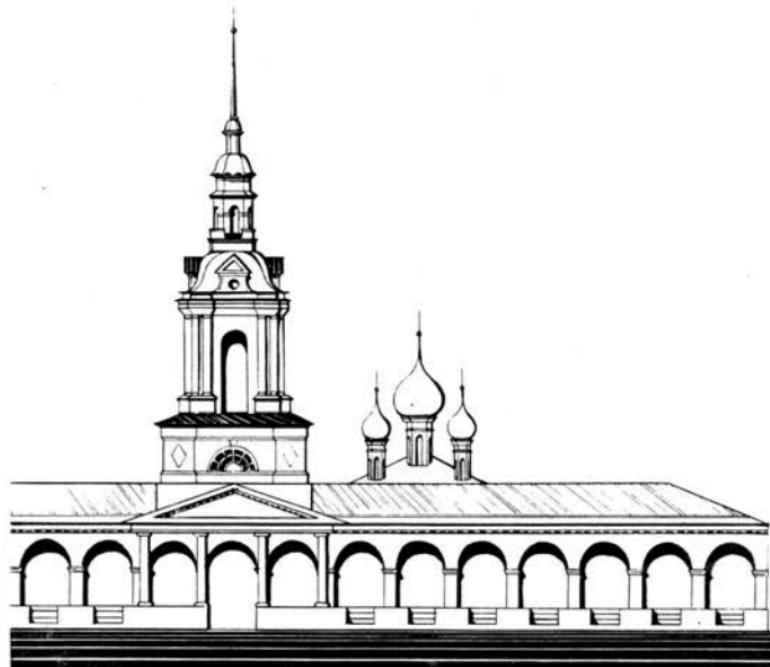


ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

КОСТРОМСКАЯ
СТАРИНА

1991

№ 1



ПРИЛОЖЕНИЕ К ГАЗЕТЕ „КОСТРОМСКИЕ ВЕДОМОСТИ“



Уважаемый читатель! Перед вами новый журнал «Костромская старина». Что это такое? Все, кто принимает участие в издании журнала, а это сотрудники государственного архива Костромской области, журналисты, краеведы, ученые и т. д. руководствуются одним — пробудить у читателя живой интерес к истории края, к земле своих предков, возрождению богатых отечественных традиций. Кстати, о традициях. «Костромская старина» лишь вновь рожденное дитя, т. к. она выпускалась с 1890 по 1911 год. Издателем в те годы была Костромская учленная архивная комиссия. Потом, с 1912 года, Костромское научное общество по изучению местного края (КНО) издает отдельными книжечками материалы по истории, этнографии и статистике губернии, по кустарно-ремесленным промыслам, по экономическому положению деревни, по библиографии края, разведке минералов, флоре, фауне, традициям, обрядам, фабрично-заводской промышленности. В 1930 году выходит в свет 3 номера известиya по изучению местного края и на этом голос архивистов сбрасывается. Появились другие голоса. Были не до старин. Старое ломалось. Строили новое. Коллективизация, индустриализация, электрификация, война, восстановление народного хозяйства, специализация, химизация, мелиорация, пожар 1982 года в госархиве, ликвидация последствий пожара и вот, наконец,

мы готовы поделиться с вами тем, что осталось в наследие от предшественников. Чем мы сегодня располагаем и что будем печатать в «Старине».

Располагаем многим. У нас есть документы от XVI века до наших дней. Одним словом, мы вам дадим возможность вспомнить хорошо забытое старое. Мы вас познакомим с историей заводов и фабрик, улиц, зданий, памятников культуры, с судьбами людей, чьи имена неизвестны были забыты, с историей Костромской епархии, с подвижниками культуры, с судьбами мастеровых, крестьян, откроем тайны архива по коллективизации в сельском хозяйстве, репрессиям, — познакомим вас с тем, о чем писали газеты и журналы более 100 лет назад. Но ни в коем случае не будем политизировать наши материалы. Только исторические факты, только документы, а уж вы, дорогой читатель, сами делайте выводы, анализируйте, соединяйте хорошо забытое старое с нашей жизнью.

Мы будем бесконечно рады, если «Костромская старина» будет полезна вам, надеемся, что к голосу архивистов присоединятся наши краеведы, ученые, работники культуры, преподаватели истории, одним словом все те, кому не безразлична судьба костромского края.

НИКОЛАЙ СОЛОВЬЕВ,
директор областного государственного архива.

Автограф

*Челагае востребованіе
Костромской старине уда-
чного совершенія научности
и замечательности — тогда
запоминается имперее
будет обесечен.*

В.Бочков

Ушел из жизни Виктор Николаевич Бочков, историк и краевед, автор многих книг о костромской старине, ее мудрости и познании.

Этот автограф, который по воле судьбы оказался последним его автографом, был взят у Виктора Николаевича в надежде на его сотрудничество и помощь в становлении журнала «Костромская старина», где надеялись увидеть на-

печатанными главы из его книги, так и не нашедшей своего издателя, «Костромские спутники А. С. Пушкина» и новой книги, над которой он работал: «Старая Кострома. Рассказы об улицах, домах и людях». Смерть отняла у нас человека, но она не в силах отнять этой возможности дать жизнь еще не услышанному человеческому слову — слову Виктора Николаевича Бочкова.

КАК СЛОВО НАШЕ ОТЗОВЕТСЯ...

Россия, Русь —
Куда я ни взгляну!
За все твои страдания
и битвы
Люблю твою, Россия,
старину,
Твои леса, погоды и
молитвы,
Люблю твои избушки
и цветы,
И небеса, горящие от зноя,
И шепот из у омутной воды,
Люблю кавек, до вечного
покоя...
Россия, Русь! Храни себя,
храни!..

Николай РУБЦОВ.





ОТ МАСЛЕНИЦЫ ДО ПАСХИ

(История и обрядность)

Масленица и Пасха. Из множества народных праздников эти были особо любимы и почитаемы. Сравнительно короткий отрезок времени между ними был очень большим по своему духовному смыслу: люди радовались и скорбели, освобождались от излишеств и думали о вечном, снимали свои грехи и прощали друг друга...

Нам сегодняшним, так много потерявшим и позабывшим, очень важно и ценно прикоснуться к этому времени, ощутить связь поколений и цельность народной жизни, чтобы лучше понять красоту окружающего мира и высокое предназначение в нем человека.

, „Д ЕЛУ — время, потехе — час», — говорили на Руси, и если умела народная Русь работать, то умела она и веселиться, вкладывая в праздники всю широту своей славянской натуры.

Первоначально, до введения христианства, народные праздники были, по сути, вариациими языческого культа и связывались главным образом со славянским богом солнца Ярилой. После введения христианства в 988 г. в годовой круг народных праздников вошли многочисленные христианские праздники. Вытеснив почти все чисто языческие праздники, они (точнее, некоторые из них) на практике вобрала в себя те или иные черты дохристианских обычев и обрядов.

Из чисто языческих праздников, вытесненных на Руси, сохранилась честная масленица. Праздновалась она в последнюю неделю перед Великим Постом (так называемая мясопустная или сырная неделя).

За семь недель до Пасхи — главного христианского праздника — начинался на Руси Великий Пост, смыслом которого было подготовить душу каждого верующего к светлому дню Христова Воскресения. А неделю, предшествующую Великому Посту, Церковь посвящала воспоминанию о времени Страшного суда, и начиналась эта неделя в старину торжественным

«действием Страшного суда», совершающим на площади Успенского собора в московском Кремле.

В народе же эта последняя перед Великим Постом неделя совпадала с самым разгульным праздником — честной и широкой масленицей. Госпожа честная масленица — «семикова племянница, тридцати братьев сестрица, сорока бабушек внучка, трех матерей дочки» — была временем веселой и привольной жизни, истинный размах которой довнесли до нас пословицы и поговорки: «Что выше неба, что шире масленицы?», «О масляной неделе пируешь, семь опохмелешься», «Или на масленицу, а с похмелья домало на радоницу».

Масленица — древний славянский праздник, связанный с проводами зимы, олицетворяющей смерть, и встречей весны, возрождающей мир к новой жизни. У европейских народов масленице соответствовал карнавал, и если антропоморфным изображением масленицы было соломенное чучело, одетое в женскую одежду, то антропоморфное воплощение карнавала соответственно обладало всеми мужскими атрибутами. Самое название «карнавал», происходящее от культового корабля на колесах («колесница корабль»), уводит к древнейшим мистериям Мардука и Диониса. Оттуда же, из седой старины, восходящей к ва-





вилонских обрядам и римским сатурналиям, дошли до нас многие ритуалы и европейского карнавала, и славянской масленицы. Так, например, и карнавал, и масленица кончались похоронами антропоморфного чучела, и единственное различие было лишь в том, что в цивилизованной Европе этим похоронам предшествовал и фарсовый суд над Карнавалом, и его смертная казнь, а «варварская», с точки зрения европейцев, Русь не желаила разводить юридические антимонии, с криками и воплями сигнала свою Масленицу. Ни и в том, и в другом случае уничтожение чучела, воплощающего смерть, повторяло ритуалы древнейших традиций.

Проводы зимы в языческие времена заканчивались, вероятно, тризной по ненавистной зиме. Эта прощальная тризна у римлян трансформировалась в обряд поминания усопших, и мартовским календем (а марта был начальником древнеримского нового года) предшествовали так называемые родительские дни. И у нас на Руси в канун масленицы, во вселенскую или большую родительскую субботу, поминали православные своих усопших родителей, да и сама масленица неделя была до некоторой степени связана с поминовением родителей. Особенно ярко это выражалось в обычаях печь во время масленицы блины, без которых и поминки не поминали.

Первый масленичный блин в старину отдавали ницей братни на помин души, в Тамбовской губернии, например, первый масленичный блин клади на слуховое оконце — для пращур. В Костромском уезде с первым масленичным блином выбегали девушки на улицу и спрашивали имя у первого встречного: это имя и было именем будущего жениха.

Пекли блины пшеничные, яичные, овсяные, гречневые, из пресного и кислого теста, из манной крупы, из творога, блины с луком, с яйцами, со сметаной, с маслом, со сметаной и т. д. «Без блина — не масленица, без пирога — не именины» — говорила пословица, да и ценилась масленица прежде всего как возможность «на горах покататься, на бликах повалиться». Ближнее изобилие требовало расходов («Масленица — обедуха, деньгам прибреху»), но считалось делом чести для любой семьи «хоть что заложит, а масленицу проводить». И вот, поднатужившись, закатывал русский под блинный пир на весь мир. «Как на масленичной неделе из трубы блины летели» — пели в Шарье, а в Пощеконье добавляли:

«Где оладьи — тут и ладно, где блины — тут и мы».

Встречали масленицу в понедельник, отчего и называли его: «встречай»: «Уж ты ль мой масленица, касаточка, ласточка, ты же мой перепелочка Приезжий в теплый дом душой потешиться, умом повеселиться, речью насладиться!». Въезжала честная масленица, широкая боярыня «на семидесяти сажнях козырных, широкой лодочки», то есть каталась по улице сажи, а в сажах наряженный бабою мужик с балалайкой в руках. Сажи назывались кораблем (вспомни «аввионский «корабль-колесницу») и укарашивали они металлическими (мачты с парусами).

Вторник «носил название «заигрывший». В этот день и начинались главные масленичные забавы — кулачные бои.

Высыпалась на лед орава до пятисот и более человек и выстраивались друг перед другом в две стены. В небольших боях драку начинали малышики, а в больших заправских — заводильи, вслед за заводными стенками шла на стенку. Бой заканчивался или победным криком «наша взяла», или скептической «свали».

Указ от 21 июля 1786 года запрещал кулачные бои, «в коих бойцы с ножами гонились друг за другом, хидали песком в глаза, а иные, положив в рукачи ядра, каменья и кистени, били своих многих без милости смертными

побоями, от коих причинялась смерть, что в грех не винималась простолюдинами». Для устранения этих безобразий приказано было бой производить не иначе, как с дозволения главной полицейской канцелярии и на указанном месте, выбрав «наперед для надзора сотских, пятидесятских и десятских, чтобы увечного боя не было. Еще в середине прошлого века кулачные бои происходили почти повсеместно, но а в Костроме ни одна масленица не обходилась без сражения между жителями двух слобод — дебрянами и суглянами.

В этот же день воздвигались снежные городки, чтутум и взятые которых переносили обычно на субботу. Особенно славились эта забавой Симбирская и Пензенская губерния. Взятие снежного городка — народная потеха, запечатленная известной картиной Сурикова, — соединило в себе и русскую бесшабашность, и русскую удаль. Мрачный Бирон, решивший продемонстрировать русским варварам образец немецкого веселья, на одной из маслениц велел построить для свадьбы своего шута ледяной дом. Дом этот, осмыслиенный современниками как символ бироновской России, стал для несчастного шута ледяной могилой.



Годовой круг народных праздников

25 марта/7 апреля — Пасха Христова.
ВЕЛИКИЕ ЦВУНАДЕСЯТЫЕ ПРАЗДНИКИ:

1. Рождество Пресвятой Богородицы — 8/21 сентября.
2. Вознесение Креста Господня — 14/27 сентября
3. Введение во храм Пресвятой Богородицы — 21 ноября/4 декабря

4. Рождество Христово — 25 декабря/7 января.
5. Крещение Господне (Богоявление) — 6/19 января
6. Сретение Господне — 2/15 февраля
7. Благовещение Пресвятой Богородицы — 25 марта/7 апреля
8. Вход Господень в Иерусалим («вербное воскресение») — последнее воскресение перед Пасхой

9. Вознесение Господне — на 40-й день после Пасхи
10. Святая Троица или Пятидесятница — на 50-й день после Пасхи, т. е. в седьмое воскресение

11. Преображение Господне («яблочный Спас») — 6/19 августа
12. Успение Пресвятой Богородицы — 15/28 августа

ВЕЛИКИЕ ПРАЗДНИКИ, НЕ ВХОДЯЩИЕ В ЧИСЛО ЦВУНАДЕСЯТЫХ:

1. Покров Пресвятой Богородицы — 1/14 октября
2. Обрезание Господне — 1/14 января
3. Рождество Иоанна Предтечи — 24 июня/7 июля
4. День памяти св. ап. Петра и Павла — 29 июня/12 июля
5. Усекновение главы св. Иоанна Предтечи — 29 августа/11 сентября

Входили в годовой круг праздников и средние праздники, т. е. праздники храмовые и в честь местночтимых святых.





● ПРОИСШЕСТВИЯ

Масленичные отголоски 1899 года

В субботу, 27 февраля, крестьянин Костромского уезда Шишкинской волости деревни Ековка Никонор приехал к крестьянину деревни Жданова, Матвею Васильеву и, угощившись изрядно дома, отправились вместе обезьяны по окрестным деревням своих сватовьев и кумовых.

К вечеру они выехали из деревни Дор уже в бесчувственном состоянии, «как две колоды». Лошадь привезли их к своему дому. Домашние, увидя «теля», решили так: «пусть же проспится на холода-то, а то больно пьяные-то драчливые». Хозяина вскорости пробрало, и он ушел в избу, а гость через несколько времени был найден уже мертвым, вследствие острого отравления алкоголем. Говорят, что уже третий раз он напиваётся до такой степени. Два раза его откачивали, а на третий не досмотрели. Такие случаи повторяются чуть не каждую масленицу.

