Русская зима



ОТ ВОЛШЕБСТВА ПЕРВОГО СНЕГА
ДО ИСТОРИИ МАСЛЕНИЦЫ

БОМБОРА
ИЗДАТЕЛЬСТВО

Новый год. Книга в подарок

Ольга Николаева

Русская зима. От волшебства первого снега до истории Масленицы

«Эксмо»
2026

УДК 394.262.5
ББК 63.5

Николаева О. Л.

Русская зима. От волшебства первого снега до истории Масленицы / О. Л. Николаева — «Эксмо», 2026 — (Новый год. Книга в подарок)

ISBN 978-5-04-254934-2

Наши предки видели в зиме гораздо больше, чем снег, холод и короткие дни. Это был особый мир со своими правилами, обрядами и тайнами — от гаданий и посиделок до разговоров с Морозом. Эта книга собрала самые любопытные истории, поверья и традиции, которые помогут взглянуть на привычную русскую зиму совсем иначе. Вы узнаете: — как по шуму воды в колодце пытались предсказать, какой будет зима, и почему некоторые зимние дни считались границей между обычным и потусторонним миром; — почему русскую печь называли Государыней Печью и почему в её присутствии старались не говорить ничего дурного; — кто такая снежная баба на самом деле и зачем было непременно скатываться с ледяной горки; — какие тайны скрывает зимний лес и что можно узнать о природе, если смотреть на неё глазами наших предков. Эта книга — возможность ненадолго замедлиться и заглянуть в мир, где у каждого мороза было имя, у каждого зимнего дня — примета, а у долгого вечера — своя история. Возможно, после этой книги привычный снег за окном уже никогда не будет казаться просто снегом. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 394.262.5
ББК 63.5

ISBN 978-5-04-254934-2

© Николаева О. Л., 2026
© Эксмо, 2026

Содержание

Предисловие 7
Глава 1. Когда приходит зима 9
В предчувствии праздника 9
Месяцеслов 10
Спасибо, Мороз, что снегу принес! 15
Глава 2. Зимний дом 18
Свой дом – свой простор 18
Русская печь – царица дома 21
Будет хлеб – будет и песня 24
Что есть в печи, то на стол мечи 26
Глава 3. Зимняя кухня 30
Что летом уродится, то зимой пригодится 30
Конец ознакомительного фрагмента. 31

Ольга Леонардовна Николаева
Русская зима
От волшебства первого снега до истории Масленицы

© Николаева О.Л., текст, 2026
© Оформление. ООО «Издательство „Эксмо“», 2026

Прошли Святки, жаль расстаться

Предисловие

Зима – самая загадочная пора. Время жестоких морозов и теплого домашнего уюта, лютых ветров и задумчивой тишины заснеженных деревьев, детского восторга перед первым снегом и таинственных ночных гаданий. Зима… Она и суровая, и прекрасная, и опасная, и удивительная. Самые волшебные дни – Рождество и Новый год – приходятся на зиму. А ведь есть еще и Масленица, и Святки… Какой бы сложной и суматошной ни была современная жизнь, все же стоит оглянуться и вспомнить, как относились к зиме наши предки, а может быть, и поучиться у них – упорству и умению радоваться, собранности и созерцательности, пронзительному осознанию ценности семейного очага, а главное – вере в чудо и волшебство этого удивительного времени года.

Вы верите в Деда Мороза? Или усмехнетесь: мол, сказки, в которые даже дети уже не верят? Между тем наши предки не были столь скептичны.

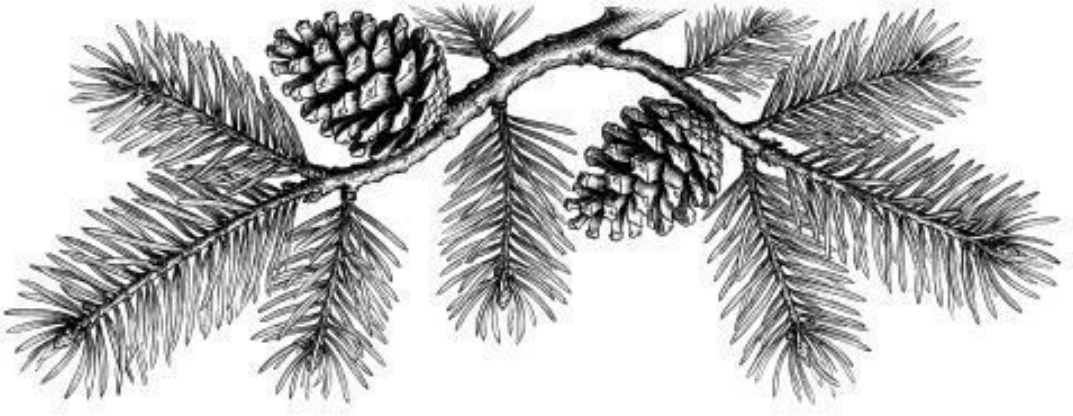
– Мороз, Мороз! Приходи кисель есть! Мороз, Мороз, не бей наше жито! – Так обращались в старину к его предшественнику, которого почитали у разных славянских народов. Этот ритуал назывался «кормлением Мороза» и долгое время сохранялся в деревнях даже после принятия христианства. Накануне Рождества хозяин дома брал ложку киселя, выходил на порог и произносил положенные слова.

