

Департамент образования Вологодской области
Детско-юношеский центр
«Школа традиционной народной культуры»

РОСТОК

СБОРНИК ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ УЧАЩИХСЯ

kp 1440926

Вологда
2005

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Введение</i>	3
<i>Зелинская А. Календарные приметы и суеверные обряды вытегоров</i>	4
<i>Язвецова О. Народные обычаи и обряды Страстной недели и Пасхи в вытегорском крае</i>	26
<i>Богданова В. Яичное заговинье Череповецкого района</i>	33
<i>Великанова А. Живые обряды</i>	41
<i>Никитина А. Ветшают праедов слова</i>	45
<i>Карпикова Л. Поверье о «ходун-траве» в устной народной традиции современного Белозерья</i>	56
<i>Байнин С. Образ «хозяина дома» в рассказах и быличках вытегров</i>	63
<i>Никонорова Н. Традиционные формы досуга молодёжи в Тотемском районе</i>	72
<i>Сергеев Д. Драка в традиционной культуре</i>	80
<i>Пополитова Е. Традиционная пища</i>	86
<i>Забанова Е. Скотоводческие обряды</i>	88
<i>Перхин Е. Подсобный промысел Вытегорского края. Заготовка и технология изготовления изделий из лыка</i>	97
<i>Наши авторы</i>	106
<i>Приложения</i>	
- Положение о заочном конкурсе «Росток».....	109
- Положение о заочном конкурсе «Древо жизни».....	111
<i>Содержание</i>	116

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА

Традиционная пища Варнинского района была проста, неприхотлива и не очень разнообразна. До сих пор в районе соблюдается традиция постов, среди пожилого населения, поэтому всю пищу можно разделить на два раздела: скромный и постный.

К постной пище относилась *картофница*. Картошку толкли с морковкой или свеклой, разводили молоком и яичком, выкладывали в сковороду и запекали в печи, пока не зарумянилась корочка. Таким способом могли запечь свекольники или морковники.

Иванова Анна Николаевна (1919 г. р., уроженка д. Малая Чаготма Островского с/с) рассказывала: «Пост уж все соблюдали: молодые и старые. Мяса было полно, но уж не варили. А если каши варили, то только на воде и постное масло только. А уж скромного ничего нельзя. Маленьkim-то детям молочка давали, подростки ели с общего котла. Строго соблюдали пост».

Ещё одно постное блюдо - *кисленные щи*. Готовили их из капусты, картошки, крупы и заправляли постным маслом. Сметаны не добавляли. Самыми популярными блюдами во время постов была лесная пища: солёные и сущеные грибы, топленые ягоды, а также всё, что выросло в огороде: соленые огурцы, квашеная капуста, редька, горох, репа.

Во время поста копили масло и творог, держали в специальных кадках, в сенях или на сарайах.

Хлеб пекли дома, муку сами мололи на жерновах. Сами делали и толокно: овёс заваривали кипятком, потом сушили на мельнице, мололи и просеивали сквозь сито.

Употребляли в посты и рыбу. Рыболовство – основной промысел жителей Варнинского района. Сами делали лодки, сами вязали сети. Рыба использовалась и в праздничных блюдах. В первую очередь это были пироги-рыбники.

Всё, что выпекалось к празднику с помощью муки (ячменной, пшеничной) называлось - пирожное.

Налитушки – выпечка с начинкой из ягод. Раскатают большой сочень, наверх ягод положат.

Самым главным блюдом все жители Ващинского района называют колоб с толокном. Тесто для него делали на дрожжах.

Анна Николаевна Иванова (1919 г. р., уроженка д. Малая Чаготма Островского с/с) рассказывает: «Тесто долго месят, потом склой раскатают – это сочень. Чтобы его начинить, надо сделать соломату. Соломату из толокна делали на масле от коровы или свином или говяжем жире. Надо, чтоб соломата не рассыпалась, а мягкая была. На сочень выкладывают соломату толсто, края загибают. Колоб кладут на сковороду и в печь. Жир растопится, зарумянится, а достанут, да и ёшь маслом намажут и укроют сверху, чтоб отмяк».

Яковлева Ольга Петровна (1917 г. р., уроженка д. Сальниково) рассказывает: «Соломата – это толокно на масле, на сметане. Самая вкусная еда считалась». Колобами кормили зятя.

Смекалова Зоя Степановна (1921 г. р., уроженка Островского с/с д. Потетюево) рассказывает: «Сёдни зять будет, да и ёшь колоб испечий».

Производным блюдом от колоба являются толоконники. Толоконник – это тоже самое, что и колоб, только он закрывался сочнем полностью. На одну половину выкладут соломату, а другой прикроют. Отличались они по размеру, были мелкими по сравнению с колобом.

К праздникам готовились заранее, копили продукты, кололи скотину. Первое праздничное блюдо – холодец на квасе. Обязательно мясной суп. Затем жаренины. Жаренины – это каши (пшеничная, ячневая).

Смекалкова Зоя Степановна рассказывает: «Жаренины – это теперешняя запеканка. Если из риса да из пшена, да и богато, а из овса, то бедно. Всё это [делали] на молоке».

Баранова Галина Даниловна (1922 г. р., уроженка Осташего) рассказывает: Блины толокном пересыпаны, а сверху пирожки в соческах наделаны, вперемешку с оладьями наложены. Это всё сдобное, масленое, вкусное».

Кисель подавали последним блюдом. Его не пили, а хлебали ложками. Кисели варили клюквенные и белые овсяные.

Традиционным праздничным блюдом был хворост. Его обязательно на праздник делали. Творили хворост на молоке или

пахте. Пахта – это скисшая простокваша, вываленная в бочку для образования творога. Жидкость сливали и на ней творили тесто. Белой муки было мало, поэтому чаще всего замес делали из пшеничной или овсяной муки. Из этого теста раскатывают тонкие сочечки, потом их разрезали на ленточки, получался хворост.

Трапезничали в семье всегда в одно и то же время. Не было привычки есть в разное время. «У каждого человека было своё место. Отец – на скамейке с краю. Возле отца – самый старший сын, потом по возрасту. Самый маленький сидел возле мамы. Сестра за самоваром.

Стол стоял в углу, под иконами. Сначала стлали скатерть из холста с прошвой. Так было принято. Хлеб резал отец прямо на скатерть скипами. Если урожай был, то норму не давали, кто сколько хочет, столько и берет. Мама калачиков напечет и все разделит поровну» (Смекалова З. С.)

Лукичева Анна Дмитриевна (1908 г. р., уроженка с. Варши) рассказывает: «Если все с общей миски. Мясо разрежут в чугуне. Сначала жижу хлебают, потом ещё прибавляют жижи, а как отец по миске ложкой поколотит, значит, можно мясо таскать. Смотрят, чередуются, чтоб друг за дружкой тянуть, чтобы мясо не кончилось».

У каждого человека была своя ложка. За столом не баловались.

Во времена следующих экспедиций мы планируем узнать о народной кухне следующее:

- как готовили хлеб
- как заготавливали и перерабатывали рыбу, лесные ягоды и грибы
- какой посудой пользовались хозяйки, и какая печная утварь была в ходу.

* * *

Забанова Екатерина (г. Вологда)

СКОТОВОДЧЕСКИЕ ОБРЯДЫ

Уже давно Вологодская область славится своими молочными продуктами и, прежде всего, вологодским маслом. «Уже в 19 веке вологодское масло отправлялось не только на свои рынки, но и