«[Костромской листок], №27 от 07.03.99】

Старые
дореволюционные
газеты могут
много рассказать
о времени.
Обычная реклама,
городские
происшествия,
заметки мимоходом
о том,
чем живет
старый
костромской дворян —
передают
своегообразный аромат
провинциальной
жизни
старой Костромы.
Давайте
прогуляемся
по страницам
газеты
«Костромской листок»
за 1899 г.

ногого разгула за чужой счет, попал в теплые местечко.

«[Костромской листок], №29 от 12.03.99】

23 февраля в 11 часов утра на Ельинской улице в доме Ворошилова произошел пожар. Загорелась стена внутри дома, но скоро прибывшая пожарная команда главного депо пожар прекратила.

В воскресенье 28 февраля около 5 часов вечера, когда Русская улица была полна гуляющими, с крыши дома Жукова (гостиницы «Старый двор») всей массой рухнул снег в канаву между тротуаром и дорогой, причем мелким снегом сбило с ног и засыпало стоящих на тротуаре женщину и двух маленьких девочек. Пострадавшие не этот раз отделались легкими ушибами и испугом, но улади снег двумя аршинами ближе к дороге, где стояла публика шаперами и смотрела на катавшихся, случай этот мог бы иметь весьма печальные последствия.

Кроме этого, чуть-чуть не произошла другая беда. Две тройки с катящимися, испугавшимися шума, бешено бросились в противоположную сторону на публику и непременно передавили бы массу народа, если бы вовремя не были сдержаны их кучерами.

Вообще в настоящее время наши тротуары предоставляют мало удобства для пешехода. Идешь, того и гляди, что подскользнешься и слепнешься в грязь, и если не придется покупаться в грязи, то все равно вымоинт тебя каплями с крыши, и как ни лазириует увертливый костромич «промеж кепель», в все-таки домой являться мокрещенек.

«[Костромской листок] № 25 1899 г.]



Сбор вещей семьям воинов, 1914 год.





● РАЗНОЕ

Великим Постом первый баритон Московской казенной оперы П. Д. Орлов намерен дать ряд концертов, и между прочим, у нас в Костроме. Обладая исключительным по силе и чарующим по тембрю голосом, г. Орлов будет весьма приятным сюрпризом для костромичей. Прекрасная дикция, тонкость фразировки, вкус помогают г. Орлову завоевывать большой успех и на концертной эстраде. Из певцов Императорской Московской оперы Великим Постом собирается концертировать М. Г. Цыбуленко, которая также намерена побывать в Костроме.

[«Костромской листок» № 27 от 07.03.99]

● РЕКЛАМА

На сырной неделе

В магазине Бр. Головановых в течение всей сырной недели разнообразный выбор закусок: различных цен СЕМГА [имеется высший сорт семги (печера)], ИКРА ЗЕРНСТАЯ, ИКРА ПАЮСНАЯ, копченые СИГИ и др. рыбы; малосольные крупные КОПЧУШКИ, ИКРА СИГОВАЯ и всевозможные консервы, подбор острых и сочных сыров и лучшее сливочное масло.

● ЯРМАРКА



Федоровская ярмарка. 1908 г.

Во время поста



И лед на праздник пригодится. На Волге. 1902 г.

К Пасхе

В кондитерской А. В. Юргмайстер в течение поста пирожки с грибами, рыбой, каренцем. Большой выбор постного сахара, пастильи, халвы, глаз, фрукт. и проч.

В кондитерской Лопатина на праздник Святой Пасхи принимаются заказы:

куличи, роновые бабы, сырные пасхи, всевозможные торты. Имеются в большом выборе: конфеты, чайные печенья, пирожные.

Рускии улица, дом Ермолина.

В лавке Княжеского на праздник ся. Пасхи будет самая лучшая малосольная ветчина, весом от 15 ф. до 20 ф. цена 18 коп., а от 20 ф. до 70 ф. цена 20 коп. и индейки самые лучшие.





Масленица среда — «лакомка», и именно в этот день начиналось настоящее русское блиноидение, и также яично- и говяжийство. Но самый широкий масленичный разгул, продолжавшийся до конца недели, начинался в четверг, откуда и название этого дня — «широкий четверг» или «разгульный четверг». К этому дню устраивались походы ледяные горки и качели, приходили венки с медведями и бродячие куколники.

Все эти потехи, равно как и роженые в маски («маскодество») ведут свое начало с глубокой древности. Письменные свидетельства о русских народных маскарадах восходят до XII или даже XI века. Со временем к обычаям взаимного перерождения мужчин в женские платья и женщин в мужские, естественно, присоединилось облечь в разные характеристические костюмы, сделавшиеся затем типичными. К числу последних принадлежат между прочим, фигуры народного маскарада, изображающие разных зверей: коня, медведя, волка, козу и т. п., имеющие в старину определенное мифологическое значение.

Неотделим от вожака с медведем бродячие кукольники со своим Петрушкой. Олеарий говорит, что Петрушка (Петр Иванович Усиков, он же Ванька Рататуй) всегда сопровождал медвежьего вожака, а из приложения к этой истории видно, что и в первой половине XVII века наибольшим успехом у зрителя пользовалась нехитрая история о покупке Петрушкою лошади у цыгана («Не конь, а двено: бежит — дрожит, а упадет — так и не встанет»), да о драке Петрушки с лекарем и полицейским.

Царь Алексей Михайлович ввел в друг масленичных забав театральные действия. Первая русская «комедия», с Орфеем, поющим поклонные стихи венценосу, была представлена во время масленицы 1672 года (год рождения Петра I). Великий Петр, опьяненный воздухом Европы, ломая исконные традиции народных праздников, старался превратить последние в уличные маскарады и шествия по западному образцу. В этом отношении характерно празднование Нинтиятского мира в Москве, созванное с масленицей 1722 года (последние лет спустя после первой русской «комедии»).

Начало веселью «по указанию свыше» Петр положил еще в 1696 году московским празднеством в честь победы русских войск над Азовом. 200 лет спустя, в 1896 году, в той же Москве, во время торжеств, сопровождавших коро-

нацию последнего Романова, это празднество отлинуло знаменитой Ходынкой.

Екатерина II — автор бессмертного изречения «народ, который поет и пляшет, а не думает» — миняла себя продолжательницей петровских начинаний. В 1763 году по случаю своего стремительного восхождения на российский престол, она организовала грандиозный маскарад «Торжествующая Минерва», сознательно приурочив его к масленице: «добрая государыни — матушка — веселится со своим добрым народом. Если учесть, что восхождением «Торжествующей Минервы» на престол было связано с звероловским убийством законного венценосца и горячо любимого супруга, то можно представить, какую нравственную окраску получал этот маскарад, тем более, что убийство Петра III ни для кого не было тайной. Екатерининский маскарад стал первым «Российского театра комедиант» Ф. Г. Волкову: проходивший во время его проведения Волков заболел и в апреле 1763 года скончался.

Масленичная пятница слыла в народе под именем «течницы вечором», а суббота — «золотниками посыделки». В эти дни молодожены днем катились с гор на салазках, причем в некоторых уездах молодой обязательно должен был повалить жену и «помаслить» ее снегом, а вечером ходили по родне. Дореволюционный этнограф П. С. Ефименко писал, что на вершины горы, с которой скатывались молодые, собирались холостые парни и, задерживая сани, требовали, чтобы молодая жена поцеловала мужа «сподрий 25 раз, если она этого сразу не сделает, еще 25». Это называлось «солить рукина на пост». Подобная демонстрация любви с ритуальными поцелуями — своего рода вынужденные за жену. Отсюда же и «течницы вечорами», отправляясь на которые зятья запасались гостинцами и подарками, и «золовки посыделки», во время которых невестки приглашали к себе золовок.

В последний день масленичной недели — воскресенье — во всей Руси пронесли «гостянику честную Масленицу». «Масленица, прощай! В Ростов уезжаю, а на тот год опять приезжай!» — пели в Нерехтском уезде, а в Ярославской губернии, сканяя соломенное чучело Масленицы, вели:

Масленица, масленица,
Семенова племянница,
Обмыла, провела,
Нагуляться не дала.
Будет светлый день,

Через семь недель
Вудем пасху святить,
Вудем яища красить.
Ура!

Интересно, что раскладывали масленичные кости, как правило, на окончатель села на горе, на возвышенностях. Это находят на мысль, что кости эти — память о древних ритуальных кострах в честь солнца. Считалось, что загигая костер на холме, можно прилизовать его огонь к солнцу, соединить земной небесный огонь и тем ускорить наступление тепла. На масленичных кострах сжигали обычно и старые напрятанные вещи, хлам, который намазывался в любой изобре. Обычай этот — отзвук древнего обряда очищения, предшествовавшего встрече весны.

Последний день масленицы известен был под многими именами — и «воровьды», и «прощанье», и «целовин», но самое распространенное его название — «прощаный день», обрашиваясь в себя двойной смысл — и слова «прощанье», и слова «прощанка».

В старину прощенные дни начинали с середины недели, и государь, в соответствии с предписаниями Церкви, объявлялся в эти дни городские и пригородные монастыри, прощаюсь с монашествующей братней и проси у нее прощения за причиненные обиды. В пятницу царь прощался с царицей, а в воскресенье — с патриархом и со всем духовным чином, а также с боярами и служилыми людьми. Заканчивался этот день торжественным обрядом, на котором государь и патриарх пили «прощальные чаши».

В народе еще в XIX веке жил обычай в субботу и воскресенье просить друг у друга прощения. «Нередко скамьи заключенные враги ходят один к другому прощаться», — свидетельствует Г. К. Завойко, — причем каждый по очереди кланяется другому в ноги (иногда ограничиваются только малыми поклонами), говоря: «Прости меня, Христа ради, если в чем виноват». На это следует ответ: «Бог простит! Меня простил Христос Ради!». Крестному отцу и крестной матери приходит при этом «пирогом». Завершали воскресенье прощальным ужином.

Следующий день — чистый понедельник — начинали с бани, и весь православный российский люд усердно смыпал с себя многочисленные масленичные грехи. Чистый понедельник и был началом Большого Поста.

Валерий БУРДИН.



Епископ Костромской
и Галичский
АЛЕКСАНДР:
**“ЗЕМЛЯ
НАША
КОСТРОМСКАЯ—
ДРЕВНЯЯ,
СВЯТАЯ,
БОГОХРАНИМАЯ...”**



— КОГДА мы говорим, Владыка, «о делах давно минувших дней, преданных старине глубокой», то, наверное, в первую очередь необходимо обратиться к опыту православия. Как форме жизни русского народа, источнику его мудрости, духовности, нравственности. Именно этот путь для журнала «Костромская старина» должен быть естественным, исторически верным и плодотворным.

— Надо только приветствовать, что журнал «Костромская старина» вновь появился на нашей земле, это продолжение добрых традиций.

70 лет истории нашего государства, когда имя Божие писалось с маленькой буквы, вычеркивалось из книг, сыграли страшно отрицательную роль, мы помним сегодня плоды бездуховности, видим, что человек потерял нравственные ориентиры в жизни. Я слышал, как

на вопрос, что такое нравственность, молодые люди отвечали: то, что доставляет нам удовольствие. Сегодня, когда общество на перепутье, очень важно внимательно и беспристрастно посмотреть в прошлое, проследить исторический путь, пройденный народом.

— Можно представить то время и ту жизнь по старым фотографиям. Заметно, что люди разных сословий на них чем-то похожи друг на друга и отличаются от нас. На лицах — спокойствие, достоинство, интерес к жизни. Может быть потому, что тогда сохранилось главное, что определяет личность — право собственности и вера. Изничтожение и того и другого изменило человека и внешне, и внутренне. Как сейчас нам вернуть утраченное, вновь обрести черты, достойные человека?

— Действительно, это удивительное дело, насколько лица се-



годняшних людей отличаются от тех, что запечатлены на старых снимках. Проходя по городу, видишь на лицах отпечаток замкнутости, растерянности, озабоченности, но редко встречаешь улыбку и радость. Безусловно, это связано с нашими утратами, разрушением храмов и вверг, потерей нравственности. Надо хотя бы остановить сейчас этот процесс, а потом восстанавливать утраченное. Потрудиться тут нужно много, столько лет ведь разрушали, восстановить все сразу невозможно. Но начинать. Всегда голос говорит о наших историях, о Христе, о Евангелии. Сегодня ситуация, слава Богу, меняется к лучшему, людям представлена возможность обратиться к вероучительным книгам, откуда они всегда черпали понятия о совести, нравственности, об отношении к ближним своим. Узнавая свою настоящую историю, все то, что пришлося пережить и вынести народу, многие сейчас обращаются к Богу, приходят в церковь, увеличивается число крещений и венчаний, других церковных обрядов. Я глубоко убежден, что выйти из тупика, в котором мы оказались, можно только через нравственное обновление, через веру Христову, через церковь русскую. Нельзя иначе не по нравственным законам, а на основе христианских идеалов, на основе святого Евангелия.

— Первый номер журнала — тематический, называется «От Масленицы до Пасхи». Хотим показать читателям, как эти праздники и другие, находящиеся между ними, проходили раньше, какие были обычны, обряды, где проходили богослужения. Ведь многие люди эти церковные и в то же время народные праздники уже забыли, а молодежь совсем не знает. Вот читает Бунин или Шмелев и понимает: это были действительно праздники души.

— Совершенно необходимо писать об этом в журнале. Все верно, многие церковные, они же и народные праздники, позабыты, только в церкви они сохранились, но и то проводится не в очень широком плане. Все это должно быть людям воспроизведено. Здесь для нас радостным знаком явились то, что Верховный Совет России принял решение о праздновании Рождества Христова. Теперь есть большая возможность показать людям, что такое Рождество, как его раньше праздновали, какие народные обычни существовали. Всему свое время было — время веселые, время покаянно, время размышление о своих делах и поступках. А сегодня

все смешалось в один ком, не поймешь, где радость, где горе, обидность вокруг. Поэтому очень важно нам вернуться к выработанным временем священным традициям.

— Владимира, Вы говорите о том, что возвращать утраченное, возрождать разрушенное мы должны все вместе. Необходимо вести речь о единой духовной культуре народа, но еще живут представления о том, что религия это одно, а культура — совсем другое. Но ведь единство русской культуры подтверждают многие исторические факты, в том числе то, что и Пушкин, и Гоголь, и Достоевский были глубоко верующими людьми, так же как известные священнослужители были людьми высококультурными. Жизнь и судьба, к примеру, Сергея Булгакова, Павла Флоренского, да и наших земляков Михаила Древа и Федора Болгунского говорят именно об этом. Какой смысл продолжать делать и противопоставлять одно другому, что, кстати, для нашей области тоже характерно. Как найти согласие, как пройти к осознанию всеми нашей единой духовной культуры?

— Вопрос очень большой и серьезный. Постараюсь ответить на него кратко. Пронилюстрирую ответ одним примером, который мне пришлось узнать и пережить недавно в Америке. Я встречалась с одним интеллигентным, культурным православным человеком, ядерщиком по специальности, доктором физико-математических наук. Он мне поведал, что несколько лет назад был в нашей стране, встречался с советскими учеными-ядерщиками. Так вот, они очень удивились, что их коллега верующий человек, как, мол, он может быть физиком, иметь научные достижения и громкое имя в мире. Этот пример наглядно показывает, насколько государственный атеизм извратил в сердцах людей общечеловеческие ценности, какая огромная злая работа была проведена, чтобы дискредитировать церковь, представить верующих в цивилизованном мире людьми второго сорта, разделить их с неверующими.