Конечно, Мороз – Трескун, Морозко, Студенец, как его называли в разных областях, – отличался от известного нам новогоднего Деда, приносящего подарки под елку. Елки тогда не ставили, а Новый год приходился сначала на весну, потом на осень. Да и дедом Мороз тогда еще не был: его представляли богатырем необыкновенной силы, почитали как хозяина холода и порой отождествляли с божественным кузнецом, сковывающим льдом реки и озера. В поверьях существовало и женское божество – Зима, жена Мороза. Их слугами считались вьюги и метели, а в некоторых областях – еще и волки.

На зиму приходится множество обрядов, поверий и интересных, загадочных, а порой и слегка пугающих обычаев – им и посвящена эта книга. Мы поговорим о календаре и народных приметах, до сих пор не потерявших актуальности; о зимних гаданиях; о том, как был устроен крестьянский дом, и о его сердце – русской печи; о зимней кухне и некоторых старинных рецептах; о семейных традициях и, возможно, незаслуженно забытых зимних забавах; о русской бане и связанных с ней ритуалах; о зимних праздниках наших предков. Узнаем, кто такая снежная баба и для чего непременно нужно хоть раз скатиться с ледяной горки; мысленно погуляем по зимнему лесу и откроем некоторые его тайны. И – встретим Зиму!



Глава 1. Когда приходит зима



В предчувствии праздника

Удивительное чувство рождает в душе первый снег. Он одновременно умиротворяет и завораживает, на какой-то миг возвращает в детство, пробуждая невольное, чуть удивленное ожидание чуда. Белые хлопья, медленно падающие с неба, приглушают эхо, гасят резкие, пронзительные звуки и окутывают мир тишиной. В ней отчетливее слышны негромкое похрустывание снега под ногами и мягкий шелест снежных шапок, падающих с ветвей деревьев.

А еще зима всегда пахнет елкой. Даже если вы живете в городе и рядом нет ни одного дерева, даже если в суматошной и прагматичной, серьезной и «взрослой» жизни давно уже не ставите елку на Новый год или выбираете искусственную, зима все равно пахнет еловой хвоей. А еще – мандаринами, даже если рядом нет ни одного уличного лотка. Елка и мандарины. Детские воспоминания и вечное волшебство зимы… Остановитесь ненадолго. Посмотрите на падающие снежинки. Прислушайтесь к зимней тишине.



Месяцеслов



Сейчас трудно представить, но когда-то календарь не был четко систематизирован, да и назывался иначе. Само слово «календарь» пришло из Древнего Рима (календами там назывались первые дни каждого месяца), а на Руси существовал месяцеслов. Он был ориентирован на земледелие: смену сезонов определяли не по календарным числам, а по наблюдениям за природой. И был месяцеслов, пожалуй, посложнее и поинтереснее древнеримского календаря. Теперь от него нам остались народные приметы, воспоминания о связанных с ними обрядах и предсказания погоды.

Между прочим, некоторые приметы можно наблюдать даже в современном городе. Взгляните на небо, когда стемнеет. Звезды сегодня кажутся особенно яркими? На следующий день ждали сильного мороза. А вот если днем увидите на деревьях веселую стайку красногрудых снегирей – румяных «зимних яблочек», – это считалось приметой оттепели. К оттепели дружно чирикают на кустах и воробьи. Увидите, что стайка галок долго вьется в воздухе, – это к снегопаду, рассаживается на ветках клювами к югу – к теплу, а на север – к холодам. И снова посмотрите на небо. Если вокруг солнца заметите кольцо – это к ненастью. Если же вы выбрались в зимний лес и услышали, как сильно шумят ветви, – скоро оттепель. Но если слышен треск деревьев, морозы, по примете, продержатся долго. А стук дятла в начале января – к ранней весне. Посмотрите на пушистых питомцев: если кошка сворачивается клубком и прячет нос – к холоду, разворачивает во сне мордочку кверху – скоро потеплеет.

Владельцам садовых участков стоит присмотреться к снежному кружеву на ветвях деревьев: чем оно богаче, тем лучше, по примете, будет урожай. Хороший урожай сулят и длинные сосульки на крышах. Если у вас на участке растут яблони, вы можете повторить обряд, который совершали наши предки в Спиридонов день, приходящийся по новому стилю на 25 декабря. Что нужно сделать? Выйти в сад и встряхнуть яблони, приговаривая: «Спиридоньев день, подымайся вверх». Почему именно 25 декабря и при чем тут Спиридон? Ненадолго углубимся в историю.



Из старинного календаря

Когда на Руси утвердился календарный счет, времяисчисление стало более упорядоченным. Месяцеслов, однако, не исчез. С принятием христианства его аграрные обряды стали приурочивать к церковным праздникам и дням памяти святых. При этом сохранялись необходимые в крестьянском быту наблюдения за природой. Так великомученица Екатерина стала Катериной Санницей, открывающей санный путь, святитель Николай – Николой Зимним, преподобный Емилиан Исповедник – Емельяном Перезимником, святитель Афанасий – Афанасием Ломоносом.



