ломали ветки черёмухи, потом опять собирались в круг на перепляс. Траву у реки так утаптывали, как будто её и не было. Даже дождь в праздник помехой не был. А к вечеру отправлялись уже по домам. Вначале уходили жители дальних деревень, а потом и ближние».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Носковой Марии Ильиничны, 1918 г.р., от Тулицыной Ефалии Дмитриевны, 1935 г.р., от Левашевой Антонины Михайловны, 1948 г.р. Запись сделана в 2014 г. Коржевой Г. Б.

Иванов день

«7 июля. Иоанн Креститель родился. Это великий день. Строгий пост в Ивановы дни. Это Иоанна Крестителя чествуют. В этот день собирали росу, умывались ею. На платок или на полотенце собираешь и этим полотенцем трёшь больные места. Это великое дело. Ноги больные – ходят по росе-то, по Ивановской,

босиком. Можно и кататься на траве по росе. Бывает роса большая, потому штё другой раз бывает ночью дождь, роса очень большая. Травы собирали. После Ивановской росы это очень дорого собрать траву. Колдовать в Иванов день ни в коем случае нельзя – это святой день».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

Ильин день

«Мольбу проводили в Ильин день 2 августа. Для этого варили пиво, сообща накрывали столы, из домов приносили лучшие съестные припасы. У кого ульи, те приносили мёд. Накрывали столы. Ставили с приходу столы для нищих. С утра в деревню приглашали священника. Из церкви в Лапшино приносили большие иконы, на них кидали полотенца и с молитвами обходили деревню три раза. Потом шли и молились в полях: озимом, яровом, на паровом. Ребятишки старались сесть по дороге шествия и иконы проносили над их головами. Когда моление заканчивалось, ближе к вечеру, усаживались за столы, и начиналось пиршество, его называли «братшина». Нищих и всех приходящих угощали за специальными столами. Детей усаживали за столы после взрослых, покормят и отправляют на улицу. Ночь гуляют, а утром на работу».

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

Спас медовый и яблочный

«Была здесь церковь Спасо-Преображенская. И праздновался у нас Яблочный спас – 19 августа, всегда в числе бывает. Ходили в церковь, служба всегда была в этот день. Освящали яблоки и другие плоды. Готовились к празднику заранее, обязательно в баню ходили, всё чистили, мыли всё. Штё бы в церковь чистыми идти. В этот праздник обязательно





**Концерт в Вохомском Доме культуры.
1970-е годы.**

гуляли. Как гуляли? Варили пива. Кто в складчину, кто так. Гармошка всегда была. Частушки пели, перепевали, песни пели длинные. Бывали драчи, с кем кто не поладят. А так-то гуляли весело».

Записано в с. Семеновское Вохомского района от Плюсониной Надежды Васильевны, 1927 г.р. Родом из деревни Ожиганово Семеновского с/с. Запись сделана в июле 2016 г. Дворецкой В. Н., заведующей Семеновским СДК.

ОСЕНЬ

Покров

«Покров (14 октября по новому стилю) праздновали и просили покрыть нас снегом и нашу избу теплом и добром и сохранить нас, чтобы прожить легко зиму, не замёрзнуть. В Покров уже бывает и снег, другой раз и утепляли всё».

Записано в п. Вохма Вохомского района от Дудиной Валентины Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Богатыриха Семеновского с/с. Запись сделана в августе 2016 г. Пестовой В. М.

«В Покров скотину закармливали, кто чем мог: хлебушком, сеном. Конопатили дома и во дворе, приговаривая: «Батюшка Покров, покрой избу теплом, добром и счастьцем». На беседки ходили. Собирались больше у одиноких пожилых женщин. Попросимся, они

и пустят. Песни пели, плясали под гармошку, частушки пели».

Записано в п. Талица Вохомского района от Горчаковой Александры Васильевны, 1931 г. р., уроженки д. Пановское. Запись сделана в 2016 г. Топорковой О. А.

* * *

В наше время, когда собрано достаточно разной информации о нашей старине для пояснения жизни и характера наших предков, эти новые записи, сведения и воспоминания объяснят многое.

Как показывают исследования, традиционные праздники и обряды сохранились до сих пор в среде пожилого, преимущественно сельского населения, что позволяет сделать выводы о сохранности самобытной культуры Вохомского края.

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

Примечания

Информанты, старожилы Вохомского района:

1. Анохина Людмила Васильевна, 1931 г. р., п. Талица.
2. Бородина Нина Андреевна, 1929 г. р., д. Подволочье.
3. Горчакова Александра Васильевна, 1931 г. р., п. Талица.
4. Дудина Валентина Васильевна, 1931 г. р., п. Вохма.
5. Евсевьева Ольга Александровна, 1928 г. р., проживала в д. Гора.
6. Злобина Августа Александровна, 1934 г. р., п. Талица.
7. Исакова Евдокия Анатольевна, 1950 г. р., с. Лапшино.
8. Кузнецова Евгения Лаврентьевна, 1935 г. р., с. Покров.
9. Кузнецова Зоя Григорьевна, 1928 г. р., д. Гора.
10. Кулаков Фёдор Алексеевич, 1928 г. р., п. Вохма.
11. Левашева Антонина Михайловна, 1948 г. р., п. Вохма.
12. Носкова Мария Ильинична, 1918 г. р., п. Вохма.
13. Носкова Александра Николаевна, 1930 г. р., д. Подволочье.
14. Огаркова Мария Михайловна, 1932 г. р., с. Лапшино.
15. Пахнёв Рафаил Алексеевич, 1926 г. р., п. Вохма.
16. Плюсина Надежда Васильевна, 1927 г. р., с. Семёновское.
17. Подобина Любовь Михайловна, 1922 г. р., д. Ерусалим.
18. Самошкина Римма Павловна, 1936 г. р., п. Вохма.
19. Скрябина Мелентина Григорьевна, 1930 г. р., с. Семёновское.
20. Топоркова Антонина Павловна, 1925 г. р., п. Талица.
21. Топоркова Валентина Павловна, 1934 г. р., п. Талица.
22. Тупицина Ефалия Дмитриевна, 1935 г. р., п. Вохма.
23. Тюляндина Зиновья Александровна, 1931 г. р. д. Латышово.
24. Шадрина Валентина Васильевна, 1948 г. р., д. Сосновка.



**ИСТОРИЧЕСКАЯ ПЕСНЯ XVII ВЕКА,
ЗАПИСАННАЯ В КОСТРОМСКОМ КРАЕ**

Выпадала пороша на талую землю,

Охо-хо, князь Иваны!

Охо-хо, харлапаны!¹

По той по пороше да ехала свадьба,

Да ехала свадьба на семерых санех,

На семерых санех по семеру в санех.

Охо-хо, князь Иваны!

Охо-хо, харлапаны!

Во первых санех сидит поп Емеля,

Сидит поп Емеля, а крест на ремени,

А крест на ремени в полторы сажени,

Охо-хо, князь Иваны!

Охо-хо, харлапаны!

Обоз объезжает, крестом ограждает,

Кого ограждает, тот ногами дрягает.

Встречали ту свадьбу во Марьинской роще,

Во Марьинской роще, у красной у сосны,

Охо-хо, князь Иваны!

Охо-хо, харлапаны!

Венчали ту свадьбу на Козьем болоте,

На Козьем болотце, на курьем коленце.

А дружка да свашка – топорик да плашка.

Охо-хо, князь Иваны!

Охо-хо, харлапаны!

1. Припев повторяется после каждой строки.

Впервые текст напечатан в «Журнале заседаний Костромской ученой архивной комиссии» (1895, декабрь, стр. 16 – 17). Костромские губернские ведомости, 1897. №18.



Всем, посетившим «Тубернский дом», – сердечное спасибо!



ГУБЕРНСКИЙ ДОМЪ

1 (122) историко-краеведческий и литературный журнал
2021

Любезные читатели!

В следующем выпуске «Губернского дома» вы познакомитесь с историей и настоящим эколого-биологического областного центра «Следово» имени Ю.П. Карвацкого. Это имя в истории нашего края очень значимо, весной следующего года Юрию Петровичу Карвацкому исполняется 80 лет со дня рождения. Он не только собрал уникальный костромской ботанический сад в парках бывшей дворянской усадьбы Карцевых – Карцовых, он стремился собрать в Следово исследовательский коллектив специалистов, создать школу учеников, которые бы смогли сберечь природное и историческое богатство этого края, чему он и посвятил без остатка всю свою жизнь.

В этом номере печатаются воспоминания, исторические очерки, краеведческие материалы, сбор которых был начат ещё при жизни создателя Следова. Это история родословия и документы о прошлом самой усадьбы: Александр Григоров – «Родословная дворян Карцевых»; София Карцова – «Культурный слой»; Любовь Поросятковская – «Уездный предводитель Василий Карцов» и другие материалы.

Занимательные очерки-экскурсии по следовским ландшафтам специалистов Центра расскажут о сегодняшнем дне этой природной и рукотворной жемчужины нашего края: об её неповторимых цветниках и каменистых садах, об уникальных деревьях, растениях и ягодах, редких животных, природоохранной деятельности и проектах Центра «Следово».

До встречи в 2021 году!

Историко-краеведческий и литературный журнал «Губернский дом»
Учредитель: Департамент информационной политики, анализа и развития коммуникационных ресурсов Костромской области.

Издатель: АУ КО «Издательский центр «Губернский дом».

Адрес: 156005, г. Кострома, ул. И. Сусанина, 48/76.

Журнал зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Костромской области.

Регистрационный номер ПИ № ТУ 44 – 00224 от 20 декабря 2012 г.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции журнала.

Главный редактор Н. В. Муренин

Ответственный секретарь Т. Г. Гончарова

Художник О. И. Швейцер

Компьютерная вёрстка – В. А. Кокшаров

Фото из фондов КОО РГО, архива журнала «Губернский дом», семейных архивов и частных коллекций.

Адрес редакции: 156005, г. Кострома, ул. И. Сусанина, 48/76.

Телефон: (4942) 31–43–67. E-mail: gd_izdat44@mail.ru

Извините, рецензировать и высылать рукописи не имеем возможности.

Подписано в печать 24.11.2020 г. Выход в свет 10.12.2020 г. Печать офсетная.

Объем 15 п.л. Тираж 500 экз. Цена свободная.

Отпечатано в ГП «Областная типография имени М. Горького», г. Кострома, ул. Петра Щербины, 2. Заказ № 1807.



С лубочной картинки XVIII века. Обряд "Проводы Костромы"