

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7 г. Каменки

Исследовательская работа на тему:

«Обрядовое печенье как атрибут народных праздников. Забытые рецепты наших предков»

Выполнила: ученица 8 класса

МОУ СОШ №7 г. Каменки

(филиал ОШ с. Варваровка)

Журавлёва Вероника

Руководитель: учитель русского языка

и литературы Кау Таисия Ивановна

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА I Теоретическая	
1.1 Роль печенья в обрядовой поэзии русского народа.....	5
1.2 Обрядовое печенье как атрибут народных праздников.....	6
ГЛАВА II Опытнo – экспериментальная	
2.1 Как мы готовили блины и «жаворонки»	11
2.2 Забытые рецепты.....	12
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	13
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

Введение

Тема проекта: обрядовое печенье как атрибут народных праздников.

Цель: изучить роль печенья в праздниках и обрядах русского народа, сформировать представление о видах обрядового печенья; научиться их выпекать.

Объект исследования: православные праздники.

Единица исследования: обрядовое печенье.

Научное предположение (гипотеза): обрядовые печенье отражают обожествление человеком окружающей природы, и поклонение ей.

Задачи исследования:

1. Узнать историю появления обрядового печенья.
2. Выявить его роль в обрядах русского народа.
3. Изучить опыт народных мастериц по изготовлению печенья.
3. Познакомиться с годовым кругом праздников русского народа с использованием обрядового печенья.
4. Заинтересовать одноклассников в продолжении традиций изготовления печенья у себя дома.

Методы исследования: опрос, анкетирование, сбор и анализ информации, эксперимент. В качестве информационных источников использовались православные календари, книги, журналы, сеть интернет.

При анализе источников устанавливалась последовательность праздников, выявлялись обрядовые печенье и их связь с обрядами. Разнообразие информационных источников позволяет полностью раскрыть тему работы и реализовать поставленные задачи.

Полученный результат: обрядовые печенье были для русского народа не просто пищей и развлечением – это позитивно-окрашенный символ, связанный с Богом, землёй, солнцем.

«...Родина подобна огромному дереву, на котором не сосчитать листьев. Но всякое дерево имеет корни, которые связывают его с землёй. Корни – это то, чем мы жили вчера, год назад, сто, тысячу лет назад. Это наша история. Это наши деды и пращурь. Это их дела.»

В.М. Песков

Обряды уходят своими корнями в наше языческое прошлое и с необъяснимой силой притягивают нас и сегодня. Это традиции наших бабушек и дедушек, бережно сохраненные и переданные новым поколениям. Эти обычаи отличаются от привычных сегодня праздников своей искренностью, эмоциональностью, задором и верой.

С древних времен, на Руси, существовало множество разнообразных праздников, и у каждого были свои обычаи, порядок проведения, и, конечно же, свои традиционные блюда. У каждого народа, особенно у народа – землепашца, всегда особо почиталось зерно и продукты его переработки. Это находило отражение в мифах, обрядах, сказках, верованиях.

Интерес к моей теме у меня появился уже давно. Моя бабушка – большая мастерица по выпеканию блинов, куличей и других печений. Когда я была маленькой, то особо не задумывалась над историей происхождения этих блюд. Но, повзрослев, я задалась вопросом о том, каково происхождение печений, с какими обычаями и обрядами они связаны. Захотелось познакомиться с этой темой своих друзей.

При работе над данной темой меня консультировала моя бабушка Журавлёва Александра Григорьевна, жительница с. Варваровка Каменского района, которая записала мне рецепты из своего домашнего архива. Она бережно хранит эти рецепты в надежде, что они не забудутся, и обрадовалась тому, что эта традиция еще не прервана и продолжает интересовать кого-то из молодежи.

Глава 1

1.1 Роль печенья в обрядовой поэзии русского народа

Печенье в рационе человека появилось практически одновременно с хлебом – примерно 10 тыс. лет до н. э. Можно сказать, что история печенья – это кулинарная история человечества. Первые печенья сильно отличались от тех, к которым мы привыкли.

Традиции выпечки фигурного печенья, берут свое начало из глубины веков. Ведь именно с помощью различных фигурок, зачастую вылепленных из теста, совершались различные обряды и, даже, жертвоприношения.

Нельзя забывать, что прошлое Руси, было связано с чествованием большого количества богов. Иногда, с помощью фигурок, вылепленных и выпеченных из теста, пытались добиться милости от того или иного Бога, который, по мнению людей живших в те времена, нес прямую ответственность за урожай. Наличие или отсутствие дождей, нормальный отел животного, за мир в доме и семье или за своевременное появление в молодой семье желанного и здорового потомства.