К сожалению, тенденция противопоставлять религию и культуру, верующих и интеллигенцию имеет инерцию. Но разве может считать себя культурным и интеллигентным человеком, с презрением относящийся к верующим, не читавший Библию? Ненормальные отношения, которые сложились не по вине церкви, а из-за идеологии нашего общества, должны быть приведены в естественное

состояние, и главный путь здесь — торжество справедливости, признание прав церкви, диалог, где бы стороны понимали и уважали друг друга. Мы предлагаем этот путь, но нам не всегда идут на встречу. Хотя пора бы понять: без участия церкви в жизни общества полноценная духовная культура, нравственность в стране с такой историей и традициями возвратиться не могут.

— Костромичи уже хорошо знают о Ваших добрых делах по восстановлению храмов, возрождению веры, а вот с Вами, наверное, знакомы мало. Если можно, расскажите, пожалуйста, о себе.

— Воспитан я в христианской семье. С особой душевной благодарностью вспоминаю имя моей бабушки Марфы Галактионовны, других близких мне людей, для которых смысл жизни заключался в исполнении заповедей святого Евангелия и которые много сделали для того, чтобы я вырос христианином. Поэтому избрание жизненного пути для меня было ясным и естественным делом. В 18 лет поступил в Ленинградскую духовную семинарию, затем закончил духовную академию. Священникомсан принял в Вятке, где в течение 11 лет был личным секретарем епископа Кировского и Слободского Хрисанфа, секретарем епархиального управления. В 1989 году Священный Синод был избран епископом Костромским и Галицким и с того момента нахожусь здесь.

— Время сейчас сложное, неслоговое. Людям не хватает ясного, мудрого, доброго слова. Что бы Вы, Владимира, хотели пожелать нашим читателям?

— Среди скорбей и бед мы не должны унывать и отчаяваться. Русь всегда полагала надежду на Господа и Спасителя. Когда человек устремляет свой взор на горнее, на высокое, приходит сила и появляется благодатная помощь. Земля наша Костромская — древняя, святая, богохранимая. Ей дарована Всероссийская святыня — чудотворный образ Федоровской иконы Богородицы Матери. Семь веков наша благочестивая народ совершила перед ней свою молитву, и эта молитва, как лампада, никогда не угасала. Многие исторические события верились перед этой иконой. Вот и сегодня я желаю всем уповать на заступление и помощь Царицы Небесной, желаем возрастания в вере, благословенных успехов в добрых делах и укрепления в жизненных трудах.

Беседу вели
Николай МУРЕНИН.



ОТ МАСЛЕНИЦЫ ДО ПАСХИ

(Игры, обычай)

«Без сомнения, нынешние обычаи есть благословенное наследство предков наших, отпечаток их чувствований и мыслей, пред потомством отчет долговременного мышления и опыта, слагаю ума твердого и глубокого, связь прошедших времен с настоящими. Правда, быстрый ход просвещения несколько изменил облик обычая, но сущность их, кажется, доселе неприкосновенна, особенно в простом народе».

Из письма костромского историка М. Я. Дибова московскому профессору И. М. Снегиреву. 20 сентября 1830 года.

От рождения и до смерти, в будни и в праздники жизнь русского крестьянина сопровождала определенные обряды и обычай, традиции и неписанные законы. Обрядность — наиболее значительная черта бытowego уклада русского народа.

Обычи и обряды передавались из поколения в поколение, уходя корнями в глубокую древность, в которой накрепко переплелись и язычество, и христианство: в традиционные народные праздники вливались церковные обряды, а христианские неизменно несли на себе печать народных верований и представлений, притесненных суеверий.

Свои особые обычаи существовали и в Масленицу, и в Великий пост, и на Пасху.

МАСЛЕНИЦА

Последняя неделя перед Великим Постом.

Вот как описал ее празднование в Костромской губернии в 1885 г. сельский священник А. И. Иванов: «По уставу церкви православной, в эту неделю христиане воздерживались должны приготовиться к Великому Посту. А у нас простой народ, хотя без мяса, но не находят пределов своему пьянству и обжадничеству: разного рода блины, оладьи, пятыни и прочее не склонят у него со стола всю неделю. И чем ближе к Великому Посту, тем больше пьяницкого разгула. В четверг, пятницу и субботу пьянство и обжадничество принимают немыслимые размеры, так что эти дни называются даже широкими. И во всю неделю, начиная с четверга, лакомятся и пьянствуют до безобразия: нарядившись и увязавши разнообразно лошадей, и сами в различном и смешном одеянии, а подчас и в харах и масках, катаются до позднего вечера каждодневно. В последний день масленицы — прощальное воскресенье, ходят ко всем для прощания, а и кумовьям и кумам носят приники и кусочки мыла. В этот день иные ни огня не разводят, ни свечей не зажигают, а молодежь, собравшись разных горючих материалов, — дров, соломы, бочек, корзин и т. п., — все это жгут и прыгают через огонь как бы для очищения от масленицы». № 23 1885 г.

Детским развлечением на масленицу и в другие праздники были игры — самые разнообразные. Многие из них не знакомы современным детям.

Игра в тюленя. «Изображающая игра девичья» тюлена садится на землю, а играющие, ухва-

тесь за руки, образуют хоровод, ходят и поют.

— Ты, тюлень, ты тюлень,
Завернись под кулены!

Тепло ли тебе там?

Тюлень отвечает:

— Мне не только тепло,

Принесеньте меня,

Прокутайте меня:

С молодца венок,

С красной девицы платок.

Одна из девушек снимает платок и покрывает тюленя, затем проходят хождение хоровода и пение до тех пор, пока ни у кого не останется ни платка, ни запона (фартука), чтобы прикрыть тюлена».

Игра в ворона или коршуна.

«Изображающий ворона сидит на земле и роет яму, а другие, представляющие наездку и цыплят, ходят, ухватывая за руки, крутом него и поют:

Около коршуна хожу.

Мой-то коршун-оть,

Он же ляжет, не лежит,

Он же рябушек искрить:

По три ниточки, по пронизочки,

По четыре золотых;

По серебряных.

Пропевши, передний, изображающий наездку с цыплятами, спрашивает коршуна.

— Бог на помощь тебе!

— Не слышу, — отвечает ворон.

Хождение, пение и приветствие повторяются и потом идет прекрасный разговор:

— Бог на помощь тебе.

— Спасибо!

— Чево роешь?

— Ямку.

— На что тебе ямку?

— Мешулечку шить.

— На что тебе мешулечка?

— Камешки класть.

— На что тебе камешки?

— В твоих детях шуркать-буркать.

— За что, про что?

— Они у меня съели: сорок амбаров сухих тараканов, сорок кадушек соленых лягушек, сорок четвертых соленых чертей, лук, чеснок, желудей горшок.

Наседка накидывается на ворона, а ворон старается напасть на цыплят, порвать цепь, те стараются увернуться, кричат — га! га! Кого ворон отбьет, тот и должен при повторении игры занять его место. («Новая старина». 1891. — вып. 3)

Чистый понедельник.

Первый день Великого Поста — Чистый понедельник. Во многих деревнях в этот день ранним утром, еще до службы в церкви, и старики, и молодежь собирались вместе, приносили с собой уххваты, кочерги, помела, сковородники и





подходя к каждому дому, пели или кричали:

«Мы масленицу прокатили, святые вечера проиграли, мы Рождествен пост пропряли. Свет наша масленица дорогая, где ночесь но-чевала, под кустом на дорожке, ехали скоморошки, вырезали по пруточку, сделали по гудочку, а вы гудочки не гудите, и вы масленица не будите». («Костромские епархиальные ведомости», 1885 г. №23).

Сорок мучеников.

В Великом Посте 9 марта по стилю всегда совершается память 40 мучеников Севастийских. По представлению простого народа, в этот день прилетают из теплых стран 40 птиц — первые из них — жаворонки. В этот день в каждом деревенском доме пекли из теста жаворонков и давали детям. Дети ходили под окнами и с удовольствием их собирали, часто пели песни:

«Жаворонки прилетели, веселые песни запели,
Они все нам говорят, что весна скоро придет.
Жавороночек, запой, веселись народ честной.
Весна красная идет, и тепло с собой несет».

Женщины в этот день расстилали на поле новый холст, клади на него пирог и, обращаясь на восток, говорили: «Бот, тебе, матушка Весна». И тогда в изобилии должны были уродиться лен и конопля. (См.: А. Н. Афанасьев. Жизнь русской словесности. — М., 1888 г.)

Крестопоклонная неделя.

В среду крестопоклонной недели в каждом доме пекли крести. Угощали ими детей. По народной примете в этот день «половина говядьи переломилась, а другая наклонилася».

Вербное воскресенье.

В этот день на утреню шли с освященной вербой. Вербные почки глатили, чтобы предупредить болезнь или избавиться от нее. Освященную вербу обычно берегли до первого выгона скота на пастбища (23 апреля по старому стилю в день великомученика Георгия). Этой вербой и выгонили скот, но и потом ее не выбрасывали, а прикрепляли на крышу дома или сарая, чтобы скотина была здоровая и всегда домой ходила.

На столе к вербному воскресенью стояли печенье из теста орехи. Их святили и всем, даже домашнему скоту, давали, как считалось, для здоровья.

Великий Четверг.

Четверг страстной седмицы также отмечен был в крестьянском быту особыми обычаями. В этот день каждый крестьянин обяза-



Фоторепродукция с картины Григория Кусочкина «Масленица».

тельно подавал в церковь на просфору, и эту просфору хранили в течение года, считая ее целительной от всех болезней.

Другой обычай этого дня — пе-режигание соли. Каждая хозяйка заворачивала в тряпку соль, перемешанную с квасной гущей, все это помещалось в старый лапоть и бросалось в огонь. Когда соль становилась черной, ее вынимали, толкли, просеняли и, считая ее священным, использовали при лечении различных болезней: и людей и скота. Рано утром еще до заря купались в этот день в реке, в пруду — в прорубях. Потом «купальщики» ходили по селению и тех, кто не успел искупаться, обливали холодной водой — для здоровья.

Чтобы лучше родился хлеб, в Великий Четверг с утра выносили немного навозу и высывали его на то место, где намеревались сеять хлеб. (Описано М. Дивовым. «Костромские епархиальные ведомости», 1890, № 19).

Именно в этот день стригли детям волосы. Считалось, что они тогда будут густые и быстро вырастут.

Великая пятница.

В этот день во время чтения Евангелия на утрене со свечами северные крестьяне после окончания каждого Евангелия на приготовленной заранее ленте завязывали узелки а между ними оставляли пространство, равнявшееся длине, сгоревшей во время Еван-

гелия свечи. Эту ленту носили на кресте весь год для предупреждения болезней и от ворожбы.

Пасха.

В первый день Святой Пасхи по народным представлениям «солнце от радости прыгает и веселится при всходе». После утrenы по существующему обычью ходили на могилы умерших родственников и христосовались с ними, клади на могилы вареные крашеные яйца.

Среди народа существовало поверье, что кто умрет в Пасху, душа того попадет в рай, какой бы тяжкий грешник человек ни был, потому что в этот день двери райские отворялись для всех, как царские врата в храме.

Существовал еще любопытный и оригинальный обычай изгонять клопов и других насекомых из дома в Пасху: хозяин придет домой с обедни и, не входя в дом, спрашивает хозяйку:

— Ну, что, жена, чем мы будем разговаривать?

А жена отвечает:

— Мы разговаривать будем мясом, сметаной, молоком, яйцами. А клопы то чём?

— А клопы — клопами, — отвечает муж.

После этого все клопы должны были друг друга съесть, а последний клоп — сам себя.

Татьяна ВОЙТЮК.



МАСЛЕНИЧНЫЕ

1

— Масленица-кривошайка,
Встречаем тебя хорошенко!
С блинцами,
С каравайцами,
С варениками!

2

— Ах ты Домишка,
Красно солнышко!
Вставай с печи,
Гляди в печь—
Не пора ли
Блины печь?

3

— А мы масленицу провожали,
Ой-ли, лели, провожали,
Во земельку мы закопали.
Ой-ли, лели, закопали.
Понесивши воду, ножками
притоптали,
Ой-ли, лели, притоптали.

4

Маслена неделя
В Ростов полетела,
На пеничек села,
Оладышек съела,
Другой закусила,
Домой потрусила!

5

— Дай тебе господи
На поле — приrost,
На гумне — примолот,
На столе — гущина,
В закромах — спорыня,
Коровы-те дойны,
Сметаны-те толсты;
Сметаны-то снимают —
Ложки ломают,
За оконкобросают,
Наша ребята все подбирают!
С праздничком!

6

— Масленица загорела —
Всему миру надоела,
Обманула, провела,
Годика не дожила;
До поста довела!
Шла сторонку к нам,
По заулочкам, закоулочкам,
Несла блинов чугуны,
Надорвала живе
Блинов напекла.



ОТ МАСЛЕНИЦЫ ДО ПАСХИ

(Песни: ритуальные,
заклинальные,
игровые)

«...праздество (всякое) — это важная первичная форма человеческой культуры». М. М. Бахтин.

Русский праздник, его песни, игровые обряды, карнавалы неразрывно связаны с народным идеалом жизни. Крестьянский фольклор в поэтической форме закрепил и выразил его, сохранив для нас голос народной души в плачах и причитаниях, веселой частушке и прибаутке, игре, лирической песне. Всегда будет жить в людях потребность возвращаться к этому богатству, завещенному нам предками.



Весенние качели. 1905 г.





Сама все пожрала!
А нам редьки хвост
Дала на пост!
Весело гуляя,
Песни играла,
Протянула до поста —
Гори, сатана!
— Здорово, прощай,
На тот год приезжай!

7

— Масленица-блиноеда,
Масленица-жироеда,
Масленица-обириха,
Масленица-обмануха!
Обманула, провела,
До поста довела,
Все ежик вязла,
Дала редьки хвост —
На великий пост!
Мы его поели —
Брюха заболели!

8

Окулина Савинша —
Вчерашина, давинши:
Купила салазки —
Круты головашки,
Поехала кататься,
А они — разломаться!

ВЕСНИЯНКИ



9

— Дай, весна, добрые года,
Года добрые, хлебородные!
Зароди жито густое,
Жито густое, колосистое!
Колосистое, ядренистое!
Чтобы было с чегом ливо варити,
Пиво варити — ребят женити,
Ребят женити — девок отдавати!

10

— Жаворонки, перепелушки,
Птички ласточки,
Прилетите к нам!
Весну ясную, весну красную
Принесите нам:
На жердочке, на бороздочке,
И с сохой, и с бороной,
И с кобылью вороной,
С прядильцем, с донцем,
С кривым веретенцем!
Зима нам надоели,
Хлеб и соль поела,
Ручки-ножки позабыла,
Скотинушку поморила!

¹ Т. е. ежовое мясо, сало.

11

— Грачи-киричи,
Летите, летите,
Дружную весну
Несите, несите!

ПЕСНИ-ЗАКЛИНАНИЯ
СИЛ ПРИРОДЫ

12

— Солнышко!
Колоколышко!
Прикатись ко мне
На проталинку.
На приваленку...
Дети-то плачут,
Сыр колупают.
Нам-то не дают,
Собакам-то бросают:
Собакам-то на ложке,
А нам-то по крошки!..

13

— Радуга-дуга,
Принеси нам дожди!

14

— Радуга-дуга,
Не давай дожди,
Давай солнечка!
Колоколышко!