На зиму приходилось два переломных дня: один знаменовал ее начало, а другим был день святителя Спиридона Тримифунтского, в народе – Спиридона Солнцеворота. «Солнце

поворачивается на лето, а зима – на мороз», – говорили в деревнях. После Спиридона день прибывает хоть на воробьиный скок. Приняв христианство, но не забыв старинных поверий, крестьяне были уверены, что сам святой Спиридон поворачивает солнце на лето и следит, чтобы оно не отворачивалось, не скрывалось от людей.

Почти каждая народная примета была связана с днем христианского месяцеслова.



Введение пришло – зиму привело (речь идет о празднике Введения во храм Пресвятой Богородицы, который отмечают 4 декабря).



До Введенья, если снег выпадет, то растает; если снег пойдет после Введенья, то ляжет зима.



На Парамона (12 декабря) снег – быть метелям вплоть до Николина дня (19 декабря).



Первые серьезные морозы – никольские (19 декабря).



На Маланью день прибывает на куриный шаг (13 января).



Пришел Афанасий Ломонос – береги щеки и нос (31 января).



Ясный, солнечный Макарьев день – ранняя весна (1 февраля).



На Кирилла хорошая погода – к морозам (27 февраля).



Переломным днем, с которого начиналась зима, считался день памяти апостола Андрея Первозванного. В народном представлении это был особенный день – граница между природными циклами. Подобно всякому перелому, он воспринимался как опасный и в то же время чудесный, открывающий двери в мир сверхъестественного. В Андреев день крестьяне ходили слушать воду в колодцах: тихая вода – зима будет доброй, шумная предвещает бури, метели и лютый мороз.

Ночь перед Андреевым днем считалась временем, когда истончается грань между привычным и потусторонним. Тогда выходили на пригорки и жгли Андреевские костры, отпугивающие ведьм. А если хватало смелости, обращались к потусторонним силам, прося открыть будущее. Самым распространенным было гадание о суженом, поскольку святой Андрей считался покровителем девушек на выданье. Возможно, это связывали с именем апостола: имя Андрей восходит к греческому слову со значением «мужественный».

Чтобы увидеть в Андреевскую ночь вещий сон, с вечера ставили под кровать миску с водой, а под подушку клали зеркало или пояс. Это понятно: и вода, и зеркало благодаря способности отражать и словно удваивать мир считались гранью между миром земным и потусторонним. Пояс, часть одежды, имеющая форму круга, считался оберегом: нечистая сила не способна переступить через границу круга – вспомните повесть Николая Гоголя «Вий». Вот и подпоясанный человек, словно осенивший себя кругом, был защищен от всякого зла, а распоясавшийся… от такого хорошего не ждали: он допустил к себе нечисть. Так и спрятанный под подушку развязанный пояс говорил о том, что гадающая открыла путь потусторонним силам, чтобы те послали ей вещий сон, показав в нем суженого. Опасно? Еще как! Далеко не всякая девушка шла на это. Те, у кого не хватало решимости обратиться к гаданию, накануне Андреева дня соблюдали пост, после чего молились апостолу о даровании хороших женихов. Тем более что вскоре после Андреева дня наступал день памяти святителя Николая, в народе – Николы Зимнего, который открывал время сватовства. Начиная с Николина дня родители, задумавшие женить детей, заказывали в церквях молебны, а молодежь готовилась к святочным посиделкам – шила наряды и мастерила маски для ряжения.



Николай Чудотворец был одним из самых почитаемых святых на Руси, заступником людей во всяческих бедах. Причиной тому служили житийные сказания о святом и творимых им чудесах, а также то, что в народных представлениях его, как и многих христианских святых, связывали с более древним языческим божеством. И было это божество сильным и грозным. Известен обряд, бытовавший среди рыбаков Онежского озера: в день Николы Зимнего они делали «соломенного человека», сажали его в лодку и отправляли по озеру, прося Николу принять жертву. Не было ли это отголоском древних человеческих жертвоприношений? Как знать…



Именно на Николу Зимнего приходились первые серьезные морозы. А вот знакомый нам Дед Мороз появился гораздо позже: его образ складывался в XIX–XX веках из народных представлений о Морозе, литературных сказок и западноевропейских рождественских традиций. Западный образ Санта-Клауса восходит к святителю Николаю. В его житии рассказывается,

как он тайно передал золото трем бедным девушкам, у которых не было приданого. Позднейшие пересказы перенесли этот дар в рождественскую ночь и спрятали монеты в чулки.

То, как тесно переплелись в народном сознании христианские и языческие традиции, особенно ясно видно на примере великого христианского праздника Сретения Господня. Он приходился на 2 февраля по старому стилю и напоминал о том, как младенца Иисуса принесли в Иерусалимский храм, где его встретили праведный Симеон Богоприимец и пророчица Анна. Однако крестьяне в старину, хоть и исправно посещали церковь, нередко объясняли название праздника не евангельской историей, а встречей зимы с летом: считалось, что с этого дня морозы начинают слабеть и все сильнее ощущается приближение весны.



Спасибо, Мороз, что снегу принес!