Для этого изначально и выпекались обрядовые фигурки. Их названия до сих пор хранят в своем звучании их первичное назначение: копытца, лапки аиста, жаворонки, коровки, кони. Были фигурки в виде различных предметов быта того времени: улей, овца с ягненком, нива, корова с теленком, утка, гумно, цыпленок и многие другие.

Фигурное печенье в виде животных и птиц нередко изготавливалось на святки специально для колядующих, а также для раздачи детям или нищим. В селах Московской области фигурки коров из теста подавали колядникам, чтобы обеспечить благополучие в хозяйстве. В русских деревнях считалось также, что скот начнет болеть и пропадать, если «обходчикам» не подать «коровку».

Очень часто хлебные изделия в форме животных скармливали скоту с пожеланиями, «чтобы скотина лучше водилась». Для этого в центрально-русских областях «коней» на Новый год давали съесть лошадям, фигурки коров — коровам и т. д. В Воронежской губернии «копытцами» кормили на Благовещение овец, чтобы уберечь их от болезней. На Русском Севере пекли на Рождество «козульки» — фигурки птиц и животных; в Каргопольском уезде «тетерки» прикрепляли над воротами скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу.

Мотивы скорейшего прихода весны, плодородия и будущего урожая связаны с весенним обычаем выпекать фигурное печенье в виде жаворонков, аистов, куликов и других перелетных птиц. С этим печеньем дети забирались на крыши сараев и, подбрасывая его вверх, кричали: «Жаворонки, прилетите к нам! Красну весну принесите нам!»

Широкое распространение у восточных славян имеет обычай выпекать в середине Великого поста хлебцы в виде креста. Это печенье хранили до первого выезда в поле или до первого выгона скота. Считалось, что оно помогает при весенних работах: способствует будущему урожаю, охраняет при выгоне на пастбище скот и так далее. Поэтому с печеньем в форме креста выезжали пахать и сеять; его крошили в семена, подкладывали под порог хлева при выгоне скота, давали пастуху с собой на пастбище и пр. «Крестами» угощали и детей.

Постепенно роль печенья утратила свое обрядовое значение. Потеряв свой религиозный смысл, обрядовое печенье в наше время предстает в роли декоративного украшения, подарка, детского лакомства.

Проводя свои исследования, я выяснила, что выпечка обрядового печенья – это народный обычай календарных праздников русского народа. Основными персонажами обрядового печенья являются животные и птицы.

1.2 Обрядовое печенье, как атрибут народных праздников

Выпечка хлебных обрядовых фигурок всегда была приурочена к праздникам русского народа. Уже сам факт создания фигурок, их наличие в доме имел, по представлению наших далеких предков, магическое значение, влиял на будущее.

Власьев день — день народного календаря, посвященный св. Власию Севастийскому и отмечаемый 24 февраля. Власьев день — коровий праздник. Власию молятся о сбережении домашнего скота, в этот день пригоняют коров к церкви, служат молебн, окропляют их святой водой и дают им есть пышки с молочной кашей, чтобы коровы были с хорошим удоем. На многих иконах этот святой изображен на коне в окружении коров, лошадей, овец.

Народная традиция связывала Власьев день с христианским праздником Богоявления. Считалось, что канун этого дня – время особого разгула нечистой силы. В эти дни устраивали смотрины невест, разгульные игрища с песнями и плясками. Непременными участниками гулянья были ряженые, причем среди них главенствовали маски медведя и быка. На празднике непременно пекли обрядовое печенье, изображающее скот: «копытца», «коровки», «рожки».

«Козули» (калядашки, каракульки, козульки) – обрядовое печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме коров, овец, лошадей. В северно-русских губерниях были распространены также изображения оленей с рогами и птиц-уточек. В Сибири наряду с изображениями животных еще делали фигурку пастуха. Нижегородские «каракульки» представляли собой нечто вроде баранок или кренделей.

В значительном количестве этнографических записей этого времени указывается, что «козули» скармливали домашним животным, а также использовали в качестве дара-угощения для участников обходных обрядов (Славение Христа, Колядование): «В первый день Рождества пекутся из теста фигуры баранов и коров. Часть этих фигур раздается колядующим, а часть остается скотине, причем корова получает одну фигурку коровы, а овце даются две-три, т. е. каждое животное получает столько фигур, сколько может принести приплоду.

