

Викторина
«Русский старинный быт»

С чем связывали русские часоисчисление домашнего образа жизни?

Время сна и бдения. Предки наши, как богатые, так и бедные, как знатные, так и простые, вставали рано: летом с восходом солнца, осенью и зимою за несколько часов до света. В старину счет часов был восточный, заимствованный из древней Византии вместе с церковными книгами.

Сутки делились на ночные и дневные часы. Час солнечного восхода был первым часом дня. Час заката — первым часом ночи. Таким образом, число часов могло быть равно только во время равноденствия. А потому это время и принималось за норму. Из двадцати четырех суточных часов двенадцать относили к дню, а другие двенадцать к ночи, несмотря на то что на самом деле в зимнее время число ночных часов доходило до семнадцати.

Седьмой час утра по нашему часоисчислению был первым часом дня; седьмой час вечера — первым часом ночи. Счисление это находилось в связи с восточным богослужением. На исходе ночи отправлялась заутреня, Богослужebные часы — первый, третий, шестой и девятый — знаменовали равноименные дневные часы, а вечерня — окончание дня. Русские на основании таких познаний о суточном времени согласовывали свой домашний образ жизни с богослужebным порядком и в этом отношении делали его похожим на монашеский. Разумеется, такой порядок мог иметь место только там, где спокойная и обеспеченная жизнь на одном месте позволяла располагать временем по произволу.

Что делали ключники в боярских домах?

Дворецкие и ключники. В больших боярских домах хозяйка не знала занятия по дому, этим занимались ключники и дворецкие. Например, дворецкий (мажордом, мэтр дю-пале) заведовал всем хозяйством, как относительно порядка в доме, так и стола и домашнего хозяйства, и вместе с тем властвовал над холопами. При таких управителях, какими считались ключники и дворецкие, хозяин дома имел свой надзор только над лошадьми, над полями, над мельницами, над скотными дворами и прочее; а хозяйка — над работами относительно разного женского рукоделия. В больших боярских домах сениные девушки, которых было очень много, были подведомственны исключительно хозяйке. Ключники распоряжались приготовлением стола, часто без ведома хозяина, по годовой росписи.



Какой хлеб, преимущественно, ели русские?

Пища и питье. Русская кухня вообще для всех была национальная и подчинялась обычаю, а не искусству. Кушанья были просты и однообразны, хотя русские столы отличались множеством блюд, но многие из блюд были похожи одно на другое. Богатые люди имели обыкновение назначать себе блюда на целый год (гастрономический календарь), причем счет велся по церковным праздникам: по мясоедам и постам, так что для каждого дня сообразно его значению в церковном круге назначался заранее стол, хотя, впрочем, изменить его значение зависело от воли хозяина.

Стол делился на постный и скоромный у всех, начиная с царей и кончая последним мужиком. А по припасам, из которых он готовился, его можно было разделить на пять отделов: мучнистые, молочные, мясные, рыбные, растительные блюда.

Русские ели преимущественно хлеб ржаной, не исключая богатых и владетельных особ. Иногда к ржаной примешивали муку ячменную, но это не было постоянным правилом, так как ячмень в России мало разводился. Пшеничная мука употреблялась на просфоры и калачи, которые были для простого народа лакомством в праздничные дни.

С какого времени известны на Руси пряности?

В XVI и XVII веках было в употреблении толокно, приготовленное из овсяной муки с водою. В сухом виде оно отпускалось служилым людям для продовольствия наряду с ржаной мукою. Мельницы у нас распространились не прежде XIV века, а ранее того по большей части ограничивались толчением зерна в ступах. Впрочем, из устава Ярослава видно уже, что, мельницы у нас в России были известны, хотя это было гораздо раньше XI века.

Простой народ питался очень умеренно и ограничивался следующим: зерном ржи, ячменя, овса, солью, чесноком, луком, свининой, бараниной (преимущественно), говядиной, курами и дичью, птичьими яйцами и прочим. Из этих продуктов комбинировали разного рода кушанья при помощи приправ из сахара, пряных кореньев, перца, гвоздики, корицы и других. Перец возили из Царьграда и Болгарии, оттуда же: миндаль, кардамон, анис, имбирь, корицу, лавровый лист, гвоздику и прочее. Пряности известны были со времен святого Владимира.