Эта пословица тоже отражает земледельческий уклад. Глубокие сугробы сулили богатый урожай: снег укрывал озимые от стужи, а весной питал поля влагой. Но снег мог быть и коварен. В метель легко заблудиться, потерять занесенную дорогу, не найти собственного следа… Чтобы представить себе это коварство, достаточно вспомнить Александра Сергеевича Пушкина и его повесть «Метель»:

> «Но едва Владимир выехал за околицу в поле, как поднялся ветер и сделалась такая метель, что он ничего не взвидел. В одну минуту дорогу занесло; окрестность исчезла во мгле мутной и желтоватой, сквозь которую летели белые хлопья снегу; небо слилося с землею. Владимир очутился в поле и напрасно хотел снова попасть на дорогу; лошадь ступала наудачу и поминутно то взъезжала на сугроб, то проваливалась в яму; сани поминутно опрокидывались; Владимир старался только не потерять настоящего направления».

Снег многолик… Вот другой снежный образ из русской классики – добрый, светлый, напоминающий о детской радости и ожидании чуда. Алексей Николаевич Толстой, «Детство Никиты»:



«Широкий двор был весь покрыт сияющим, белым, мягким снегом. Синели на нем глубокие человечьи и частые собачьи следы. Воздух, морозный и тонкий, защипал в носу, иголочками уколол щеки. Каретник, сарай и скотные дворы стояли приземистые, покрытые белыми шапками, будто вросли в снег. Как стеклянные, бежали следы полозьев от дома через весь двор. Никита сбежал с крыльца по хрустящим ступеням, внизу стояла новенькая сосновая скамейка с мочальной витой веревкой. Никита осмотрел – сделано прочно, попробовал – скользит хорошо, взвалил скамейку на плечо, захватил лопатку, думая, что понадобится, и побежал по дороге вдоль сада к плотине. Там стояли огромные, чуть не до неба, широкие ветлы, покрытые инеем, каждая веточка была точно из снега».



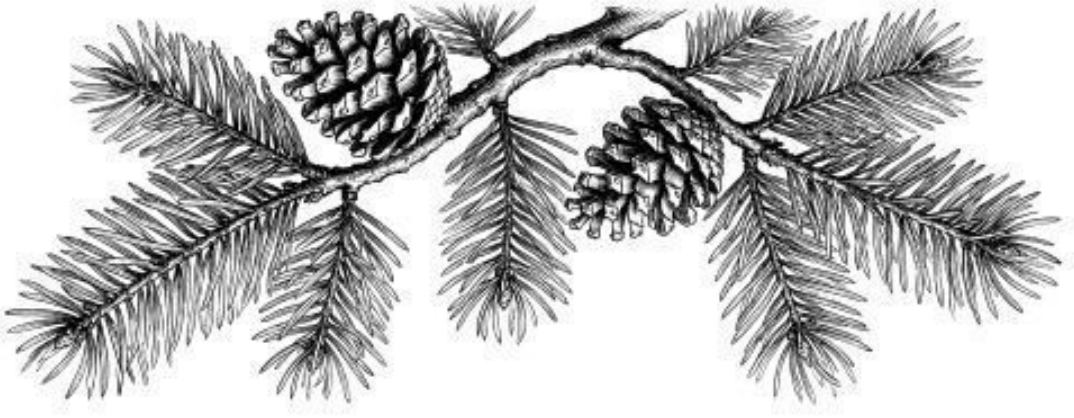
Конечно, мальчик Никита радовался зимнему снежному волшебству и едва ли задумывался, откуда пошли детские снежные забавы. А ведь в снежной бабе, игре в снежки и катании на санках еще долго сохранялись отголоски старинных обрядов.

Кто в детстве не лепил снежную бабу? А ведь поначалу это впрямь не было забавой. Да и слово «баба» не имело современного грубоватого оттенка: так называли замужнюю женщину. Вспомним, что у богатыря-кузнеца Мороза была жена – Зима, а служили им вьюги и метели. А кто в доме управляет слугами? Конечно, хозяйка, жена главы дома. Значит, именно к Зиме и обращались с просьбой, чтобы вьюги и метели не слишком досаждали людям. Вот и лепили из снега бабу – образ Зимы, жены Мороза. На голову ей повязывали платок, как замужней женщине, на шею надевали ожерелье из сухих ягод рябины, считавшейся оберегом от нечисти, и вообще всячески украшали. А привычное нам ведро давали в руки. Оно, как и другие дошедшие до нашего времени атрибуты – метла и морковка, – тоже появилось не случайно. Метла полагалась хозяйке дома и вместе с тем служила для того, чтобы вымести все вредное и дурное. Ведро издавна связывали с домашним хозяйством и достатком – вспомним примету о женщине с пустым ведром. Символом будущего урожая была и морковка. Так что слепить снежную бабу – далеко не игра.

И хотя сакральный смысл древних забав со временем отходил на задний план, а потом и вовсе растаял – подобно снегу! – радость от первого снегопада осталась прежней. Ему радовались крестьянские дети в глубокой старине, мальчик Никита в XIX веке, и радуются современные дети, не догадываясь, что в их играх сохранились отголоски старых обрядов.



Глава 2. Зимний дом



Свой дом – свой простор

Всем знакомо выражение «начать от печки». Печь и впрямь была всему началом – основой жизни и главным оберегом семьи. Ее с полным правом можно назвать сердцем крестьянского дома: дом не считался готовым, пока печь не была сложена.