В качестве подарка-гостинца обрядовое печенье типа «козуль» могли дарить детям в сибирской традиции, родственникам; в Новгородской губернии «козуль» девушки дарили женихам.

Как и другие виды обрядовой пищи «козули» использовали в гаданиях на Святках: «Девушка клала «козульку» на пол и выпускала петуха. Если петух нес «козульку» под большой угол. То девушка в этом году замуж не выйдет, а если в сени – выйдет».

17 марта – Герасим-Грачевник. Ждали прилета грачей, приговаривая: «Грач на горе - так и весна на дворе». «Увидел грача - весну встречай». «Грач прилетел – через месяц снег сойдет»[2, с.43].

В день Герасима - грачевника пекут печенье в виде грачей, которое ласково называли грачики. Это весеннее обрядовое печенье – из кислого ржаного теста. От «жаворонков» они отличались тем, что были крупнее и с большими «ногами». Количество соответствовало количеству членов семьи. В каждое запекали по предмету и гадали. Найденная копейка предвещала деньги, таракан – сплетни, пуговица – отправку в армию, луковица – горе, тряпочка с узелком – замужество.

Стоит ли объяснять, почему Герасима Грачевником прозвали. Март уж полную силу набрал. Все быстрее в лето катится, самое время грачам домой возвращаться. Ведь коли «грач на дворе – весна на дворе». А о том, какой она будет, по поведению этих серьезных, обстоятельных птиц судили. На Герасима грачи собираются в стаи и заселяют леса. Выходили на пригорки старики и глядели пристально на птичьи стаи. Коли опрометью над полями грачи пролетели, будто сила недобрая их гнала, то печалились старые люди: « Не к добру, видать Мол, зальет поля, придут на поля дожди гнилые, затяжные. Али, что косой, будет косить ветер по первым всходам».

22 марта, в день Весты, Богини Весны – День Весеннего Равноденствия. Богиня Веста - Хранительница Мудрости, управляет приходом Весны и Пробуждением Природы. В ее честь празднуют не только люди, но и все живое. В этот день нельзя работать, а только прославлять Весну. Люди радовались тому, что с каждым днем приближалась пасха, обозначающая наступление весны. В этот день женщины выпекали из теста фигурки птиц с распахнутыми крыльями. Каждый член семьи брал в руку печенье, выходил на улицу и подбрасывал его в воздух. Одновременно произносились заклички:

Жаворонки, жавороночки!
Прилетели к нам,
Принесите нам лето теплое!
Нам зима надоела,
Весь хлеб у нас поела!

На Жаворонки день меряется с ночью. Весна вступает в свои законные права, а зима доживает свои последние денечки. В старину, у древних славян, существовало поверье, что именно в этот день из теплых стран возвращаются сорок разных птиц с зимовки, и жаворонок – первая из них [4, с 12].

«Жаворонки» раздавали детям, а те в свою очередь, с криком, гамом, шумом бежали сломя голову закликать жаворонок, а с ними и долгожданную весну.

Заинтересовавшись темой обрядового печенья, мне захотелось узнать, а помнят ли в селе Варваровка о «жаворонках» сейчас. Оказалось, что осталось немало семей, которые пекут 22 марта «жаворонки». Практически никто не ходит с ними в гости, а пекут их для себя, отдавая дань традиции. Поэтому, когда я расспрашивала своих родственников и жителей села об этих старинных обрядах и обычаях они были очень рады передать мне свои знания и воспоминания.

Праздник Жаворонки стал называться еще и «Сороками». Не в честь белобоких врановых, а в честь сорока мучеников Севастийских. Это были воины- христиане, которую приняли мученическую казнь за веру, память их празднуется 22 марта. Жаворонки к воинам никакого отношения не имели, но число сорок прочно приросло к празднику: «Жаворонок за собой сорок птиц привел»[6, с. 18].

В эту же пору в Каргополе хозяйки пекут особое печенье "тетерки" в виде круга, состоящего из трех обводов, завитых "по солнышку".

Каргопольские тетёрки можно сравнить с другими традиционными формами обрядовых печений, бытовавших в разных регионах России и также имевших «птичьи» названия: «жаворонки», «воробышки», «снегирьки», «кулики», «сороки», «петушки». Тетёрками в этот день ритуально чествуют **молодожёнов**: в первый, на году после свадьбы, день «сорока святых» мать и родственники невесты идут к зятю с тетерками. Несли тетерки в особой корзине, которую держали для этого случая.