15

— Дождик, дождик, пуще!
Я вынесу гуши,
Хлеба краюшки,
Пирога горбушку!

ИГРОВЫЕ ПЕСНИ

16

— Сказки, сказки, воробушек,
Как дети ходят?
— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где орешки лежат!
— Сказки, сказки, воробушек,
Как девицы ходят?
— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где молодцы сидят!
— Сказки, сказки, воробушек,
Как молодцы ходят?
— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где голубушки сидят!
— Сказки, сказки, воробушек,
Как старушки ходят?
— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где молодые сидят!

— Сказки, сказки, воробушек,
Как купцы ходят?

— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где товары лежат!

— Сказки, сказки воробушек,
Как скунсы ходят?

— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где сундуки стоят!

— Сказки, сказки, воробушек,
Как наши вороты ходят?

— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Как честные говорят!

— Сказки, сказки воробушек,
Как алые люди ходят?

— Они этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
Где добрые сидят!

— Сказки, сказки, воробушек,
Как скакет чив, чив воробей?

— Вот этак и вот этак:
Туда глядь, сюда глядь —
И порх через забор!

17

— Занинья, походи,
Серенький, походи!

Вот так, вот так походи!

— Занинья, перевернись,

Серенький, перевернись,

Вот так, вот так перевернись!

— Занинья, попляши,

Серенький, попляши,

Вот так, вот так попляши!

— Занинья, топни ножкой,

Серенький, топни ножкой,

Вот так, вот так топни ножкой!

— Занинья, поклонись,

Серенький, поклонись,

Вот так, вот так поклонись!

— Занинья, кого любишь,

Серенький, кого любишь,

Вот так, вот так, кого любишь!

— Занинья, поцелуешь,

Серенький, поцелуешь,

Вот так, вот так поцелуешь!

18

— Сиди, сиди, Ящер.

В ореховом кусте,

Грызь, грызь, Ящер.

Каленые ягоды!

Дам тебе, Ящер,

Красную девку,

Алую ленту!

(спрашивают):

— Кто сидит?

— Ящер.

— Что грызет?





— Ядра,
— Кого хочет?
— Девку.
— Которую?

(Ящер называет имя девушки, участвующей в хороводе; вызванная бросает ему платок и садится возле него, так Ящер вызывает к себе всех девушек; затем они снова становятся в хоровод и пляшут):

— Насиделся Ящер.

В ореховом кусте,
Насмотрелся Ящер.
На красных девок,
Отдай же, Ящер,
Алую ленту,
Алую ленту —
Девки Надежи!

(Ящер раздает по принадлежности платки, хоровод пляшет и поет, пока он всем не раздаст платки).

19

Сидит Дрема,
Сидит Дрема,
Сидит Дрема — сама дремлет,

Сидит Дрема — сама дремлет.
(В середину хоровода входит парень, садится и дремлет).

— Полно, Дрема.

Полно, Дремушка, дремати,
Полно, Дремушка, дремати,
Пора, Дрема,
Пора, Дрема,
Пора, Дремушка, вставати,
Пора, Дремушка, вставати!
(Парень встает).

— Гляди, Дрема.

Гляди, Дрема,
Гляди, Дрема, по девицам!
Гляди, Дрема, по девицам!
(Парень обходит девушек).
— Бери, Дрема,
Бери, Дрема,
Бери, Дрема, кого хочешь,
Бери, Дрема, кого хочешь!
(Парень выбирает девушку, кланяется ей и выводит на середину хоровода).

— Сади, Дрема,

Сади, Дрема,
Сади, Дрема, на колени,

Сади, Дрема, на колени!
(Парень сажает девушку на колени.).

— Трепли, Дрема,

Трепли, Дрема,
Трепли, Дрема, по голове,
Трепли, Дрема, по голове!
(Парень гладит девушку по голове).

— Целуй, Дрема,

Целуй, Дрема,
Целуй, Дрема, по любови,
Целуй, Дрема, по любови!
(Целуются; хоровод начинает песню снова; роль Дремы исполняет девушка и соответственно изменяются слова песни).

20

— Заплетсяя, плетенья,
заплетсяя!
Ты завейся, камка дорогая!
Завернися, труба золотая!
— Расплетсяя, плетенья,
расплетсяя,
Ты развеяся, камка дорогая,
Развернися, труба золотая!



На Федоровской ярмарке: игрушечный ряд.



ОТ МАСЛЕНИЦЫ ДО ПАСХИ

(Народные приметы)

Весь уклад жизни крестьянина, каждый его поступок нормировался кодексом правил, установленных предками один раз и навсегда. Суеверный страх перед неисполненным заветом и грядущим кара за это заставляли крестьянин строго исполнять обычные нормы. И это простигалось не только на область этических правил и правил обожжения, но также и на область отношения крестьянинка к природе.

Кто на кошку наступил — жениться захотел.

Кто дверьюшибко хлопнет — жениться захотел.

У кого пальцы длинны — невеста маленькая будет.

У кого пальцы коротки — невеста высокая будет.

Когда град идет, то нужно выставить помело и бросить через окно ключ — град перестанет идти.

Когда сильная гроза, то зажигают крещенскую свечу, чтобы гроза не запалила дом. (Свечу перекладывают какою-нибудь ленточной, вставляют в подсвечники и зажигают, когда начинается водосвятие: по окончании водосвятия свечу тушат и приносят домой. Хранят ее под святым углом, чаще всего на иконе).

Когда в чистый четверг режут синий, то часть сала, выпотрош его в тот же день, оставляют и хранят под святым углом — оно помогает от болезней.

Из новой муки в первый раз нельзя хлеб печь, а нужно печь синтники, иначе хлеб не будет родиться.

В праздник нельзя хлебы печь: это грех; а если нужно печь хлеб непременно, то нужно посолить его: тогда и греха нет.

Соль рассыпать за обедом — к скоре.

Кто задавит паука, тому 40 грехов прощается, потому что он паутиной завешивает иконы.

Что проглотит муху, того непременно вырвет, потому что она угодна Богу, так как, когда распинали Христа, и змеи хотели забить языд в горло, там сидела муха и змеям принесли его за шляпку гвоздя.

Нельзя сор на почву мести — скошевую лихую будет.

Синтники в печке считать нельзя, потому что, во-первых, жених лысый будет, а, во-вторых, жена прядь не будет уметь ткать.

Чтобы уметь тонко прядь, нужно жили быть.

Девушкам нужно есть селезенку — косы хорошие будут.

Парни нельзя есть селезенку — верхом не будет уметь ездить.

Когда ешь, то нужно облизывать ложку, а то жених или невеста рябые будут.

Нельзя ложку вверх лицом вложить, а то умрешь с раскрытым ртом и глазами.

Если ребенок долго не ходит, то нужно у него над головой разложить слизух (два слитинки в пекли хлеба).

Ходить в одном башмаке нельзя — отец и мать скоро умрут.

Через порог нельзя здороваться — с тем человеком ссориться будешь.

Нельзя ни от кого брать булавки, не поклонившись тому человека ю, иначе ссориться с ним будешь.

Нельзя брать беременной женщине от женщины чулочные спицы: иначе больши не будет детьей, и роженица будет болела.

Нельзя на себе ничего зашивать — память призываешь: память станет плохой.

Нельзя рюмку неполной наливать, иначе глаза ввалится.

Нельзя девушке или парню пеники есть — ссады пестроят будут.

Бабам нельзя заселку лизать — дети лысые будут.

Нельзя молоко в пустую чашку лить, а нужно положить хлебца, чтобы молоко не переворвалось.

Когда едят молоко, нельзя ложками за чашку стучать, иначе коровы брыкаться будут.

Кто кругом стола обойдет, тот жениться захочет.

Недовинать и недоедать в гостях нельзя: иначе зло хозяину оставляешь.

Через солому, на которой стояла машина, нельзя переступать, круги (мышки) пойдут по телу.

На ушах садиться нельзя — пыльники будешь.

Когда едят хлеб из новой муки, то приглашают: новая новинка, старая годовинка, — когда мерили кое-реки, тогда у меня живот заболел.

В праздник нельзя соседу давать огни: иначе будет недобroe; если сосед пришел за огнем в праздник, то значит он хочет сделать какое-то зло. (Каждый крестьянин хранил огонь в своем доме и поддерживал его всю неделю, а в праздник только поддерживал его, но сам от него ничего не занимает).

Печь топить в праздник — грех.

Огонь потухнет в праздник — в доме случится несчастье.





ПАСХАЛИЯ ДО 2000 ГОДА

Год	Прощеное воскресенье	Вербное воскресенье	Пасха	Вознесение	Троица
1991	17 февраля	31 марта	7 апреля	18 мая	26 мая
1992	8 марта	19 апреля	26 апреля	4 июня	14 июня
1993	28 февраля	11 апреля	18 апреля	27 мая	6 июня
1994	13 марта	24 апреля	1 мая	9 июня	19 июня
1995	4 марта	17 апреля	23 апреля	1 июня	11 июня
1996	25 февраля	7 апреля	14 апреля	23 мая	2 июня
1997	9 марта	20 апреля	27 апреля	5 июня	15 июня
1998	1 марта	12 апреля	19 апреля	28 мая	7 июня
1999	21 февраля	4 апреля	11 апреля	20 мая	30 мая
2000	1 марта	23 апреля	30 апреля	8 июня	18 июня

О праздновании Пасхи и Благовещения в один и тот же день

Праздник Благовещения Пресвятой Богородицы породил среди крестьянского населения очень много поверий и легенд, как например: «Благовещение, говорит народ, девица косы не заплетает, а птица гнезда не завивает». В 1912 году праздник этот совпал с праздником Св. Пасхи. Народ говорит, что «Благовещение было всего только два раза в день

Пасхи и в 1912 Благовещение пришлось в Пасху. Господь не давал света, т. е. в этот день не светало. И вот, когда птицы начали в церкви петь Благовещению, то сразу Бог дал — рассвело. По поверию народа, в этот день Мать с Сыном встретятся (т. е. Божия Матерь в Иисусом Христом). В Благовещение огня в избе не вздувают (не засвечивают).

Все дети, зачтанные под Благовещение, бывают в жизни несчастные, больные, идиоты. По поводу этого бытовало следующее выражение: «Ну-у-кося! Машуха то на Рождество (25 декабря) рожбита то принесла; видно, дура с Благовещением захватила — несчастное рожбято то будет».



Участники IV губернского историко-археологического съезда
возле Троицкого собора в Ипатии, 1909 г.



ХРАМОВЫЕ ПРАЗДНИКИ В КОСТРОМЕ

В 1930-е годы Кострома лишилась многих своих церквей, бывших не только украшением, но и святынями города. В Великом Посте костромичи отмечали несколько храмовых праздников.



Церковь Вознесения на площадке.

8 (21) февраля особенно торжественно отмечали память святого великомученика Федора Стратилата в приделном храме костромского кафедрального Успенского собора. Этот придел был построен в 1666 г. в память о том, что в древнем деревянном соборе Федора Стратилата была установлена после явления чудотворная икона Федоровской Божьей Матери.

11 (24) февраля праздновали храмовый праздник во Власьевской церкви. Церковь во имя священномученика Власия, епископа Севастийского, была построена в 1805 году на Власьевской улице

в бывшей Кирпичной слободе (ныне ул. Симановского).

14 (27) марта — празднование в честь Федоровской иконы Божьей Матери. Этот праздник, знаменательный для всей русской церкви, с особой торжественностью отмечался в Костроме:

— В кафедральном Успенском соборе в Костроме, построенном в честь явления иконы на Успение князю Василию Ярославовичу Костромскому. В соборе хранилась эта чудотворная икона. Празднование было установлено в 1613 году в память о дне восшествия на русский престол Михаила Федоровича Романова.



Благовещенская церковь.





манова и окончания смуты в русском государстве. Мать Михаила Романова инокиня Марфа Иоанновна благословила сына на царствие Федоровской иконой Божьей Матери.

— В Богоотцовской церкви на Московской улице (ул. Островского). Эта церковь была устроена на месте древнего деревянного собора Федора Стратилата, где первона-чально хранилась икона.

— В Богородицкой церкви, устроенной в 1810 году при костромском тюремном замке в честь Федоровской иконы Божьей Матери.

17(30) марта — в память преподобного Алексия, человека Божия, служившего в приходской Алексеевской церкви, построенной в 1759 году.

19 марта (1 апреля) — костромичи собирались на праздник в Ипатьевском монастыре, в храме святых мучеников Хрисанфа и Дары, построенным по повелению императора Николая I в память об отъезде 19 марта 1613 года Михаила Федоровича Романова на царство в Москву.

25 марта (7 апреля) — Благовещение Пресвятой Богородицы. Праздновали в приходской Благо-вещенской церкви на Никольской улице (ул. Свердлова). Церковь построена в 1804 году.



Успенский собор.

31 марта (13 апреля) — в память Ипатия епископа Гангского праздновали в костромском кафедральном Ипатьевском монастыре. В этот день вспоминали события, послужившие поводом к основанию этой обители. По преданию, татар-

скому мурзе Чету на этом месте явилась Святая Дева с предстоящими ей святыми Ипатием и апостолом Филиппом. Она укрепила в нем намерение служить русскому государству и принять православную веру.



Борисоглебская церковь.



ОКРУЖНОЕ ПАСХАЛЬНОЕ ПОСЛАНИЕ К КОСТРОМСКОЙ ПАСТВЕ ЕПИСКОПА ВИССАРИОНА

Епископ Виссарион, в ми-
ре Василий Петрович Нече-
ев, родился в селе Коледине
Тульской губернии в 1844
году. После окончания Мос-
ковской Духовной Академии
преподавал в Тульской, позд-
нее в Вифанской семинарии.
В 1889 году пострижен в
монашество с именем Вис-
сариона, управлял Москов-
ским Боголюбским мона-
стырем. С 1891 года — Епи-
скоп Костромской.

Особую известность епис-
копу Виссариону принесли
написанные им богословские
труды, за которые он полу-
чил в 1894 году учченую сте-
пень доктора богословия:
«Христианские уроки», «Тол-
кование на литургию», «Уро-
ки покаяния в великом ка-
ноне Андрея Критского»,
«Обозрение употребительней-
ших церковных молитв»,
«Поучения, говоренные в
Костроме» в 2-х томах и др.

Епископ Виссарион был
основателем и редактором

журнала «Душеполезное чте-
ние», который пользовался в
дворцово-императорской России
большой популярностью, осо-
бенно среди простого наро-
да, так как в нем в общедо-
ступной форме излагалась
история церковной обряднос-
ти, вопросы богослужения, пе-
чатались толкования библей-
ских текстов, исследования
и статьи по церковной архе-
ологии и истории.

В России епископа Висса-
риона знали и чтили как ис-
тинного любителя и распро-
странителя духовного прос-
вещения, как истинного про-
поведника. Он был автором
многочисленных проповедни-
ческих сборников — «Духо-
вная пища», «Духовный свет»,
«Голос пастыря», —
в которых, кроме проповедей,
можно найти его статьи цер-
ковно-исторического, житей-
ско-практического характера.

Проповеди епископа Висса-
риона на праздничных слу-
жбах в Успенском кафедра-
льном соборе в Костроме со-
бирали множество народа.



Молебен у Александровской часовни. [Стояла на месте
современного памятника Ивану Сусанину]. 21 февраля 1913 г.





Христос воскресе!