Печной столб отгораживал особое пространство – бабий кут, занавешенный кутной занавеской. Это место принадлежало хозяйке; находиться здесь могли только женщины, жившие в доме, мужчинам же вход был заказан. Во время сватовства невеста пряталась за занавеской, отсюда, нарядно одетая, выходила на смотрины и здесь же перед свадьбой ожидала жениха, чтобы ехать в церковь. Выход из бабьего кута в красный угол воспринимался как ритуальное прощание с отчим домом. Жених, войдя в дом невесты, обязательно касался рукой печи.

К бабьему куту была обращена стена печи, называемая челом. В ней находилось арочное отверстие, ведущее в горнило, – устье. Здесь хозяйка готовила еду и выпекала хлеб. Рядом стояли ручные жернова для муки, квашня, в которой замешивали тесто, и маслобойка. К печному столбу крепился светец – кованый зажим для лучины, освещавшей бабий кут в темное время суток.

С другой стороны печного столба, напротив бабьего кута, находился хозяйский кут – место хозяина дома, «большака». Здесь хранили подручные инструменты. Этот угол называли также конником, потому что в нем стоял ларь с конским снаряжением.

Наискось от печи, напротив хозяйского кута, находился красный кут – главное и самое просторное место в доме. Большую его часть занимал придвинутый к углу стол – «божья ладонь». В самом углу, тоже называвшемся красным, устраивали особую треугольную полочку для икон – тябло. Входя в дом, человек прежде всего молился на иконы в красном углу.

Все мы с детства помним сказочного Емелю, любившего лежать на печи. Но сказка на то и сказка, чтобы рассказывать о необычном. В жизни молодой Емеля скорее лежал бы на полатях, куда тоже доходило печное тепло. Самое теплое место – над горнилом, где сохранялись горячие угли, – отводили старейшим членам семьи. «Молод бывал – на крыльях летал, стар стал – на печи сижу», – говорили в народе. Сбоку делали специальные приступочки, чтобы старикам было легче взбираться на печь. Впрочем, свои «Емели», любившие отлынивать от работы и занимать не полагающееся им место, тоже встречались – не зря говорили: «У плохой бабы

муж на печи лежит, а хорошая сгонит». Возле приступочек находился маленький чуланчик – голбец. В нем устраивали полки для еды и пустой посуды, а внутри был ход в погреб.

Полати настилали на брусе, укрепленном над голбцом, и они служили общей спальней. В большой семье на полатях спали дети, а хозяева на ночь укладывались на придвинутых к печи лавках. Огонь в печи поддерживали постоянно, а на ночь сохраняли горячие угли. Кирпич накапливал тепло и долго его отдавал. В зимние холода возле печи собиралась вся семья, отогреваясь после работы на морозе.

В северных областях печи нередко не имели трубы, выходившей на крышу: так в суровые зимы лучше сохранялось тепло. Дым попадал в горницу и уходил наружу через маленькие окошки-дымницы под самым потолком, которые открывали на время топки. Печь топили хорошо высушенными поленьями, но дыма в горнице все равно хватало. Оттого избы назывались черными, или курными. Наверное, многие представили темное, закопченное и неуютное помещение, каким крестьянскую избу порой показывают в кино. Но вот что писал о курной избе исследователь русского деревянного зодчества Александр Викторович Ополовников:

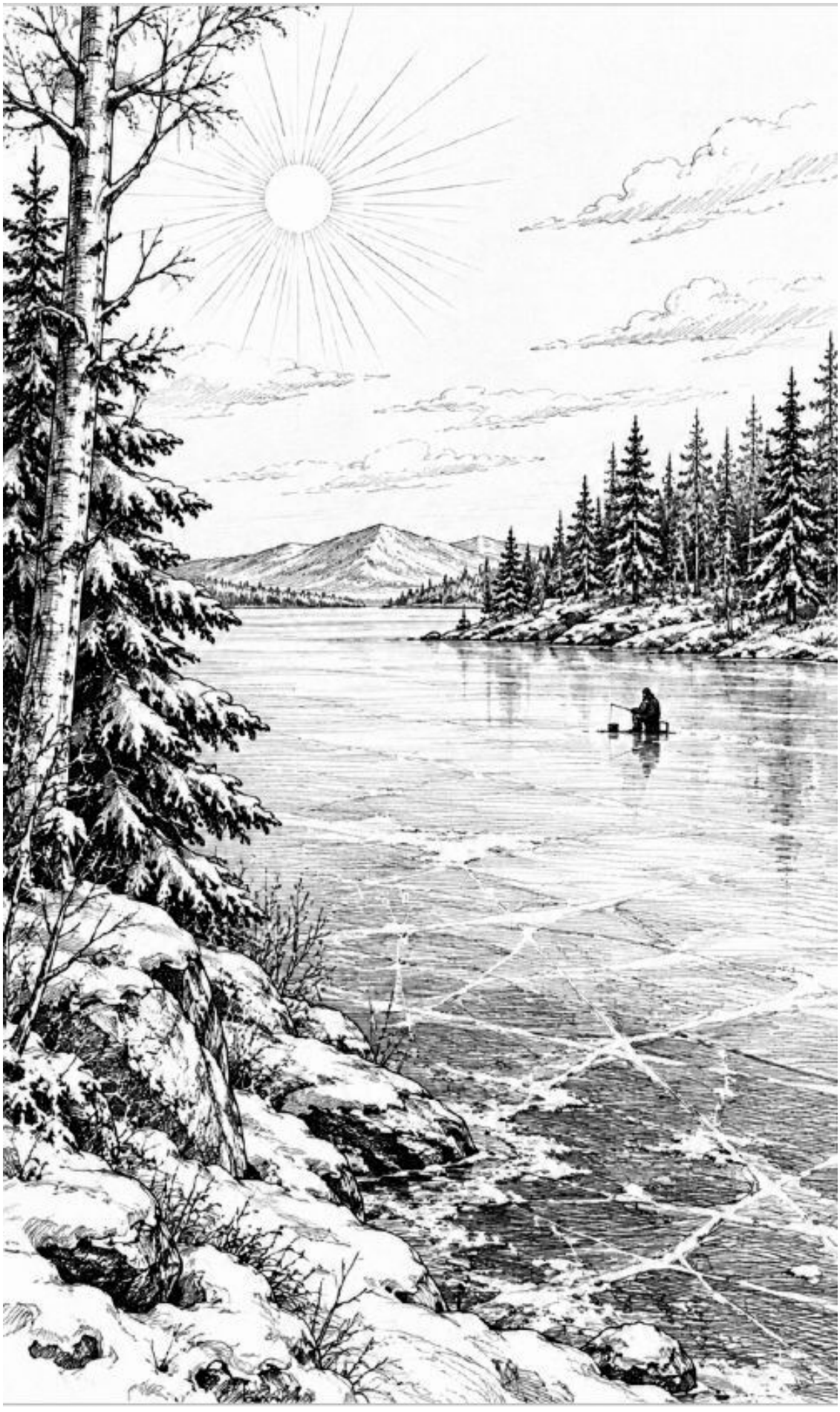


«Курная изба поражает. Прежде всего рушатся привычные и, надо сказать, весьма поверхностные представления о том, что в такой избе всегда темно и грязно, что повсюду зола, сажа, копоть. Ничего похожего! Полы, гладко обтесанные бревенчатые стены, широкие лавки, печь – все сверкает чистотой, столь обычной для изб северных крестьян. На чистом столе – белая скатерть, на стенах вышитые полотенца и одежда, в „красном“ углу – традиционный иконостас с начищенными до блеска окладами икон. И лишь несколько выше человеческого роста проходит граница, за которой царит чернота закопченных верхних венцов сруба и потолка – блестящая, отливающая синевой как вороново крыло. Дым, расстилаясь по потолку, опускается всегда до определенного постоянного уровня. По этому уровню проходят вдоль стен широкие полки воронцы, которые четко и, можно сказать, архитектурно отделяют светлую, чистую нижнюю часть избы от ее черного верха».





Русская печь – царица дома



Возле печи давали клятвы и заключали важные договоры. Ее почтительно называли Государыней Печью: в ее присутствии нельзя было произнести ничего дурного. С древних времен известно присловье: «Сказал бы тебе… да нельзя – печь в избе!»

Печь была не только местом, где готовили пищу. Привычные нам газовые плиты и микроволновки отличаются от нее так же сильно, как бешеный ритм нашей повседневности – от жизненного уклада далеких предков. Наверное, так же сильно отличаемся от них и мы сами. А хорошо это или плохо… кто знает?

Давайте рассмотрим, как интересно была устроена русская печь. Одной из ее основ служил печной столб, у которого было много назначений – от бытовых до сакральных. Верхним концом он поддерживал потолочную балку – матицу. Она имела не только конструктивное значение, но и служила оберегом, словно отгораживая внутреннее пространство дома. На матицу наносили узоры с защитным смыслом, иногда писали имена предков. Чужой человек не мог пройти под ней без приглашения хозяев. Поломка матицы сулила смерть хозяину дома, как поломка печи – его хозяйке. С самим печным столбом часто связывали домового, которого даже после принятия христианства продолжали почитать как хранителя дома; порой и слово «домовой» заменяли словом «столбовой».



В народном сознании печной столб всегда оставался местом священным, тесно связанным с предками-покровителями: по некоторым поверьям, домовым после смерти становился основатель рода, первый устроитель домашнего очага. Поэтому печной столб часто именовали дедом, то есть предком, а в дохристианские времена иногда наделяли человеческими чертами.



«Друг ты мой сердечный, таракан запечный» – думаете, это ирония или издевка? Вовсе нет. Шутливая поговорка пошла от обычая, запрещавшего обижать любого запечного жителя – хоть таракана, хоть паука, хоть сверчка, – потому что его облик мог принять главный хозяин за печью – домовой.

С печью было связано множество поверий и ритуалов. Вынув из нее хлеб, внутрь обязательно клали пару поленьев, чтобы по ним «на том свете» перейти через огненную реку, а заодно – чтобы хлеб в доме не переводился. Угли из печи старались не передавать в другой дом: вместе с ними могли уйти домашнее тепло, благополучие и достаток. Если в лесу терялась скотина, ее звали назад через печную трубу, веря, что она непременно услышит этот зов и вернется домой. А внезапно угасший в печи огонь во время рождения ребенка считался признаком того, что родится дурной человек. Наверное, всем известен обычай разбивать посуду «на счастье». Пошел он, опять же, «от печки». В старые времена перед новобрачными разбивали только что вынутый из печи горшок, приговаривая: «Сколько кусочков, столько бы и сыночков!» Всем известная вкусная праздничная ватрушка получила свое название от древнего слова «ватра», означавшего «очаг». Важную роль играла печь и в обряде сватовства. Сваха, явившаяся в дом родителей невесты, непременно протягивала к печи руки, тем самым призывая ее в свидетели и союзники.