«Тетёрки» также включены в родовую обрядность: они пекутся на сороковой день после свадьбы, и много. "Была норма — 100 тетёрок" (испекали всей семьёй, да с соседями, и молодую жену на эти дни отпускали в отчий дом помогать). Их несёт к молодым **тёща**, приходят и остальные родственники. Среди этих «тетёр» есть особые **"именные"** для зятя - в них-то и кладут **льняное семя**. Далее каждый год годовщина свадьбы празднуется тёщинными тетёрками [7, с. 22].

«Кресты» (крестики, крестушки, крестцы) - печенье из ржаной муки, пресного или кислого теста в форме креста, которое выпекали православные ко многим религиозным праздникам, но обязательно оно было на Крещение и Воздвижение Креста Господня, а также на Крестопоклонной неделе Великого Поста и имевшее обрядовое значение.

В разных местах "кресты" могли отличаться по размеру, но были похожей формы. Чаще всего их делали симметричными, равносторонними, с четырьмя лучами. Для этого две равные полоски теста накладывали одна на другую крестообразно или раскатанное тесто нарезали на "крестики" при помощи формочки. В одной местности могли встречаться оба способа изготовления. Так, в Нижегородской области "кресты", которые пекли из пресного теста двумя

названными способами, назывались "простые" и "вырезные". В некоторых районах Рязанской области "кресты" пекли в виде круглых лепешек, на которые наносилось изображение креста. Русские крестьяне верили, что это печенье может способствовать получению хорошего урожая, благополучию хозяйства и семьи. По запеченным в "кресты" предметам гадали о будущем, в этом случае пекли ровно столько печенья, сколько человек в семье. Хозяйка складывала кресты в решето, потряхивала его несколько раз, после чего каждый выбирал себе понравившийся крест. Кому при этом достанется монетка или зернышко, тот будет жить в достатке и счастье, уголь или "печина" - кусочек печного кирпича - в печали, кольцо - женится или выйдет замуж, тряпочка - к смерти, а если в "крестике" ничего не окажется, говорили: "Жизнь пустая будет". Печенье в форме креста, по народным представлениям, благотворно воздействовало не только на урожай, но и на здоровье, безопасность и приплод скота. В Калужской и Рязанской губерниях его давали съесть в поле лошади, на которой пахали, для чего делали специальный "крест", значительно превосходивший остальные по размеру. В Среднем Поволжье - в Костромской, Нижегородской губерниях - каждая хозяйка пекла большое количество "крестиков" для детей. В Средокрестии мальчики (девочки редко) обходили дома с пением озорных "крестных" песенок, в которых выпрашивали печенье: « Половина говенья переломилась, а другая под овраг покатила. Подавайте "крест", подавайте другой. Обмывайте водой» [8, с.11-25].

Хотя в конце 19 - начале 20 вв. обходы превратились в детскую забаву, видимо ранее они были одним из средств аграрной имитативной магии: обрядом вызывания весеннего дождя, необходимого для всходов. Об этом свидетельствует завершающая многие песенки просьба: "Обливай водой"; "Чем хочешь, поливай, только крест подавай"; "Подайте крест, обливайте хвост" и т. д. Кое-где действительно было принято поливать ребят водой в ответ на их просьбу. Ребятишек, как цыплят, сажали под большую корзину, оттуда они пели: "Здравствуйте, хозяин - красно солнышко, здравствуйте, хозяйюшка - светлый месяц, здравствуйте, дети - яркие звездочки! Половина говенья переломилась, а другая наклонилась!". При этом их обливали водой, а затем давали по кресту.

В тех местах Нижегородской области, где обходы дворов не были распространены, кресты пекли по количеству членов семьи плюс один. При этом первый испеченный крест было принято отдавать или соседскому ребенку, или нищему. В традиционном народном сознании дети и, в большей степени, нищие считались обладающими связью с иным миром, поэтому угощение их обрядовым хлебом ("крестом") может трактоваться как приношение - жертва предкам, от которых зависело благополучие земледельца [9, с.32].

Лесенки - обрядовое печенье в форме лестницы, выпекаемое, в день Иоанна Лествичника 12 апреля (сороковой день после Пасхи), на Вознесение, иногда в день поминовения усопших.

В разных местах "лестницы" пекли из ржаной муки и "хлебного" - пресного или кислого - теста или из пшеничной муки и сдобного теста. Они могли состоять из двух жгутов, соединенных более короткими жгутами-перекладинами; кое-где им придавалось вид вытянутой лепешки, на которую накладывалось несколько полосок теста, поперечин; иногда полоски на длинной лепешке заменяли поперечные надрезы ножом. Эти хлебцы приносились для освящения в церковь, а потом раздавались нищим.