Приветствуя вас, православные христиане, с праздником Пасхи. Все праздники церковные радостны, все светлы, ибо каждый напоминает о величии, спасительных для нас событиях, составляющих предмет празднования. Но праздник Пасхи имеет перед всеми преимущество: он есть праздников праздник, т. е. такой праздник, радостнее и светлее которого нет. Высочайшее значение Пасхи восторженно прославляется во всех пасхальных песнопениях. В настоящий раз для общего назидания обращу ваше внимание на одно из них, в котором св. Церковь научает нас прославлять празднуемое событие так: смерти праздник умерщвление, адово разрушение, иного жития вечного начало.

Всякий праздник, напичка же праздник Пасхи, располагает к радости. Какой радости! Духовной. Радуйся не тому, что кончилось время поста и соединенных с ним трудов говядины, продолжительных церковных служб, поклонов, что наступило время мясопустия и разрешения на ясля в употреблении пищи. Такая радость не свойственна истинному христианству, ибо истинный христианин и по превращению постного времени сохраняет воздержание, длительно наблюдает над своей совестностью, борется с греховными искушениями и всячески заботится об умножении плодов покаяния, об избавлении грехов, от которых очистился во время говядины.

Существует прекрасный обычай принимать в дни Пасхи в домы храмовые иконы и совершать перед ними молебства. Дом, освещенный присутствием церковной святыни, превращается в храм, праздник церковный делается в эти минуты домашним. Не только эти святые минуты и весь день домашнего праздника, но и все дни праздника Пасхи проведен свято и благоговейно. Не позволяй себе участвовать в играчках неискромных и не-целомудренных, небогат общества людей разрыванных. Не ищи развлечения в беседах с ними, сам воздерживающийся от слов пинкливых, от злоказывания и особенно от срамословия. В сиятые дни Пасхи ты часто при свидании с близкими произносиши: Христос воскресе, и, может быть, часто воспеваешь Христа словами церковных леписловений, иногда прикасаешься своими устами к святому кресту, к св. Евангелию, к св. иконам. Устыдись срамословия, исходящего из уст, осыпающихих пронесенiem святых слов и прикосненiem к святым.

Мир и любовь всегда должны господствовать в христианском обществе, но с особенной силой проявляться в праздник Пасхи, преимущественно пред всеми праздниками радостными. Чувство радости обновлению располагает к дружелюбию, к общительности. Кто рад чему-нибудь, кто находится в веселом расположении духа, тот обыкновенно на него смотрит с любовью, всячески готов сделать добро, простить обиду, всякого принять к сердцу. Св. Церковь имеет в виду именно это свойство радости, когда в праздник Пасхи всех нас призывают к братскому общению. Она внушиает нам в день воскресения обнять друг друга

(друг друга обымем), сказать ближнему, кто бы он ни был: ты брат мой (рече братие), приглашает нас до свидетельства радости и любви лобзать друг друга, заповедует нам ради воскресения прощать и ненавидящих нас. Так заповедует нам Церковь, так и ты поступай. Под влиянием чувства радости, наполняющей твоё сердце, покажи братскую любовь ко всем, вышшим и низшим тебе, забудь твоё преимущество пред жизнью твою в житейском отношении, перестань вразумлять и гневаться на оскорбленных тебе, прости им зины против тебя, первый подай руку примирения к тем, к которым ты питалась вражды, но которые злодействуют против тебя. Когда христосуешься с кем, поступай по наставлению Апостола: целуйте друг друга лобзанием славы (Рим. 16, 16), т. е. лобзывайте друг друга с мыслию о братском общении за имя Христа.

Общительность в праздничные дни выражается между прочим в гостеприимстве. Гостеприимство вообще есть одно из обычных условий общности, и само по себе есть добрый обычай. Чрез гостеприимство укрепляются связи приязни и дружбы. Сказав: я с таким-то хлебом-солью зову, значит сказать: я нахожусь в тесных, приятельских отношениях с ним. Это дает гостеприимству нравственное значение. К сожалению, гостеприимство зачастую теряет это значение. В большинстве случаев оно людят повод к чревоугодию, которое унижает не только христианское, но и человеческое достоинство, доводит человека до бессловесного животного.

Чревоугодие непростительно, когда другие едва не умирают с голода. Но и независимо от чревоугодия разнодущие и бесподобным бедствием непростительно, особенно во дни такого великого праздника, как Пасха.

Дело человеческого требует от нас помочь ближним не в телесных только нуждах, но и в духовных. Духовенству предписано заводить ровесную церковно-приходские школы и школы грамоты. Идет дело о благе наших детей. В школах они научатся всему, что нужно знать и делать для спасения души, чтобы быть истинно православными христианами. Школьное дело есть также мирское дело, притом более важное, чем большая часть других мирских дел. Прекрасно поступили бы вы, православные члены сельских обществ, если бы в эти святые дни на ваших склонах занялись обсуждением такого святого дела, как устроение в ваших селеных школ, подчиненные вашим приходским пастырям, и обеспечение их существования. Лучшего употребления праздничного досуга нельзя сделать. Подумайте об этом, православные, подумайте. Христос Спаситель сказал: «где двое или трое соберутся во имя моем, там и Я посреди их». Когда вы будете в праздник Христос собираетесь для совещания о воспитании ваших детей в христианском благочестии и об устройстве для сего приходских учеников, ваши собрания Сам Христос освятит Своим присутствием, ибо они будут происходить во имя Его, во славу имени Его святого.

(Публикуется в сокращении).





Лидия КИТИЦЫНА

ХЛЕБ

**Из материалов
по народному
питанию
костромского края**

Материалом для настоящего очерка послужили: 1) ответы на этнографические анкеты, разосланные Костромской Губ. Уч. Архивной комиссией в 1899, 1903 и 1909 гг. и Костр. Научн. Обществом в 1922 г., 2) записи разных лиц, хранящиеся в архиве Этнографической станции Костр. Научн. Общ., 3) личные наблюдения и записи, сделанные в этнографической экспедиции в 1926 и 1927 гг., 4) коллекция печенья (86 лбн.), хранящаяся в этнографическом отделе Костромского музея, собранная частью мной и, главным образом, краеведами-этнографами по моей просьбе.

Эта работа написана Лидией Сергеевной Китицкой, костромским этнографом, краеведом, на основе материалов, собранных ею и этнографической станцией Костромского Научного Общества в 20-е годы.

Этнографическая [этнографическая] станция была создана при научном обществе в 1922 году Василием Ивановичем Смирновым, бессменным секретарем, а позднее председателем общества в течение многих лет.

Основным способом сбора материала были ежегодные организуемые экспедиции, которые охватывали самые разнообразные темы материальной и духовной культуры народа: жилище, одежда, пища, средства передвижения, промыслы, искусство.

Одновременно сотрудники станции вели записи устного народного творчества, делали наблюдения над языком, составляли и рассыпали во все уголки губернии анкеты — о верованиях, о народном питании, о культах в сельском хозяйстве.

Штат станции был немногочисленный и существовала она недолго — в течение семи лет. Была закрыта еще до официального разгрома научного общества. Собранный костромскими этнографами материал

имеет до сих пор огромную научную, практическую и познавательную ценность.

Теперь немного об авторе. Лидия Сергеевна Китицкая родилась в 1903 году в Ярославле. Окончила Сmolyanиновскую женскую гимназию в Костроме и Ярославский государственный университет в 1924 г. После окончания университета случайно попала на собрание Костромского Научного Общества, познакомилась с Василем Ивановичем Смирновым. Эта встреча многое определила в ее жизни. Через несколько лет Лидия Сергеевна стала женой и верной помощницей Василия Ивановича. После ареста и высылки мужа она поехала вместе с ним в ссылку, место которой было определено Архангельском. Здесь она работала в Северном геологоразведочном тресте, преподавала в школе.

Даже в ссылке Василий Иванович и Лидия Сергеевна продолжали заниматься любимыми делами — изучали историю русского Севера, его обряды, полезные ископаемые, природу.

После смерти мужа в октябре 1941 года Лидия Сергеевна скиталась по разным городам, не имела своего дома, пока с огромным трудом не получила разрешение на жительство под Москвой — здесь она и живет вместе с дочерью.





1

ЕЧЕНЬЕ из муки является одним из главных видов пищи крестьянина. Разнообразие хлебного печенья велико, особенно же богата и интересна терминология «печевая», отличающаяся своей неустойчивостью. Основным видом печевья из муки является ржаной кислый хлеб. Кроме того, имеется масса разных печений кислых, полукислых, пресных различных форм и размеров: один из них пекутся в вольном жару, другие жарятся. Кроме печевья, имеющего пищевое значение, встречается печенье, главным образом, фигурное, связанное с культом.

Для приготовления хлеба идет преимущественно ржаная мука с отрубями или селена в решето — «решетная», реже селена в сите — « ситная», «обойная» и «одернутая» (особого размола). Большое распространение имеет «яшная» или «ясная» мука. Реже употребляется мука овсяная. Из овса приготавливают «запарную» муку. Для этого овес моют три дня, затем сушат в сильном жару в печи, шастают и мелют. Еще реже встречается печенье из гороховой и гречневой муки. Довольно часто пекут из своей пшеничной муки. Пшеничная покупная мука употребляется только в большие праздники.

Нередко смешивают муку разных хлебов для получения особого вкуса хлеба или из экономии. Так пекут хлеб из смеси ржаной муки с пшеничной, ячной, овсяной, гороховой, из смеси пшеничной с овсяной, ячной, гороховой. Принадлежности хлебопечения несложны. Это: «квашня» — деревянная кадочка для ржаного теста и глиняная опарница для пшеничного, «жобол» — корыто для валильной хлебоб (Костр. у., Бычих, Башту, в. в.), или «лоток» (Чухл. у., Алешиковск, Просековск. в. в., Буйск. у., Пригородн. в.), «шаша» (Буйск. у., Контеевск. район монастырьшины), «шабалка» (Нодогр. у., Паломск. в. д. Лисицыно), кореновные и деревянные чашки, круглые железные или глиняные плошки, железные противни, часто заменяемые капустными листами, сковороды. Для раскатывания или рассыпывания теста — скакваска («скаквасе», «рассыпывальник») (Кологр. у., В.-Унженск. в. д. Морхинино), «пирожник» (Кологр. у., В.-Унженск. в. д. Черменино) или «каток» (Кологр. у., Паломск. в. д. Лисицыно).

Свое описание различных видов хлебного печенья начну с ржаного кислого хлеба, как имеющего самое широкое употребление. Хлеб приготавливают из ржаной муки с отрубями, а чаще из решетной. Нередко к ржаной муке прибавляют картофель, чтобы хлеб был мягче, овсянку и ячную муку. Хлеб варят с зечкой на «запаске» или «изнаваске», которую в некоторых местах называют «мелом» (Варнав. у.); запаска представляет собой тесто, оставшееся от предыдущей опары. Вместо запаски употребляется еще квасная гуща. Варят хлеб в квашне на тепловой или холодной воде и ставят на печь, чтобы опара «ходила». Утром, когда «выходит», прибавляют муки и месят рукой. Когда опара вновь поднимется и начнет оседать, «выкатывают» или «валиют» хлебы на желобу, т. е. разделяют тесто на отдельные хлебы. Их раскладывают на деревянные чашки, коренухи или просто оставляют на желобу под雄厚. Затем хлебы на лопате сажают на чисто выметенный под вольный жар. Такие хлебы называют «подовинками», «коровавами». Если хлебы пекут не на подовинках, тогда их не валиют, а прядут из квашни рукой выкладывают в плошки, где они и под雄厚.

Вес хлебов, испеченных в плошках, колеблется

между 7 и 12 фунтами. Целый хлеб называется «коровай», «коврига» (Больш. Соли, Костр. у.), «буханка» (Кологр. у., с. Кужбал), кусок хлеба — «ломоть», «середина» (Б. Соли), «чепуля» (Варнав. у., с. Макарьевское), «цедула»* (Нерехт. у., «петель») «скрой» (Буйск., Кинешемск. у. у.); горошок называется еще «краюшкой».

Кроме простого ржаного хлеба, пекут «натертый» (Кинеш. у.), «заварной», «сухарный», «насолидник», «солоделиш» (Костр. у., Семеновская в.), «сытный», «мляконый», «коровай», «хлебец». Натертый называют хлебец, очень круто натертый муки: в некоторых местах натертчики пекут в виде большого круглого кренделя (Костр. у., Челпан. в.). Заварной хлеб начинают приготавливать за два дня до печени: ржаную муку густо размешивают с водой, ставят в печь в чугуне на сутки, затем утром тесто «вываливают» в квашню, днем «прибальдаивают» муки, на следующее утро месят и пекут, как обычный хлеб. В опару сухарного хлеба прибавляют ржаных сухарей. Насолидник делают из смеси ржаной муки с солодом.

«Ситники», т. е. хлебы из ржаной муки, просеянной в сите, «мякочные» или «коровавы» варят на закваске, а иногда на дрожжах. Дрожжи употребляют покупные или приготовленные домашним способом солодовые — из солода с хмелем, картофельные — из картофеля с хмелем или пивные. Хлебцы, коровавы или мякочные варят менее густо, чем обыкновенный хлеб, солят, но дают сильно выпекать, валиют на желобу, разделяют небольшими хлебцами и пекут на поду или на капустных листах. Из ячной муки пекут маленькие хлебы весом 2,5 — 2 ф. «яшники», их пекут на поду или противни. Такой же величины, как «яшники», делают «перепечи» из ржаной муки. Пекут их на Пасху две. Одну из них подают во время святыни Божьей Матери, другую — лицу, носящему иконы (Буйский у., Пригород. в.).

Пшеничные хлебы пекут также из опарного теста. Если утром опара плохо подходит, применяют следующие средства: опускают в тесто очищенную луковицу или под дно опарницы кладут кисть с махоркой, — говорят, что очень хорошо действует (д. Скорморово, Бавут. в., Костр. у.); хлебы из пшеничной муки называют «дроченами» (Нерехтск. у., Золотил. в.), «ситниками», «коровавами», «папошинками»; булочки — «валишки» (Юрьев. у., Пустынь-Благовещ. в., с. Болдырево), «бабушкиами» (Нерехтск. у., Тетеринск. в.; Костр. у., Левашов. в.).

Пекут хлебы полусладкие из смеси ржаной муки и пшеничной, тоже называемые «коровавами». Из смеси ситной ржаной муки и пшеничной пекут заварной хлеб — «клюквенный». Утром ржаную муку заваривают кипятком и выносят студить, вечером кладут дрожжи и притваряют белой муки и молока, прибавляют сахарного песку и изюму. Пекут маленькими хлебцами. Из гороховой муки пекут в плошках маленькие булочки «гороховники» (Чухл. у., д. Алешиково).

Главная основа питания крестьянин — хлеб является предметом особого почитания, с ним связан целый ряд обычаем и обрядов.

Ни одно важное событие — встреча, проводы, благословение, начало сельскохозяйственных работ и т. д. не обходится без хлеба-соли. В этих случаях обязательно накрывают стол чистым столешником,

* Знаком * обозначены термины, встретенные лишь в «Опыте областного великорусского словаря», изд. Втор. Отд. Импер. Академии наук, СПБ. 1852.