При переходе на новое место хозяева собирали угли из старой печи, позвав при этом с собой домового. Затем угли клали в новую печь, символически перенося туда сердце домашнего очага. Горячие угли старались сохранять постоянно: они поддерживали тепло, а в более широком смысле – живое сердце дома. «Печь и варит, и жарит, и греет, и парит», – говорили в народе.



Будет хлеб – будет и песня

Что же готовили в русской печи? Прежде всего, конечно, пекли хлеб. У славян он пользовался особым почтением и во все времена считался сакральной пищей, символом благополучия. В дохристианские времена верили, что хлеб – дар людям Матери Сырой Земли и небесного бога Сварога. После принятия христианства почтение к хлебу не исчезло: теперь его воспринимали как дар Божий. «Бог не родит, и земля не даст, Бог не даст, и земля не родит!» – говорили в народе. На Рождество и Масленицу гадали не только о женихах: не меньшую, а порой и большую важность имели гадания о будущем урожае хлеба. Во многих домах каравай постоянно лежал на столе в красном углу, напоминая о достатке и благополучии семьи и о ее готовности принять гостей. «Хлеба ни куска – так и в тереме тоска, а хлеба край – так и под елью рай».

Хлеб считался знаком божественного покровительства и служил оберегом от всего враждебного. Каравай, лежавший перед иконами, напоминал о взаимном обмене между Богом и людьми: люди кладут хлеб перед Господом, Господь кладет хлеб на стол перед людьми. Крестьяне верили, что от обращения с хлебом зависят сила, здоровье и удача человека. Разрезать его и распределять между членами семьи полагалось мужчине, а заквашивать тесто и выпекать хлеб – женщине.



С выпеканием хлеба были связаны строго соблюдавшиеся ритуалы. Сажать хлеб в печь полагалось в молчании, а пока он пекся, нельзя было громко разговаривать, шуметь и тем более браниться. Считалось, что при открытой печи никто не должен выходить из дома, иначе хлеб не удастся. Во время приготовления хозяйка непременно крестилась сама и крестила муку, тесто в деже, буханку перед выпечкой и сразу после нее.



Хотите узнать, как в старину пекли хлеб? Совсем не так, как мы теперь это себе представляем. Даже те, у кого дома есть хлебопечка, наверняка пользуются промышленными дрожжами, купленными в магазине. Тогда о них и помыслить не могли: для выпекания хлеба использовали закваску. Для нее оставляли кусочек теста от предыдущей выпечки и хранили его в деревянной квашне или глиняном горшке. Перед новой выпечкой этот кусочек растворяли в теплой воде, добавляли муку и соль, а затем долго вымешивали опару, пока она не переставала липнуть к рукам. На ночь ее оставляли в деревянной квашне в теплом месте, чтобы тесто поднялось, не забыв отложить кусочек для следующего раза.

Печь перед выпечкой нужно было как следует подготовить. Ее протапливали несколько часов березовыми, ольховыми или осиновыми дровами. Когда дрова прогорали, угли и золу тщательно выгребали, а дно печи – под – очищали печным помелом или протирали влажной тряпкой. Подошедшее тесто делили на части и формовали круглые буханки – караваи. Их выкладывали на деревянную лопату, посыпанную мукой или отрубями, а порой смазывали водой. Лопатой хлеб ловко отправляли прямо на горячий под. Устье печи плотно закрывали заслонкой, чтобы перекрыть доступ воздуха и сохранить жар. Хлеб пекся благодаря равно-

мерно распределенному теплу внутри закрытой печи. Корочка подрумянивалась уже без огня, а мякиш пропекался, пока медленно остывал печной свод. Готовность проверяли, постукивая по низу буханки: глухой звук означал, что хлеб пропекся. Готовые караваи доставали из печи, смазывали водой или квасом, чтобы корочка оставалась мягкой, и укрывали полотенцем – «отдыхать».



Что есть в печи, то на стол мечи

Если разобраться, что, помимо хлеба, готовили в русской печи, можно представить почти весь рацион наших предков. Названия вроде бы знакомые: щи, каша, холодец, кисель… А вот способ приготовления отличался от современного. Главной особенностью печной еды было томление: продукты часами готовились при постепенно снижающейся температуре, сохраняя соки и питательные вещества. Всем знакомые русские щи из свежей или квашеной капусты долго томились в глиняных горшках или чугунках и получались особенно наваристыми и ароматными. Наваристость зависела от достатка семьи и времени года: в зажиточном доме щи могли быть мясными или грибными, в пост – постными, а весной, когда мясные запасы уже кончились, а грибы в лесу еще не выросли, – пустыми.

Все наверняка слышали выражение «проще пареной репы». Что же такое пареная репа и почему она так проста? Ненадолго углубимся в историю. Картофель был известен в России уже во второй половине XVII века, но долго оставался редкой иноземной диковиной. При Екатерине II власти стали поощрять его выращивание, а в XIX веке, при Николае I, расширяли посадки уже административными мерами. Крестьяне, однако, долго чурались пришлого овоща и называли его «чертовым яблоком»: многие не знали, как его выращивать и готовить. Привычным продуктом картофель стал лишь к середине XIX века. Речь же у нас идет о временах гораздо более ранних.