По народным представлениям, «лесенка» должна была способствовать облегчению движения вверх, к небу, в рай. В связи с этим печенье в ряде случаев приобрело поминальную функцию, которая была тесно связана с представлениями об уходе души с земли в иной мир по истечении сорокадневного периода после смерти.

В Южнорусских губерниях, преимущественно в Калужской и лишь отчасти в Курской, "лесенки" являлись исключительно поминальным блюдом, выпекаемым на поминки в сороковой день. В Калужской губернии "лесенку" - пирог или длинную пшеничную лепешку, с поперечными перекладинами, смазанную вареньем или обсыпанную маком - носили в 40 день в церковь как символ "лестницы испытаний", которые, по народным представлениям, душа должна была пройти на пути в рай.

Чаще всего "лесенки" пекли на Вознесение для того, чтобы помочь Христу подняться на небеса на сороковой день после его воскресения. Например, в Саратовской губ. в конце этого дня из одного теста пекли блины и "лесенки", которые на ночь оставляли на столе рядом с зажженной свечой. "Лесенки", по мнению крестьян, должны были служить Христу "для влезания на небо", а блины - "христовы онучки" для того, "чтоб ему не потерять ног". Народное сознание связывало восхождение Христа на небеса с ростом посевов, а также с установлением погоды благоприятной для вегетации растений.

Во многих губерниях центральной и южной России, "лестница" являлась непременным атрибутом вознесенских ритуалов, направленных на обеспечение урожая (см. Вознесение). Печенье с особыми приговорами съедали в поле на своей полосе, бросали в посевы, зарывали в землю и т.п. В некоторых местах существовал обычай, прежде чем нести "лестницы" в поле, освящать их в церкви. В Московской губернии "лесенки" вертикально ставили в поле, чтобы рожь была выше. Во многих местах, стоя на своей полосе и подбрасывая "лестницу" вверх, крестьяне, чтобы ускорить рост и созревание ржи, произносили импровизированную молитву: "Христос Воскресе, лезь по моей лестнице" или "Христос, иди на небеса, ржицу возьми за колосок!". В ряде мест "лесенки" подбрасывали со словами: "Чтоб рожь моя выросла также высоко", - а затем съедали. В некоторых уездах Московской губ. в поле шли с "лесенками" и яичницей дети; отобедав ими, они катались по ржи и приговаривали: "Рожка, рожка, хватись за Христовы ножки" [10, с.65]. В Рязанской губернии после обеда крестьяне всей семьей отправлялись в поля с "лестницами", которые съедали не раньше, чем приходили на свою полосу. В другом уезде той же губернии в поле с "лестницами" и яйцами шли только женщины. Придя на место, они бросали свои приношения в рожь для русалок, связанных с плодородием и миром мертвых, которые, по народным представлениям, активизировались в период цветения ржи. Разламывая лестницу и кроша яйцо, каждая из женщин приговаривала: "Русалка, русалка, на тебе яичко". В тех местах, где в день Вознесения было принято ходить в гости, "лесенки" приносили хозяевам в подарок [11, с. 43].

Иногда при помощи "лесенок" гадали. В начале 19 века в Ярославской губернии освященную в церкви семиступенчатую "лесенку" сбрасывали с колокольни и смотрели, сколько ступенек разбилось. Если "лестница" оставалась целой, это свидетельствовало об отсутствии у человека смертных грехов и предвещало, что после смерти он попадет на седьмое небо в рай, то есть туда, где, по поверью, находится сам Бог. Чем больше ступенек оказывалось разбитыми, тем более греховным считался человек, тем на более низком небе ему предсказывалось быть в раю; а если печенье разбивалось на множество мелких частей, полагали, что душа гадающего никогда не попадет в рай.

Ни одно масленичное застолье не обходится без блинов. «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее солнце, блин полит растопленным маслом — это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей» Блины - обрядовое кушанье (его заменяли в некоторых местах различные виды хлеба, каша-кутья или зерно); своеобразное печенье, готовившееся на праздники, а по возможности, и в обычные дни. В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь - от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов).