ставят на него моровой хлеба и солонку, зажигают свечу и молятся, затем прикладываются к хлебу; при проводах на хлеб кладут икону. С хлебом родители благословляют детей к венцу; встречают молодых из церкви, провожают сыновей в солдаты на заработки, встречают новокупленную скотину. При переходе в новые дома первым переносят хлеб (Костр. у., Шунг. в., д. Шатерино). В Бетлужском у. при переходе в новый дом растворяют квашню в старом доме, а пекут хлеб из нее в новом (А. Ширский). С хлебом обходят скотину в Егорьевске, корову после отела; хлеб фигурирует при замесе, залиже, началье молодьбы, закладке дома. Особенно большое значение имеет четверговый хлеб, который сначала кладут на божину, затем сушат и употребляют как целебное средство при болезнях скота. В народных гаданиях хлеб имеет также широкое применение¹. Немалую роль играет хлеб на свадьбе: коровий хлеб воят в церковь, вернувшись от венца, ломают сначала на 2 части, потом раздают присутствующим по кусочку (Буск. у., Молвитинск. в.); в некоторых местах от этого хлеба отрезают настолько горбушки и гадают по ним: сына или dochь родят молодая. Эти горбушки молодая хранят в сундуке (Чухл. у., Судайская в.). В с. Баран, Судил. в., Костромск. у., в церкви воят две половники хлеба, которые потом складываются и хранятся в сундуке молодой до смерти. Всего чаще воят церковь горбушки и дают их сестре молодым после венца в первую очередь.

Любопытен обычай «моделения калачей», наблюдавшийся в Галицкой Рыбной слободе в день Первого Спаса².

Блины пекут пресные и кислые. Кислые блины из пшеничной муки творят на дрожжах и пекут жи-денными на угли на сковороде. Пресные блины делают преимущественно из яичной и овсянной муки. Тесто для пресных блинов разминают жидкое на воде или молоке незадолго до печеня. Жидкое тесто лют ополовником на горячую сковороду. Что пристанет к сковородке, то и пекут, а лишнее сливают в опарник. Поэтому такие блины выходят очень тонкими.

Блины являются непременным кушаньем на масленице, на свадьбах и поминах. Поминальные блины пекут еще в родительские субботы, на первой неделе Великого Поста (Юрьевец. у., Подмонастырск. слобода), в Радину, день поминовения усопших. Частью эти блины раздаются нищим, остальные уносят на могилы, где крошат вместе с яйцами (Буйский у., с. Контеево). Кроме того, блины пекут в Вознесенске — «Христу на онучки» (Нерехт. у., М. Днесь³). В Шишкинской в., Солигаличск. у. 9 марта в день 40 мучеников пекут 40 блинов. В районе д. Шемяконо, Пасынково и др. Костр. у. блины пекут в Крещение.

Кроме этих случаев, связанных с обрядами, бли-

¹ О хлебе в гаданиях см. В. Смирнов — Народные гадания в Костр. крае. Труды К. Научн. Об-ва, вып. X. I — указатель под словами «хлеб», «пирог», «коровья», «блины», «крестики».

² М. Виноградов — Галицкое озеро и галицкий рыбный промысел. Тр. К. Научн. Об-ва, вып. 1, стр. 24; Д. У-в. Суеверия обычай. «Поволж. вест.» 1911, I 1521; А. — Калачи молят. «Плут и молот» № 62. 1926 (Галич). В. Разумов — Фараоны. «Плут молот», Галич, № 67, 1927 г.

³ М. Днесь. — «Некоторые черты нравов и обычаях жителей Нерехтского уезда» — Ч. О. И. Д. Р., 1847 г. кн. 2.

ны, особенно ячные и овсяные, являются нередко обыденным кушаньем.

Лепешки пекутся ржаные, пшеничные, ячные, овсяные, пресные и кислые. Их жарят на сковороде на угли. Тесто для лепешек делают густое и пекут их довольно толстые.

Лепешки называют «олекушками», «олекушками», «олекушками», «олекушками», «ольниками». Лепешки из заваренной кипятком муки называются «заварами» (Чухл. у., Просековская в., д. Красиня).

Пресные лепешки, поджаренные на неподмазанной сковороде, перегнутые и начиненные второгором или пшененной кашией, называются «сочными», «пекушками» (Костр. у., Левашов. в., д. Немцовки), «блинами» (Костр. у., Левашов. в., д. Дубенки).

«Оладьи» называются небольшие лепешки из кислого теста, довольно густого. Их делают из пшеничной, овсянной, запарной, гречневой и гороховой муки. К оладьям подается «ромакуша» из белой муки, заваренной молоком, и яич. эту массу взбивают мутовкой и варят. Помакушу можно сделать, вскипятив яйца с маслом. Такое «макают» оладьи в башне сало, в мороженое молоко, взбитое мутовкой.

* К лепешкам следует отнести «пряжки», «преженики» или «преженцы», которые «пригнут» на масленице. Для пряжки готовят на дрожжах кашу из белой муки на молоке и яйцах. Месят тесто довольно густо. Пекут пряженцы перед подачей на стол на сковороде в масле на тагане в виде толстых лепешек (В. Соли, Костр. у.). Иногда пряженцы «чишнят» изюмом, рисом с вандышами, рыбой, яйцами и жарят также в виде пирожков. В В.-Унженской в., Кологр. у., пекут пресные лепешки, замешанные утром на молоке и яйцах, называют их «шаньги».

Пресное печене делается из ржаной, сенной, яичной и пшеничной муки. Месят тесто на постные дни на воде, иногда прибавляют постного масла, или на картофеле, в скормонные — на масле, молоке, пахтаны, сметане, подены, сыворотке. В пресное тесто прибавляют соли. Большое распространение имеет печене в форме круглого кренделя (рис. 1). Оно носит разные названия: «втищика» (Бычихин, Белор., Башутин, в. в., Костр. у.), «куличка» (Левашовской в., Костр. у.), «шишиля» (Костр. у., с. Челпаново; Нерехтск. у., Тетеринск. в.), «гугуля» (Нерехтск. у.), «калач» (Нерехтск. у.) и Краснослободск. в., Костр. у.), «свертыш» (Костр. у., Гридин. в.). Величина такого рода печеня бывает различна, встречаются три размера: мелкие (в диа-



Рис. 1
1/4 натур.
величиной

метре 10 см), средние (диам. 15 см) и большие (диам. 25 см). В Левашовской в. Костр. у., большие куличики начиняют пшеничной кашей.

Из жгутов пресного теста делают печенье различной формы: спиралю в один или два завитка, банты; называют: «витушки», «финтилюшки», «винтилюшки», «калачи» — в форме восьмерки, «крендельки» (рис. 2в, г, д). «Колобки» или «колобушки» делают небольшие, 8—10 см в диаметре, «Колобья» (рис. 3) большие, см. 15 и больше, очень толстые, из круглого теста, преимущественно яичные. Иногда яичные колобья месят с мелко изрубленным луком, от чего колоб выходит с маленьким за jakiлом. В Бетлужском уезде (с. Письменер) запекают в пресной колобок целое яйцо, это печенье носит название «кукурица». Чтобы тесто не вадувалось, колобки и колобья накаливают вяникой, делают ножом насечки в клетку или расходящиеся по радиусам; наносят такие вдавления бородкой ключа. Подают пресное печенье к чаю и к молоку.

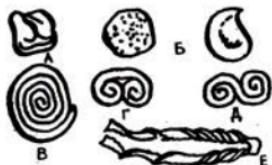


Рис. 2
1/4 натур.
величин

Колобья употребляются и как обрядовое печенье. При обработке полосы под лен пахарю варят яйца и пекут сдобный колоб из белой муки на сметане — для того, чтобы лен уродился головастый, как колобок и яйца. (Костр. у., Левашов. в., д. Суворово).

Кроме пресного, делают полупресное и полукислое печенье. Полупресное делается так: ржаную муку с вечера месят на картошке, солят, утром разделяют на маленькие хлебчики и пекут. Такие хлебчики называют «вечерниками», «полупресниками» (Левашов. в., Костр. у.), «канунниками», «сutoшниками» (Башут. вол., Костр. у.). Полукислое называется печенье, сделанное из теста, взятого от опары, но круто мешанного и разделенного, как пресное.

Пироги пекут кислые, полукислые и пресные. Мука в них идет ржаная сенная, пшеничная и яичная. Форма пирогов — четырехугольная, круглая, полуциркульная. Пироги бывают открытыми и закрытыми. Пресные ржаные пироги делают большей частью в форме выпянутого полуциркуля, длиной приблизительно в 35 см. Тесто раскатывают тонким кругом, на одну сторону кладут начинку, другую загибают и защищают. Начинкой таких пирогов служат чаще всего картофель и лук; бывают случаи, что вместо начинки середину пирога смазывают маслом или просто солят. Полуциркульный пирог носит название: «загибенья» (Чухл. и Костром. у., «загибы» (Варнав. у.), «сгибень», «сгибушка» (Нерехтск. у.), «глухой пирог» (Буйск. у., Пригородная в.). Пироги четырехугольные из ржаной или пшеничной муки делают кислые и пресные. Такие пироги делаются с крышкой, которая накладывается отдельно или тоже «загибаются», тогда пирог имеет вид конверта. Называются эти пироги «кулебяками». В Варнавинском у. (д. Юриха, Бельшевск. в.) кислые пироги называются «мяконь». Белые праздничные пироги

из опарного теста в Нерехтск. у., Золотиловская в. называются «дроченами», «куринаками». В Чухл. у. (Просековск. в., д. Красник) праздничный пирог носит название «круговник». Лучшей начинкой для пирога считают мясо, рис, рыбу. Пирог с рыбой называется «рыбник» (Бетлужск. у., Выщугск. в.). В обыкновенные дни пироги «чиинят»: мятым картофелем, луком, капустой, грибами сухими, солеными, брюквой, морковью, кашей пшененной, гречневой и яичной, крупой моченой или смешанной с выпотеками от сала, смазывают постным маслом, посыпают сухим толокном.

Сладкие пироги пекут круглой формы, открытые, с крышикой или с переплетами из теста. Но большие праздничные и свадебные пекут пироги с изюмом. Другой начинкой сладкого пирога служат: ягоды свежие, пареные и сушеные: малина, чернина, рагина, калина, брусника и черемуха; вареные, яблоки, мак.

Открытые пироги, пресные и кислые, обыкновенно «ругляе». Их «наливают» или «намазывают» сверху начинкой, отсюда название таких пирогов «наливыши» (Варнав. у., Бельшевск. в., д. Юриха), «наливашки» (Бетлужск. у., Тонишаевск. в., с. Письменер), «намазник» (Чухломск. у., д. Алешиково). В Буйском у. по реке Корете пресные открытые пироги называют «преснушки», а кислые такие же — «растягия» или «верхники». В начинку открытых пирогов идет мятый картофель, разведененный на молоке или помазанный постным маслом, иногда с примесью мака или конопляного семени, брокши вареная размятая или сырья рубленая, репа, морковь, гороховая мука, разбогатанная на воде или снеге, крупа яичная и овсяная, моченая в молоке и помазанная сметаной, тесто из овсяной муки, творог.

Пирог с тестом из овсяной муки называется «мушник» (Колог. у.). Его приготовление таково: из ржаной муки раскатывают пресный колоб, а сверху накладывают опарное тесто из овсяной запарной муки.

Батрушка, т. е. открытый круглый пирог с творогом, носит много различных названий: «батрушка», «втарушка» (Костр. у., Гридин. в., д. Черемшица), «втарушка» (Кинеш. у.), «втарушка» (Ностр. у., Бычих. в., д. Холм), «второжинка» (Буйск. у.), «второжинка» (Нерехт. у., с. Рождествоено), «второгулька» (Ностр. у., Корильцовск. в., д. Зарубино), «кулебяка», «кулебяка» (Кинеш. у., Георгиевск. вол.; Нерх. у., Золотиловская в.), «куличка» (Кинешемский у.), «кузулья» (Ностр. у., с. Челпаново), «казулька» (Кинешем. у.), «круженька» (Кинеш. у. и Костр. у., Белореч. в., д. Федоровское), «кумпяк» (Нерехт. у.), «стоболка» (Кинеш. уезд), «туболка» (Ностр. у., с. Куниново), «копытко», «тортоноша», «конурка» (Юрьевец. у.), «шанношка» (Бетл. у., д. Тимариха), «шаньга» (Бетлужск. у., Тонишаевск. в. и Солигал. у.). Последние два названия «конура» и

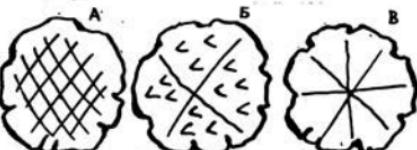


Рис. 3
1/4 натур.
величин



«шаньга» не относится исключительно к печенью с творогом, кокуры и шаньги могут быть и с другой начинкой, например, с картофелем, брюквой.

Сходство с открытыми пирогами имеют пресные колобки небольших размеров, намазанные сверху картофелем, крулой, галанкой и пр. Такие колобки, намазанные сметаной, называют «сметанинки» (Кологр. у., В.-Узенекск. в.). Пекут пироги на противнях, на каштуновых листах, а пресные часто на подушках.

Печенье пирогов — обычное явление не только в праздники, но и в будни. В некоторых местах загнаники с картофелем являются ежедневным кушаньем. Праздники, особенно годовые, свадьбы, иминины без пирогов не обходятся. Часто в таких случаях пироги бывают связаны с обычаями и обрядами. Так, имининник посыпает всем сродниками по пирогу (Нерех. у., Дивеев). Пирог надавливается над головой имининника в знак благословения (там же). Немалое значение имеют пироги на свадьбе, так, в д. Ослебнево, Шушникодмск. в., Буйск. у., после венца сваха тычет невесте в зубы пирогом с запеченым в него гривенником, который невеста должна выкусить; в Макарьевском у. (Симеоновское) пирогом без начинки отец подгребает на голову невесты платок. «Крутильный пирог» (с мясной начинкой) дают священнику после обряда «крученья» невесты¹. На говорах подают жениху пирог с личиной и соломой, чтобы испытать его наездчивость. «Приданый пирог» пекут от невесты на свадьбу (Кологр. у., Ильинск. в., д. Крутец).

В д. Клигинино, Н.-Покровск. в., Буйск. у. в первый день Рождества дети ходят по домам славить с прививом:

Уш ты, дядюшка Степан,
Золотые ворота,
Позолоченные,
Столбы точенные,
Дай-ко кончик пирожка,
Где Роксенька Христова
Пирога краснова.
Не краснова — кислова,
Не кислова — пшеничнова
Как дашь пирожка, —
Полный двор живота.

В Кологривском уезде (Палом. в., д. Лисицыно) на пасху пекут пирог для скотин и носят святить его в церковь. Встречаются случаи, когда пирог является жертвеннейшим приношением, так, выносят белые пироги на двор для домового (Костромск. у., Лешавшовск. в.). С. В. Максимов упоминает об обычаях в Костромск. губ. яласть в овни пирог в день имени овниники².

Обрядовое печенье. Существует целый ряд печений, большинство из них имеет вид фигур животных и птиц, которые являются предметами обрядовых и печенья которых приурочивается к определенным дням. Обрядовое печенье продолжает бытовать до настоящего времени, но часто смысл его забыт, установленные дни смешиваются. Кресты, жаворонки, грачи и пр. выродились в забыву для детей.

Кресты пекут в «середокрестье» в знак перелома говенины, а в некоторых местах третью крестополуклонное воскресенье (Буйск. у., Воск. в.), в Великий четверг (Солигалич, Мухл., Кологрив., Барнау. у. у.).

¹ Н. Виноградов — «Костромская свадьба». Этнограф. сборн. Костр. Научн. общ. 1917 г.