И тут на сцену выходит та самая пареная репа, проще которой, кажется, ничего не бывает. В старину именно репа была главным, самым распространенным и «простым», то есть доступным, овощем. Томленая в печи – «пареная» – она составляла основу крестьянского рациона. Со временем любимая прежде репа уступила место картофелю и оказалась почти забыта. Может быть, незаслуженно?..

Другим частым и сытным блюдом на крестьянском, да и не только крестьянском столе была томленая в печи каша: гречневая, пшенная, перловая, овсяная. У крестьян она, как говорили в старину, составляла «целую половину обеда и последнюю сыть», но кашей не брезговали ни купцы, ни бояре. Во время томления в нее добавляли молоко, масло, грибы или мясо, а уже на столе заправляли маслом, молоком, салом или медом. Русская печь идеально подходила для томления круп: каша получалась распаренной и рассыпчатой. Разновидность сладкой каши, запеченной на молоке и яйцах, считали настоящим лакомством и называли крупеником. «Каша – мать наша», – говорили на Руси.

Вы пробовали кисель? Большинство в ответ только пожмет плечами: «А как же? Кто его не пробовал?» И, скорее всего, ошибется, потому что сейчас речь идет не о современном десертном напитке, а о старинном блюде, приготовленном в русской печи. Традиционный кисель готовили из овсяной, ржаной или гороховой закваски и томили в печи до загустения. Ели такой кисель ложками.

Готовили в печи и любимые в старину десерты – яблоки, запеченные с медом, и томленые сладкие ягоды, которые назывались кулагой.

Почти все, что стояло на крестьянском столе, проходило через русскую печь. В ней томили говядину, свинину и птицу, готовили бульон с субпродуктами для холодца, творог и запеканки. Там же томили молоко, приобретавшее кремовый цвет и пенку, и яйца, которые после такой обработки могли долго храниться.

В заключение вспомним несколько забавных народных загадок о русской избе.

Стоит терем, в тереме ящик, в ящике мучка, в мучке жучка (изба, печь, зола, уголь).

Выпашу, выпашу чистое поле; нагоню, нагоню белых лебедей (хлебы в печь сажать).

Много соседей рядом век живут, а не видятся (окна).

Матушка Софья день и ночь сохнет: утро настанет, прочь отстанет (заслонка печная).

Четыре брата под одним шатром стоят (стол).

Две сестрицы, одна коптится, другая топчется (пол и потолок).

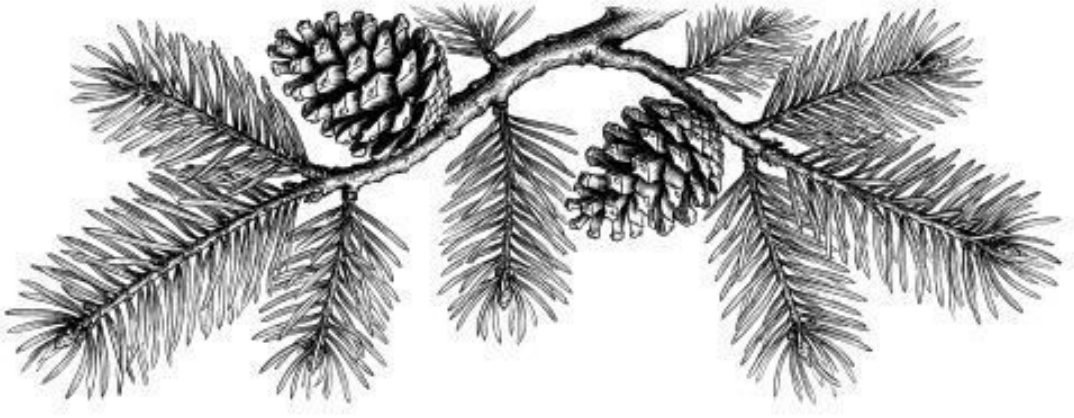
Лежит бугор между гор, пришел Егор, унес бугор (хлеб в печи).

Поле маленько, распахано гладенько, ни сохой, ни бороной, чертовой бородой (под в печи).

Полна коробочка золотых воробышков (жар в печи).



Глава 3. Зимняя кухня



Что летом уродится, то зимой пригодится

Мы живем в век интернета, мобильной связи и смартфонов и воспринимаем все это как нечто само собой разумеющееся. Нужна очень живая фантазия, чтобы представить, как жили наши предки суровой снежной зимой, когда дом становился островком жизни, отрезанным от внешнего мира. Вот несутся в воздухе белые хлопья, закрывая небо, и ветер заметает снегом избу до самых окон, плотно закрытых ставнями, наметает сугробы в человеческий рост… Тут не то что до соседнего дома не добраться – даже к дровяному сараю в собственном дворе приходится с трудом прокладывать дорогу. Представили? А теперь представьте, что крестьянину и не нужно никуда идти. Припасов-то в избе хватит на всю зиму. В подклете – бочки и кадушки с солеными огурцами, капустой, грибами и брусникой, мешки с мукой, зерном и отрубями для птицы и другой живности; на крючьях – сало, колбасы, вяленая рыба; в погребе – овощи, сложенные в бурты.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.