Что такое каравай?

В постные рыбные дни пеклись пироги со всевозможными видами рыб, особенно с сига́ми, снятками, ладогой, с одними рыбными молоками или с визигой, на масле конопляном, маковом или ореховом. Крошенная рыба перемешивалась с кашей или сарацинским пшеном; в постные, не рыбные дни пироги пеклись с грибами, с маком, горохом, луком, репою, капустою на каком-нибудь растительном масле или сладкие — с изюмом и другими разными ягодами; сладкие пироги пеклись и не в пост, вместо пирожного. Вообще пироги, за исключением сладких, подавались между блюдами из *ухи*. Другой вид печенья был *каравай* — сдобный хлеб различных способов приготовления. Был *каравай битый*, который сбивался с маслом в сосуде, *ставленный* — вроде кулича на молоке, *яицкий* — на большом количестве яиц, *каравай с сыром*, *каравай братский* и прочие.

Яйца, масло или говяжье сало, сыр и молоко служили добавкою в каравае; а различные виды его зависели от того, сколько класть муки, с чем и в каком количестве.

К печеньям из теста принадлежал *курник*, то есть *пастет*, — это пирог, начиненный мясом курицы, или бараниной, или яйцами с маслом, или бараньим салом.

При каком правителе в России научились вязать чулки?

Обувью простого народа были — лапти из древесной коры. Эта обувь пришла из древности и носилась еще во времена язычества. Кроме лаптей из коры, носили башмаки из прутьев лозы, тоже плетеные, вероятно, эту обувь называли *пленицы*, некоторые же носили подошвы из кожи и подвязывали их ремнями, обмотанными вокруг ноги. Эта обувь (сандалии), вероятно, заимствована была от греков. Простолюдины обоего пола носили эту обувь. Обувью зажиточных людей были *сапоги*, *чеботы*, *башмаки* и *четыги*. Все эти виды делались из телячьей кожи, из коровьего опойка, из конской кожи, из юфти, а у богатых из персидского и турецкого сафьяна. Под лапти и другую обувь подвертывались *онучи*, *портянки*, то есть лоскутья холстины, ветошь. *Сапоги* носились до колен и служили вместо штанов для нижней части ноги, и для того подкладывались холстиною. Их снабжали высокими железными подборами и подковами со множеством гвоздей по всей подошве; у царей и знатных лиц эти гвозди были серебряные. *Чеботами* назывались полусапожки с остроконечными носками, поднятыми кверху. *Башмаки* были принадлежностью не только женщин, но и мужчин. В старину также носили и *четыги*, или *ичеготы*, иначе *ноговицы*, — обувь, заимствованную от татар; такая обувь состояла из сафьянового чулка и была двух видов: полных, достигавших колен, и полуполных. При сапогах и чеботах носились чулки шерстяные или шелковые, а зимою — подбитые мехом. Женская обувь была почти та же, что у мужчин, и с такими высокими подборами, что передняя часть ступни не касалась земли, если встать на каблук. При них были шерстяные или шелковые чулки. Чулки вязать в России научились только при Петре Великом, который в Петербурге у Калинкина моста даже открыл чулочную фабрику для их производства. Посадские жены носили также сапоги до колен, но дворянки ходили в башмаках и чеботах. Бедные крестьянки ходили в лаптях, как и мужья их.

Что делал царь ,когда к нему являлся боярин – именинник?

ИМЕНИНЫ

Духовное рождение считалось значительнее телесного, и оттого день рождения оставался незаметным, а день ангела, или именины, во всю жизнь праздновались каждым, кому позволяло состояние. С утра именинник или именинница рассылали гостям именинные пироги; знатность лица, которому посылались пироги, измерялась величиною посылаемого пирога. Гости по приглашению сходились на именинный стол и приносили именинникам подарки; духовные благословляли именинников образами, а светские подносили материи, кубки или деньги. В царском быту царь в день своих именин по выходе из храма от обедни раздавал из своих рук именинные пироги; то же делала царица в свои именины. Совершеннолетние царевичи от себя раздавали именинные пироги, а в день именин царевны или малолетнего царевича от именинника раздавал пироги царь. Но все-таки почиталось необходимым, чтобы от именинника были розданы пироги. Если боярин или окольный был именинник, то являлся с пирогами к царю; царь принимал пирог и спрашивал именинника о здоровье, потом именинник представлялся царице и также подносил ей пироги.