Символика блинов в народной традиции была тесно связана с представлением о смерти и потустороннем мире. Блины с давних времен посвящали умершим, символически кормили ими души предков, передавали блины на "тот свет" в гробу с покойником и т.д. Блины обязательно пекли на похороны и поминки как поминальное блюдо, посвящаемое умершим. Помимо погребальной обрядности, блины очень часто использовались в обрядности праздничной. Вообще, их могли печь на любой праздник как лакомое угощение; но в некоторые праздники приготовление блинов считалось не только желательным, но и обязательным, ритуальным. Блины в этом случае могли использоваться в самых разных обрядах; и само их приготовление могло символизировать собой некое священное действие.

Особенно важны были блины на масленой неделе. Блины на Масленицу считались главным блюдом и повсеместным угощением; их подавали на стол в каждом доме всю масленичную неделю, во всякий день: и утром, и в полдень, а у доброй хозяйки и вечером, “хотя бы и холодные, да лишь бы с маслом” (так, по народным пословицам, “без пирога не именинник, без блинов - не маслена”; “Как на масляной неделе в потолок блины летели”, “На масленицу на горках покататься, в блинах поваляться” и т.п.). Первый блин на масленице посвящали обычно святому Власию или умершим; со словами: “Честные родители наши, вот для вашей душки блинок!”, этот блин клали “родителям” на слуховое окно, божницу, крышу или могилу, отдавали нищим в память о предках или съедали за упокой усопших. В Прощеное воскресенье или в субботу с блинами традиционно ходили на кладбище “прощаться с родителями”. Значительное место занимали блины и в обряде “проводов зимы” и “встречи весны”. Для таких обрядов изготавливалась обычно большая кукла Масленицы, которую выставляли на ярмарке или на площади, носили по деревне и т.д., а в конце праздника уничтожали (“хоронили Масленицу”). Во многих местах в руки чучелу Масленицы обязательно вкладывали блин или даже сковородку для блинов.

С масленичными блинами традиционно связывались и обряды, исполнявшиеся на масленицу породнившимися семьями. Так, на “лакомки”, то есть в среду “масленой недели”, тещи приглашали “на блины” зятьев с женами; особенно этот обычай соблюдался в отношении молодых пар, недавно поженившихся (отсюда, собственно, и пошло выражение “к теще на блины”). Обычно в этот день “для удовольствия любимого зятя” собиралась на гулянье вся местная родня. А позднее, в пятницу на тещины вечера, уже зять угощал блинами тещу с тестем.

Такое почитание и повсеместно использование блинов на Масленицу было связано с тем, что блины издревле являлись символом солнца, и их изготовление и коллективное поедание отмечало победу дня над ночью, света над тьмой. Масленица была праздником “перелома года”, временем, когда зима отступает, а весна вступает в свои права, солнце начинает светить ярче и греть сильнее, а дни становятся длиннее. Готовя блины, крестьяне как бы помогали весне и лету победить зиму, прогнать холод, тьму и смерть. В русских деревнях IX-X вв. использовались даже специальные круглые глиняные сковородки (диаметр 20 см) с зубчатыми краями и с прочерченным еще по сырой глине крестом, знаком солнца; они делались именно для выпечки масленичных блинов, и вся такая небольшая сковородка с ее лучистыми краями являлась как бы миниатюрной моделью солнца.

Мои исследования показали, что существует множество видов обрядового печенья. Их вид и название характерен для каждого региона и области. Обрядовое печенье изготавливалось к определенным датам земледельческого года. Познакомившись с данными видами обрядового печенья, я составила годовой календарь праздников русского народа с использованием обрядового печенья (см. Приложение 1).

Составив данный календарь, я выявила что, каждый этап изготовления календарной выпечки явно несет в себе определенную информацию и поэтому может быть рассмотрен разносторонне. Обрядовый календарь погружает нас в мир повторяющихся событий, напоминая нам о том, как удерживаются в нашем мышлении и даже в нашем быту традиционные образы и ритуалы.

Глава 2

2.1 Как мы готовили «жаворонки» и блины.

Выполняя свои исследования, я пришла к выводу, что форм и рецептов изготовления любого обрядового печенья существует множество. Многие мастерицы творчески видоизменяли традиционные рецепты, внося в них свою «изюминку». Поэтому, не нарушая семейной традиции, я решила начать с выпекания бабушкиных «жаворонков» и блинов

По рецепту, который был записан со слов моей бабушки Журавлёвой Александры Григорьевны: 1 стакан муки, 1/3 стакана кипяченой воды, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. меда, немного соли, 10-20 изюминок, я приготовила «жаворонки». Из разговора с бабушкой я узнала, что раньше тесто для печенья «жаворонки» оставляли подходить на солнце, чтобы бог солнца в образе солнечного света вошел в него. Самое интересное – вылепить птичку красивой формы.