² С. В. Максимов — Собр. сочинений, т. 18. Сб. над. «Прощенение». Нечистая сила и неведомая сила, стр. 60.

Другое значение, очевидно, имеют кресты, которые пекут в крестьянский сочельник (Нерех. у., Кологр. у.).

Мука на кресты идет обыкновенно ржаная, синяя или пшеничная, тесто пресное. Формы крестов различны. Часто крест делают равноконечный, реже в виде распятия. Самый распространенный вид креста — разноконечный «складной» (рис. 4в), т. е. сделанный из двух отрезков теста, перекрещенных посередине. Крест в виде распятия делают довольно большой, около 20 см в длину с двумя поперечинами, одна из которых положена прямо, другая диагонально. Вс. Пушкине Костр. у. на таком кресте «распятый» вылеплен распятый Христос. Иначе делают кресты из одного куска теста, скатанного жгутом, который надрезается вдоль до половины, переворачивается на ребро и также надрезается с другого конца, затем надрезанные части развертываются — получается разноконечный крест (рис. 4в) с маленькой сквозной дыркой посередине (Костр. у., Башут. в., д. Скомороково). Вырезные кресты равноконечные, они выражаются из квадратного куска теста, если этот квадрат только надрезается по углам, то получается крест, имеющий вид четырехлистника клевера (рис. 4б). Величина вырезного креста около 10 см. Некоторые хозяйки делают на крестах оттиск медного распятия.

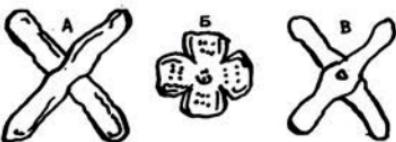


Рис. 4. ¼ изтур.
величин

Б кресты запекают деньги, щелочки, кресты, кольца и т. п. Деньги означают богатство, щелочка — смерть, крест — смерть, страданье, а по поверью некоторых — счастье, личина — кручинка, кирличин — к печали, лыжное семя — к слезам. Кресты пекут по количеству членов семьи — каждого по кресту. Некоторые делают один крест лыжиной «на иного» (Костр. у., Лешавшовск. в., д. Васинино). на лошадь. Некоторые и для скотин пекут по кресту и скармливают их для здоровья.

Первые кресты замечают и сохраняют в большинастве случаев в сусеке с зерном до ярового посева. Когда выезжают засевать, кладут этот крест в ситецо с зерном и бросают на полосу, чтобы хлеб был урожайный, или скармливают лошади. Во многих местах ребята собираются вместе и ходят по домам «окликать говенье», «воинить» или «кричать» кресты:

«Кресты-богомолы,
Подбежали по дороге
Близны пекчи,
Овес толчи.
Старые старушки,
Подымайте хвости,

Подавайте кресты!
Половина говенья переломится,
Хреп да редкя перевордится.
Кто не даст креста,
Не видать Христа»
(Макар. у.; с. Егорий на Шаче,
сообщ. Ф. А. Рязановский).





* * *

Кресты, кресты, пророки,
Побежали по дороге
Воробы пишат,
Сто рублей ташат,
Баушки старушки,
Подымайте хвости,
Подавайте кресты!
Кто не даст креста,
Тому в лоб песта»
(Буйский у.; Пригородная в.;
д. Воронцово).

* * *

«Крестик, крестик,
Говенье треснет.
Говина половина переломится,
Масленка укатится,
Христос день прикатится,
Коробья с добром придвигнутся».

Хозяева договариваются: «ковш с водой опрокинет-
ся» и стараются обмыть ребят водой, а потом уже
подают кресты (Кологр. у., Халабужск в., д. Выпол-
зово). Обмытие водой обычно и для других местно-
стей Костромы, губ.

«Лестницами» или «лесенками» называется пе-
ченье из пресного теста, имеющее форму лестницы
(рис. 5). Величина лесенок различна: наименьшая из встретившихся имела две ступеньки и длину 8 см, наибольшая — 8 ступеней и длина 40 см, средние лесенки длиной 15—20 см имеют 3—4 ступеньки.

В Костромской губ. печеные лесенки более рас-
пространены в уездах Костромском, Галицком, Буй-
ском и Нерехтском. По уездам Чухломскому и Ко-
логривскому имеются лишь глухие сведения, по
Солигалицкому их совсем не имеется.

Обычай печь лесенки по разным местам приурочен к различным дням, главным образом к весеннему христианскому праздникам. Так, делают лесенки 1) в воскресение Лазаря (вербная суббота). Объяснение этого обычая находится в поговорке «Лазарь за вербой лазал» (Галицк. у., Воскресен. в., Соше-
вина). В некоторых местах лесенки пекут в вербное воскресение одновременно с баражками, смешивая их значение с последними. Так, в с. Варан, Суди-
славской в., Костр. у. в вербное воскресенье баражки кормят баранов, а лесенками — ярок. Обычай печь лесенки на вербной неделе распространяется в уездах: Костромском, Галицком, Нерехтском. 2) Пекут лесенки в Вознесение — «Иисусу Христу на небо восходит» (уезды Буйский, Чухломской, Нерехтский и Андр. вол., Костромск. у.). 3) 30 марта в день Иоанна Лествичника.

Кроме этих трех установленных сроков, печеные лесенки иногда приурочено к другим дням и по-видимому смешиваются с другими обрядовыми печенями; так, пекут лесенки в середокрещество, в великану пятницу, в великий четверг, в день Алексея Божьего человека, в рождественские сочельники.

Выходят случаи, когда лесенки не имеют само-
стоятельного значения, а служат украшением кулича или свадебного пирога (Галицк. у., Костр. в., д. Новое). «Баражами» или «баражами» называется печеное из пресного или кислого теста в виде ма-
леньких круглых хлебцев около 7 см в диаметре, колобков или шариков. Шаринки некоторые пекут из

¹ С. В. Максимов описывает обмытие водой в Петрово заговенье, Преполовение и пр. и относит это обычай к остаткам культа воды. Собр. соч. 18. «Нечистия сила и неведомод сила». «Веда царица».

солоду. Во многих местах подобное печенье называют «шариками», «шарничками», «орехами» и приготавливают как масляниные орехи, т. е. жарят в масле против пылу.

М. Диев упоминает о баражках, которые местами варят в конопляном соку. В Тетеринской в. Нерехтского у. «баражки» делают в виде фигуры баранов (рис. 5).

Баражки-шарики знаменуют собой баражки вербы и пекутся в честь въезда Христа в Иерусалим. В с. Контееве, Буйск. у. в «баражиках» засыпают цветочки вербы-баражки, а в с. Пушкине, Костр. у. «бараны» сажают на противень так, чтобы они напоминали собой расположение баражиков на вербе: в каждый хлебец втыкают веточку вербы с баражком.

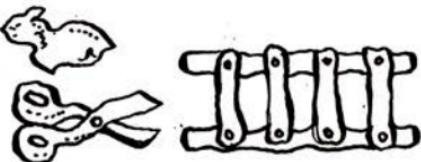


Рис. 5 1/4 натур. величины

Говорят, что в Вербное воскресение баражки (овцы) имянинники. Чтобы они были здоровы, плю-
дились, чтобы ходили домой, их кормят в этот день «баражами». В с. Контееве, Буйск. у. кормят овец баражками с притвором: «баражки имянинники, пусть будут живы и здоровы, чтобы шерсть была мягка и длинна». В некоторых местах «баражки» де-
лают в Благовещение, в Великий четверг, в Егорьев день, в день Алексея Божьего человека (17 марта), в Николу венчего.

«Орехами» называется пресное печение кругло-
го или пшеничного теста, разделанного мелко-
ми шариками, квадратиками, «носничками» (ромби-
ками) величиной от 1 до 3 см. Часто шарики теста на-
давливают пальцем об решето, отчего орехи дела-
ются ракьбатые¹.

Орехи жарят против пылу в масле на маслянице, приготавливая их в огромном количестве. Делают так-
же на свадьбы и делят гладельщикам в церкви или
раздают гостям и ребятишкам после венца в доме
жениха. В таких случаях в некоторых местах «оре-
хи» перемешиваются с настоящими орехами (Костр. у.,
с. Пушкино).

М. Диев указывает, что орехи жарят в первый и
второй день Рождества и оделяют ими детей. В Баш-
тунинской в., Костр. у. (д. Кастилово), шаринки с
отпечатком об решете не жарят, а просто пекут и
затем напоминают плетение лапти (рис. 26).

В Шартановской вол., Чухломск. у. мелкие (в
2—3 см) шаринки называются «малинушкой» и заме-
няют на свадьбе малину. Перед подачей малинушки стряпухи выходят на улицу «собирать малину», ког-
да подадут, девицы поют песню «малинушка».

¹ Р. Даляковская описывает «орешики», которые на-
давливаются на деревянную гребенку. «Малорос-
сийские обрядовые печенья Курской губернии».
«Ногр. Обозр. 1909 г., № 1 (кн. XXX).





Другой вид печенья называется тоже «орехами» — это мелкое слобное печенье, разделенное разными фигурами, т. е. то, что горожане понимают под названием «печенья». В Буйском у. по реке Кореге мелкое печенье называют «мелочью», «безделищами». Делают такое печенье на свадьбы и в большие праздники. В некоторых местах подобное печенье, нарезанное ромбами, треугольниками, серпиками, называют «груздочки», «груздки» (Костр. у., Башут. вол., д. Медениково), а если месяя на меду — «овхостиши». В с. Пушкине, Костр. у., груздочки представляют собой кружечки из белого теста в 4—5 см в диаметре, проваренные посередине, напоминающие шляпку груда.

В Судиславской в. Костр. у., на годовые праздники пекут слобные «олешки». Из фигур мелкого печенья можно еще указать на «вожжи» (рис. 2e), сделанные из тонких, см 10 длины, полос теста, надрезанные посередине и перекрученные; «заячий ушик» (рис. 2a), которые делаются из квадратиков теста, см в 4, тонкораскатанных и сощипнутых пары углов в противоположные стороны; «финти-клюшки», свернутые в виде бинокля, тонкие (см 9 длины) полоски теста.

Весной, с прилетом птиц, принятно печь из теста фигуры грачей, жаворонков, скворцов, уточек. Обыкновенно такие фигуры пекут из ржаного пресного теста. Формы птичек разнообразны: делают их из жгута теста, завязывая его узлом, свивая спиралью или веревкой, или «делают» из комка теста, нарезая крыльшки, хвостик. Вместо глазок вставляют сухую чернику, горошинки, крошки ржаного хлеба или угольки. Величина жаворонков различна: самый маленький из встречающихся имеет 5 см длины, самый большой — 18 см (рис. 6).

Пекут птичек в установленные дни: грачей — 4 марта в день Герасима Грачевника, а в некоторых местах в Великий четверг, в Федоровскую (14 марта), в Благовещение. Существует обычай запекать в одного из грачей копейку на счастье (Нерехтск. у., Сидоровск. в., д. Шипилово).

Для «жаворонков» или «жаворат» существует два более строго установленных срока, это 17 марта, день Алексея Божьего человека, и 9 марта — наступление весны. Другие сроки: 1 марта, в Благовещение, и 5 неделе поста.

Жаворонки связаны с обрядом встречи весны. Так, в Чухломском у. (Озерная в., д. Дудино), дети бегают на проталины приветствовать «весну с пригово-ром: «жаворонок, жаворонок, унеси холодно, принес тепло».

В Введенской в., Чухл. у. (Рыково) пекут жаворонков со словами: «каки моты, каки моты». Это значит, что с окончанием зимы природа должна подвести итоги своей работы.

В некоторых местах, когда у детей от сырости и грязи появляются на ногах мелкие трещины, говорят, что их исключали жаворонки. Чтобы предохранить ноги от перебивания, дети бросают жаворонков в лужи с криком: «жаворонки, жаворонки, не клейте мои ножки,нате вам ножки» (Чухл. у., Каликин. в., д. Свято). В д. Дулово, Буйск. у., дети на проталинах отбрасывают жаворонкам головы. В д. Воронцово Буйск. у., кричат:

«Жаворонки, жаворонки!
Не клейте нам ножки,

¹ В Курской губ. «заячий ушик» имеют те же размеры и называются «сорочьи ушики». Р. Данковская их относит в разряд случайных или потерявших свой обрядовый смысл печений.

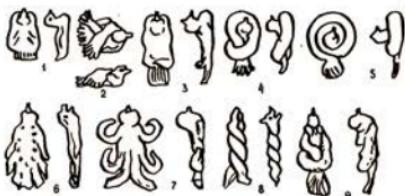


рис. 6 1/6 натур. величины

№№ 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9 — жаворонки: 1) Костр. у., Краснос. в., д. Даниловское, 2) г. Чухлома, 5) Костр. у., Башут. в., д. Скоморохово, 6) Нерехт. у., д. Захарово, 7) Нерехт. у., Митинск. в., 8) Буйский у., Пригородн. в., д. Лемехово, 9) Костр. у., с. Пушкино. №№ 3, 4 — утки: 3) Костр. у., Гридин. вол., д. Подсосновье, 4) Костр. у., Башут. в., д. Окноморово.

если будете клевать,
будем головушибать».

В д. Лемехово Буйского у., привязывают жаворонка за голову на нитку и таскают за собой, крича:

«Жаворонки, жаворонки!

не клейте мои ножки,

скатайте мне сапожки,

на ручки перчатки,

на головку колпак».

В д. Ванево Буйского у., кричат так:

«Жавората, чувилита!

прилетайте к нам,

принесите нам

сапожки на ножки,

наверх колпачек,

нараспашку ермачек».

Из обрядовых фигур нужно упомянуть следующие, встречающиеся в Нерехт. у.: «коровки» — пекутся в рождественский сочельник (Кулаго-Марын. в., д. Дорофеево), «свинки» — в новый год (Рождество, в., д. Пустошка); «колосья» пекут в конце мая, когда колосится рожь (Спасская в., «сояха») — пекут перед осенней пашней (Рождество, в., д. Юрьевское). В Костромском у. (Гридин. в., д. Подсосновье) пекут на масленице «ножнички» (рис. 5). В с. Пушкине Костр. у., на праздники пекут «розочки», сходные по виду с малороссийскими свадебными «малыми шишками». К сожалению, более подробных сведений об всех этих фигурах не имеется.

Башутинской в. Костр. у., существует обычай печь в масленичное воскресенье постынь белый каравай «туженки», который едят в чистый понедельник, «тужа по масленице». В Нерехт. у. «тужелинки»

¹ У И. Сахарова встречается упоминание об обычаях в Костромской губ. в Васильев вечер варить свиные ноги и сбирать их вместе с пирогами под окнами, приговаривая: «свинку да боровка выйдай для Васильева вечера». Сказания русского народа, собранные И. П. Сахаровым. Народный дневник. Праздники и обычай. Сб. изд. А. С. Суворина, 1885, стр. 5.



ками»¹ называют коровки, которые напекают о масленице для молодых, чтобы есть на первой неделе Великого Поста.

«Семенковое» печенье. М. Диев описывает «коузли» — круглое печенье в виде звезды, разукрашенное бантами из теста. Коузлу пекут для девиц и Семенок, с ней ходят заливать звезды, после чего съедают с личинкой.