Также мы приготовили настоящие масленичные блины. Поначалу было сложно снимать их со сковороды, но в процессе работы навык появился.

Было проведено анкетирование учеников нашего класса по вопросу о том, какие обрядовые печенья знают ребята. Только 30 % учащихся знают о жаворонках. А про такие обрядовые печенья, как «тетёрки», «грачики», «лесенки» ребята вообще не знают.

Теперь у меня есть опыт приготовления «жаворонков» и блинов. Мы можем готовить их каждый год и угощать всех родственников и друзей. Процесс приготовления творческий и радостный. А результат – неожиданный и вкусный! Так жаль, что безвозвратно уходит в прошлое это народное ремесло.

2.2 Забытые рецепты.

19 января - Крещение. Пекли «кресты» - печенье из ржаной муки, пресного или кислого теста в форме креста. Рецепт: 2 стакана муки, 300 гр. меда, 2-3 ст. ложки раст. масла, 100 гр. очищенных орехов, 1 ч. ложка пряностей, 1 лимон, 1 ч. ложка соды, изюм. Орехи соединить с медом, добавить растительное масло, пряности и натертый на мелкой терке лимон. Массу перемешать, всыпать смешанную с содой муку и замесить тесто. По таким крестам можно было узнать, какой жизненный крест будет нести каждый член семьи в наступившем году.

24 февраля – день Святого Власия Севастийского. Власьев день – коровий праздник. Пекли обрядовые печенье с изображением скота: «копытца», «коровки». Рецепт: 3 стакана муки, 125 гр. молока, 10 гр. дрожжей, 15 гр. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахара, соль, 1 ст. ложка растительного масла. Приготовить дрожжевое тесто из указанных ингредиентов и сформировать из него «копытца». Смазать их сверху яйцом и выпекать в духовом шкафу.

17 марта – в день Герасима – грачевника на Руси, по традиции, пекли обрядовое печенье «грачики» в виде птиц с длинными ногами. Это делалось для того, чтобы встретить прилет долгожданных птиц, приносящих весну. Рецепт: 1 стакан меда, 2 стакана сахара, 2 стакана воды, 100 гр. сливочного масла, 1 кг муки (ржаной или пшеничной грубого помола).

Последняя неделя перед Великим Постом – масленичные блины. Рецепт: 1л молока, мука пшеничная, сколько возьмёт тесто, 3 яйца, 30 г дрожжей, 3 столовых ложки сахара, половина чайной ложки соли.

22 марта - день Весеннего Равноденствия. Пекут обрядовое печенье «жаворонки» и «тетерки» - фигурки птиц из теста с распахнутыми крыльями, чтобы отметить начало весны и возвращение птиц из теплых стран. Рецепт: 3-3,5 стакана муки, 1-2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 1/2 пачки сливочного масла, 1 ч. ложка соды (погашенной уксусом).

14 апреля – 4-я неделя Великого Поста. Вознесение. «Лесенки» - обрядовое печенье в форме лестницы, выпекаемое в день преподобного Иоанна Лестничника. По народным представлениям, «лесенка» должна была способствовать облегчению движения вверх, к небу, в рай. Рецепт: 120 гр. лесных орехов, 1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, сок лимона.

Заключение

В ходе моего исследования нашло подтверждение то, что обрядовые печенья имели особое значение в жизни русского народа. Совместная работа по выпечке печенья сплачивала семью. Старшие поколения передавали младшим свои знания и умения, приобщали их к народным традициям и обычаям, а также учили к уважительным отношениям в семье. Своей работой я хотела привлечь внимание сверстников к народным традициям.

Многие из народных обычаев уходит корнями в далекое прошлое, но все они являются частью человеческой культуры, и их возрождение может по - новому окрасить наши взаимоотношения. Ведь это так важно в современном обществе, откуда мы родом. Только так можно возродить Россию, ее национальное самосознание. Из большого разнообразия информационной литературы выбрана необходимая информация, систематизирована и представлена в доступной форме.

Установлена роль обрядовой выпечки в жизни человека. Как один из наиболее позитивно окрашенных символов, печенье упоминается в сочетании с Богом, землей, солнцем и практически лишен негативных значений.

Важно отметить роль наших праздников и обрядов в деле становления духовной культуры, быта, новых семейных традиций, этики взаимоотношений между поколениями, новой социальной психологии, в развитии всего уклада жизни, соответствующего современным общественным отношениям.