Упомянутый о подобном печеньи более нигде именем не встречено, но есть сведения (Костр. у., Левашовск. и Коряковск. в.), что в настоящее время в Семенок пекут «долгий», т. е. продолговатый слоеный пресный колоб из белой муки, с зарубками. С этим колобом девицы пляшут. В Буйском у. (д. Ослебово, Шушкановский в.) в Семенок делают дрожжку: масло, яйца и сахар сбивают с белой мукой, выпекают на сковороде и запекают.

Свадебное печенье. К свадебному обрядному печенью относятся «советники» — колобки, знаменующие собой совет, т. е. согласие новобрачных.

В с. Никитском, Нерехт. у. пекут два прекрасных колобка на белке одного яйца, не соленые. Их кладут в карман жениха и невесты перед отъездом к земцу.

«Советник» в Митинской в., Нерехт. у., представляет собой пресный колобок из ржаной муки 11 см в диаметре и 5 см толщиной. «Советники» украшают фигуры птицы и животных: собаки, петухи, курчицы, утки и двух других птичек, вылепленных из теста и посаженных на лучинки (рис. 7).



Рис. 7
1/6 натур. величинами.

В Башкортинской в., Костр. у., (дд. Камень, Вилььевское), на скворцах подают круглый пирог (см. около 25 см в диаметре) с начинкой из соломы и луцины (рис. 8). Крышку пирога украшают бантами из теста или из цветной бумаги и сажают на нее двух птичек: селезина и утку или голубя и голубку, которые символизируют молодых. Птички сидят или одна против другой, или рядом, держася в клювах соединяющую их соломинку. Иногда в головах птичек втыкают перья. Пирог подносят жениху вместе с деревянным ножом; находчивый жених должен вытащить свой первородный нож и срезать крышку, т. к. иначе, пирог разрезать невозможно. Затем жених срезает птиц и ставит их перед собой и невестой. По окончании стола птицы перекладывают на табло.

¹ Снегирев упоминает о тужинке по масленице, которая устраивается в субботу на 1-й неделе Великого Поста, когда пекутся постные блины. Снегирев — Русские простонародные праздники и суеверные обряды. М., 1838. том. II, стр. 137.



Рис. 8 1/3, натур. величинами.

Жених должен захватить птичек в церковь к земцу; если не забудет — будет жизнь долгая и согласная, если забудет — наоборот.

Нам не удалось видеть свадебных коровьев, но имеются сведения, что они кой где еще бывали в недавнее время. Так, в Макарьевском уезде делают «коровайцы» — разукрашенные белые хлебы, которые стоят всю свадьбу на столе и съедаются по окончании ее. У Диева описана свадебная «ышшулья» (Нерехт. у.), которая представляет собой круглый пирог, украшенный различными фигурами из теста, между прочим, изображением мужчины и невесты, держащимися за руки. Шишулья подают на следующий день после свадьбы. Более поздние сведения по Нерехтскому уезду относятся к 1903 г. и сообщают о «конкурсе» (пресном слоеном кренделе, на котором назывались на личинках различные фигуры: птички, зайцы, куколки из теста). Обрядом с хоксурой оканчиваются красивые столы. Коксуре разламывают на несколько частей, сколько за столом женщин: невеста берет вилку один кусок, подходит к жениху, держа в левой руке вилку с куском хоксуры. Жених берется за ту же вилку и целуется с невестой. Все присутствующие женщины тоже целуются со своими мужьями. Этим заканчивается свадебный тир. (Нерехтск. у., с. Никитское).

Заканчивая свой очерк, я должна сказать, что им далеко не исчерпывается все многообразие видов печенья, которые могут еще встретиться в костромском kraе. Большинство из описанных печений требует дополнительных, более точных сведений. Имеется также ряд названий печений, не приведенных в очерке, т. к. о них не удалось собрать никаких почтенных данных, например «шишельники», «шиштиберники», «тютины», «ушки», «поманушки», «вышущки», «рогульки» и др. Имел вид такою обилье и разнообразие материала о народном печении, следуя пожеланию, чтобы дальнейшая работа в этом направлении была выполнена коллективными усилиями краеведов, помощники которых много обмыли настоящую работу. Пользуюсь случаем засвидетельствовать свою благодарность следующим лицам: А. В. Гуреву, Г. И. Лебедеву, Е. Филипповой, А. В. Часовскому и Е. В. Успенскому.





Павел ФЛОРЕНСКИЙ:

„ВСПОМНИТЬ ХОЧУ ШЕЛЕСТ СВИТКОВ И РЕЧИ СВЯЩЕННЫЯ...“

Духовная поэзия философа-богослова, ученого-физика, литератора Павла Александровича Флоренского еще мало известна широкому кругу читателей. В 1907 году в типографии Св.-Тр. Сергиевской Лавры был издан первый сборник его стихов «В вечной лазурь». И посвящен он костромичу Сергею Семеновичу Троицкому, трагически ушедшему из жизни, с которым Флоренского связывала высокая дружба, дававшая ему духовную опору. Страницы его поэтического дневника, согретые светом этих отношений, впечатлениями от поездок в с. Толпигино Нерехтского уезда, где жил Троицкий, и явили миру его первую поэтическую книгу.

(Публикуется по журналу христианской культуры при Славянской библиотеке в Париже «Символ» за 21 июля 1989 г.).



КОСТРОМСКАЯ СТОРОНА

Деды отошедшие! — деды священно-служители!
тесной толпой шегутся богов ваших образы,
нитью серебрянно-эзонкою тянете вглубь.
и тайнодействиям.
Слыщатся гимны священные. Клубами ладана
с синими лентами тянутся дымное кружево.
Отзвуки службы идут торжествующе-праздничные.
В шепоте листвьев — бризанья кандил огне-
пылающих.
Свещник сияет янтарных свечей хороводами;
ветра дыханье пройдет. — и закапают слезы
восковый.
волны доносятся духа медвяного.
Вспомнить стараюсь я, деды, моленья печали
и радости,
вспомнить хочу шелест свитков и речи священные,
вспомнить напрасно влекуся я слов бого-вещия,
временем стертых.
Тщетно усилие, деды. В какие-то дали безбрежной
тоскуя, стремлюсь; ноет сердце тоской
бездеметною.
Тщетно вы маните в рощи, в дубравы дубовые.
Ветер напрасно колышет брадами зелеными,
старыми.





ДВЕ НОЧИ

I. Поздняя осень. (У окна).

Вновь, пред Тобой простираясь, ломаю я руки;
с горькой полныно в устах исповедаю вновь
отреченье.

Вновь припадаю к доскам, чтоб опять удушить
свои муки —
взлетов бескрылых стремленье.

Господи, Господи! видишь, Твоим быть хочу я.
Господи сладкий! я холодом горьким отчанья ве...
Дождь застучал... Ветер рвется, листами окошки
бичуя.

Вновь я любить не умею...
О, Христе, посети же! Хочу ведь хотеть,
но без силы
тщетно я рвусь из себя... Лишь звенящую медью
стенает
сердце пустое... Скрипят дерева... А вихры,
налетая, — с могилы
стоны ветвей заглушает.

II. Весна. (Над Москвой-рекой).

Сладкой тоской изнывая, стою над рекой и не знаю,
чтò, в эту ночь оживаю, иль в Вечную Жизнь
умираю.

Странно внутри так звенит... Или храма то
отзвук несется
плавно-широкой волною, иль новая сила дается?
Сердце от радости плачет, — рыдает обливвшись
слезами;
прыгают теплые струи, вздымаясь бьются крылами.
Знаю одно, что люблю. Но, любовью своей
умиренный,
выразить тó не смогу, нету слов выдать бред
полу-сонный.
Вдали светляков золотистых уходят дрожащия
гряды.

Плачут над черной водою и плачу светлому рады.
Шум экипажей затих, смирясь пред грустным
мерцаньем.
Полный порывом я жду, замираю пред близким
свиданьем.

SOL INVICTUM

*...пришедше на запад солнца, видевше
свет вечерний...*

Как пышное солнце,
пылая, клонится к закату.
так сердце смеется,
уставшее, милому Брату.

И рдеют кораллы —
тяжелы грозды рябины.
Парчевые ризы и лалы,
и пурпур священной осины.

Восторг увяданья!
А встреча с любым так близко —
с уснувшим настало свиданье,
и солнце багряно низко.
Устали, одни мы.
Вздыхаем, как дышет осока.
Мы — ветром гонимы,
ты, ясный, — в лазурин, далеко.
Но радость цветами
к душе возвращает дни мая,
порхавшим листьям над нами
внимая.
Сгибаюсь шумят одиноко
тростник да осока.
«Ты что шелестишь так несмело,
«тростник водопольный?»
«О люди, поверьте:
Нет смерти!»



Рис. Василия Чистова.





„ИСПОВЕДАЛЬНАЯ ПРОЗА“ ВАСИЛИЯ РОЗАНОВА

20 апреля исполняется 135 лет со дня рождения русского философа и писателя Василия Васильевича Розанова, родившегося в Ветлуге Костромской губернии. Детство его прошло в Костроме, воспоминанием об этом времени проникнуты многие страницы сочинений писателя, возвращенного нашей отечественной культуре — только в последнее время стали переиздаваться его оригинальные книги.

Вот отрывки из его «исповедальной прозы» «Опавшие листья», где образ Костромы является одним из основных и кажется неисчерпаемых.

Я учился в Костромской гимназии, и в 1-м классе мы учили: «Я человек хотя и маленький, но у меня 32 зуба и 24 ребра». Потом — позвонки.

Только дочувши до VI класса, я бы узнал, что «был Сусанин», какие-то стихи о котором мы [дома и на улице] распевали еще до поступления в гимназию:

...не видно ни зги!
...скричали враги.

И сердце замирало от восторга о Сусанине, умирающем среди поляков.

В основе простое:

Учась в Симбирске — ничего о Свягие, о городе, о родных [тамошних] поэтах — Аксаковых, Карамзине, Языкове; о Волге — там уже прекрасный и великий.

Учась в Костроме, не знал, что это имя — еще имя языческой богини; ничего — о Ипатьевском монастыре. О чудотворном образе [местной] Федоровской Божией Матери — ничего.

Учась в Нижнем — ничего о «Новгороде низовые земли», о «Макарии, откуда ярмарка», об Унке [реке] и ее староверах.

С 10-ти лет, как какое-то Небо и Вера и Религия:

«Я человек хотя и маленький, но у меня 24 ребра и 32 зубы или, наоборот, черт бы их брал, черт бы их драп.

Да, еще: учили, что та кость, которая есть берцовая, называется берцовою.

Представьте, как если бы годовалому ребенку вместо материнской груди давали, «для скорейшего ознакомления с географией» — кошачьего молока, а девочка десяти лет надевали бы французские фланки, тоже для ознакомления с французской промышленностью и художеством. «Моким детям нет еще одиннадцати лет, но они уже знают историю и географию».

И в 15 лет эти дети — мертвые старички.

Я смотрел на Леву с такой завистью к его росту, к его красотости, к его достоинству.

Он был III класса, и я не знал, могу ли к нему подойти поздороваться потому [когда все смеются кончится].

Я был I или II класса, караулзин. Он обыкновенно ходил с толстой палкой [самодельщиком] и мог меня побить, мог всех побить.

Слушал пение [в арке между теплой и холодной церковью]. Красиво все. Рассеянность. И будто потянуло что-то.

Я обернулся.

За спиной, шагая на 1/2, стояла мамаша и улыбнулась мне. Это была единственная улыбка за всю ее жизнь, которую я видел.



Мечта моя, года три назад и теперь, — следующая. Может быть, кто-нибудь любящий — исполнит [Флоренский Цветков]. Нужно отобрать из моей коллекции римских монет — 100 или 200, консульских денарии и из денарии Траяна, Адриана и Антонина Пия [особенно многочисленны]. Поместить каждую монету в коробочку [у меня их громадный запас], надписать сверху определение монеты [Римская Республикаанская, Патрицианский род Манилев, Юлиев и т. д.]. Домышико копроб обвязать гуммированым, и прилепить к дну небольшого ящика под стеклом, — сперва республиканские по порядку алфавита, и, затем, императорские по хронологии. Закрыть и запереть ящик [ящик есть у меня]. И пожертвовать, — т. е. попросить принять его в дар, — начальнику Григорьевского училища [теперь пансион гимназия] в Костроме — для этого училища. Позвав слесаря, можно там или поместить это в коридоре училища старшего класса или — если бы встретились препятствия — в старшем классе, прибит на петлях крючкам верхнюю сторону, а снизу сделав «отстранение» [от стены; такие «отстранения» у меня есть при ящиках]. Таким образом, ящик будет в покоях полковника. Над ящиком укрепить небольшой серебряный венок, на который из оставленных моими денег выдать рублей 150—200, с пластинкою-надписью посередине него:

Григорьевскому училищу
от воспитанницы
1860—1867 годов

Вере Розановой.

Верочка была вся благородная и деликатная. Она была похожа только на старшего брата Колю [достоинства], на нас прочих не была похожа.





ОБЛАСТНОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АРХИВ- ваш надёжный партнёр и помощник

**Е
С
Л
И**

на ваших книгах появилась плесень, то бесценные страницы вам спасет пароформалиновая камера для дезинфекции старых рукописей и документов, которой располагает областной государственный архив.

* * *

вы собираетесь привести в порядок семейный архив, поторопитесь воспользоваться услугами специалистов. Фотокопирование с высоким качеством старых снимков, газетных вырезок, документов может вам обеспечить хорасчетная служба областного государственного архива.

АРХИВАРИУС К ВАШИМ УСЛУГАМ

Закономерно, что в тяжелые смутные времена возрастает тяга к опыту прошлого.

Частица истории страны, более чем за 200 лет, зафиксированная в документах, хранится в Государственном архиве Костромской области. Наше хранилище по-прежнему одно из богатейших хранилищ документов центральной России, особенно по дореволюционной истории. Здесь довольно большое собрание краеведческой и исторической литературы.

Граждане! Обращайтесь в архив:

Обращаемся к трудовым коллективам объединений, трестов, предприятий, учреждений и организаций, к частным лицам. Госархив может подобрать документы по истории интересующих вас отраслей, сделает микрофильмы или фотоотпечатки с необходимых вам документов, окажет необходимые консультации.

Все это в итоге послужит успеху вашего дела.

Наш адрес: 156026, г. Кострома, ул. «Северной правды», 24. Телефоны: 4-32-11, 4-59-45, 4-25-58.



В выпускном номере принимали участие сотрудники Костромского государственного архива:

Татьяна Воятюк, Елена Смирнова, Ирина Тифф,

Марина Недомаракая, Марк Соловьев.

Редакция благодарит Александра Калякина [сына фотографа Н. А. Калякина], Андрея Анохина за фотоматериалы из личных архивов [снимки Н. А. Калякина,

В. Н. Кларка, Д. И. Пряничникова] и Георгия Белякова за предоставленные фотографии.

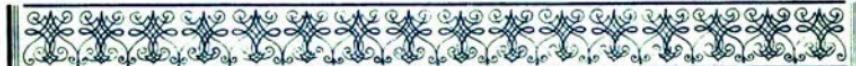
Редактор — Николай Муренин

Ответственный секретарь — Леонид Марков

Оформление номера — Сергей Булычев

Обложка — Наталья Булдакова.

29.03.91 г. Печать офсетная. Тираж 3000. Заказ № 1180. Цена 1 руб. 60 коп.
Типография им. М. Горького управления печати и массовой информации
Костромского облисполкома, г. Кострома, ул. П. Щербины, 2.





Издание
ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АРХИВА
и „КОСТРОМСКИХ ВЕДОМОСТЕЙ“