Таким образом, в ходе своего исследования я убедилась, что обрядовые печенья были для русского народа не просто пищей и развлечением. Их узоры и обряды имели магический смысл. Отражали обожествление человеком окружающей природы, тесную связь с ней.

Список литературы:

1. Песков В. М. «Отечество». Издательство – Молодая Гвардия. М., 1986.
2. Агапкина Т. А. Виноградова Т. Н. «Славянский и балканский фольклор. Верования». – М.: Наука, 1994.
3. Шмелев И.С. «Лето Господне», Детская литература, 2006.
4. Сумцов Н. Ф. «Обрядовое употребление хлеба». – Харьков, 1885.
5. Традиции православной культуры в мордовском крае: очерки по истории православия: учеб. пособие / под ред. чл. - кор. РАН Н. М. Арсентьева; Издат. центр ИСИ МГУ им. Н. П. Огарева. – Саранск, 2011.
6. Тихомирова Е.В. «Жаворонки, прилетите!». Н. Новгород, 2011.
7. Шевелева Е.В. «Каргопольские тетерки» // Народное творчество. – 2003.
8. Соколова В. К. Заклинания и приговоры в календарных обрядах. // Обряды и обрядовый фольклор. М., 1982. С.11-25.
9. Гусарова Т.В. «Средокрестье. Обряд четвертой недели Великого Поста». Н. Новгород, 2000.
10. Слепцова И. С. Обычай «жаворонков кликать» в Среднем Поволжье / Живая старина. 2001.
11. Паляничко Н. В. «Я – деревенская». «Издательский Дом», г. Россошь. 2002.
12. Интернет-ресурсы:
<http://rnv.rodnovery.com/index.php/2011-01-07-15-07-46/59-hlebivypechka>
http://www.povareski.net/index.php?option=com_content&view=article&id=843&Itemid=934

Годовой календарь праздников русского народа с использованием обрядового печенья.

7 января – Рождество Христово. Пекут «козули» - обрядовое печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме коров, овец, лошадей.

19 января – Крещение. Пекли «кресты» - печенье из ржаной муки, пресного или кислого теста в форме креста. Утреннюю трапезу в этот день принято начинать с печенья, которое полагается запить святой водой.

24 февраля – день Святого Власия Севастийского. Власьев день – коровий праздник. Пекли обрядовые печенья с изображением скота: «копытца», «коровки».

Последняя неделя перед Великим постом – Масленица. Пекли разнообразные блины

17 марта – в день Герасима – грачевника на Руси, по традиции, пекли обрядовое печенье «грачики» в виде птиц с длинными ногами. Это делалось для того, чтобы встретить прилет долгожданных птиц, приносящих весну.

22 марта – день Весеннего Равноденствия. Пекут обрядовое печенье «жаворонки» и «тетерки» - фигурки птиц из теста с распахнутыми крыльями.

14 апреля – 4-я неделя Великого Поста. Вознесение. «Лесенки» - обрядовое печенье в форме лестницы, выпекаемое в день преподобного Иоанна Лестничника.

Рецензия на исследовательскую работу
ученицы 8 класса МОУ СОШ №7 г. Каменки

Журавлёвой Вероники.

Для работы была выбрана тема «Обрядовое печенье как атрибут народных праздников. Забытые рецепты наших предков»

Тема рецензируемой работы достаточно актуальна в настоящее время, поскольку 2022 год был объявлен Годом нематериального культурного наследия. Обряды являются частью духовной культуры русского народа, вызывают интерес к его традициям и обычаям.

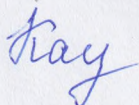
Исследовательская работа структурно выстроена правильно, логична, четко сформулированы цель и задачи, присутствуют моменты исследования научного характера и заключение по работе. Ученицей исследован материал, выходящий за рамки школьной программы, сопровождается самостоятельно созданным обрядовым календарём. Содержание отвечает выбранной теме, которая раскрыта достаточно полно.

Исследовательская работа четко структурирована, грамотно изложена, прослеживается логическая связь между частями работы, отличается завершенностью. Автором использованы общенаучные термины.

Работа отвечает выбранной теме, может использоваться в качестве факультативного материала на уроках культуры, искусства, классных часах в основной школе.

В работе ученица проявила исследовательские качества, самостоятельность в изучении большого объема специализированной информации, компьютерную грамотность в оформлении и создании презентации к защите.

Руководитель:



Кау Т.И..