Имел право жених отказаться жениться на девушке, которую выбрали родители?

В старые времена на Руси родители женили детей очень рано, чтобы оградить юношу или девушку от соблазнов холостой жизни. Бывали случаи, когда шли под венец в 12-13 лет. И. Куликов. *Гармонист в красной рубахе*

Редко случалось, чтобы русский оставался неженатым, разве только болезнь или обещание вступить в монастырь. При женитьбе жених и невеста часто не знали друг друга и под влиянием родителей играли страдательную роль. Нравственные понятия того времени не позволяли соблазняться молодым людям обоего пола, и даже жених не имел права сказать о том, что он не хочет жениться, находясь в полном повиновении родителей. Только тот мог вполне распоряжаться по собственному соображению, кто был в зрелом возрасте, вступал во второй брак или вовсе не имел родителей. Сами цари действовали таким образом. Михаил Феодорович предлагал дочь свою за датского принца. Иногда браки совершались по воле высших особ; так цари и великие князья женили своих бояр и ближних людей и сами выбирали им невест, а господа совершали браки между своими слугами, также не испрашивая их согласия. При царе Алексее Михайловиче правительство, желая умножить народонаселение в Сибири, хотело непременно, чтобы пашенные крестьяне, там поселенные, отдавали дочерей своих за ссыльных. Но так как честные поселяне не хотели брать себе в зятья мошенников и воров, то их принуждали к тому силою и брали за послушание большую пеню.

В старину брак совершался так: родители, приняв намерение женить сына, советовались со своими ближайшими родственниками и часто не говорили об этом жениху; избравши семейство, с которым не стыдно было завести родственную связь, они посылали к родителям невесты свата или сваху для предварительного объяснения.

Как обманывали смотрительницу, если невеста – не красива?

Если родители невесты не желали вовсе отдать свою дочь за предлагаемого жениха, то имели ту же, как и ныне, отговорку на молодость дочери. При согласии же, заявляли его тотчас, но все-таки не спешили, по-видимому, ссылаясь на то, что они будут советоваться с родственниками, и назначали день решительного ответа.

Когда, наконец, давалось согласие, сват или посредник просил дозволения видеть невесту. Случалось и так, что дозволения этого не давалось, иногда из кичливости, а иногда по безобразию невесты. Но чаще случалось, что родители соглашались показать невесту, и тогда приезжала мать жениха или женщина, называемая смотрительницею; но все-таки смотрел невесту не жених. Показ невесты происходил различным образом. Иногда смотрительницу вводили в убранную комнату, где невеста стояла в лучшем своем наряде, с лицом, закрытым покрывалом; иногда же невеста сидела за занавесом, и занавес отдергивался, когда приближалась смотрительница. Смотрительница прохаживалась по комнате, заговаривала с нею, стараясь выпытать, умна ли она, хороша ли, не безъязычна ли и речью во всем исправна ли. Бывало, если у родителей дочь-невеста — урод, то смотрительнице показывали младшую дочь, а то и служанку. Так как жених не имел права видеть невесту до брака, то должен был довольствоваться теми сведениями, которые сообщала смотрительница. Он узнавал обман только после венчания. Обманутый жених мог жаловаться духовным властям, производился розыск, допрашивали соседей, знакомых и дворовых людей, и если обман открывался, то виновного наказывали кнутом и брак расторгали. Но это случалось очень редко, чаще подводили дело так, что жених должен был жить со своей новобрачной, и ему тогда говорили позднее нравоучение: "Не проведав доподлинно, не женись".

Какие избы были у простолюдинов?

Особенность русского двора была в том, что дома строились не рядом с воротами, а посередине. От главных ворот пролегал к жилью дорога, иногда мощеная, которую добрый хозяин содержал постоянно в чистоте и наказывал слугам счищать с нее грязь в дождливое летнее и сугробы в зимнее время (Домострой. 166). Вместо того чтобы по надобности строить большой дом или делать к нему пристройки, на дворе сооружали несколько жилых строений, которые имели общее название *хором* (Описание г. Шуи. С. 309). Надворные постройки вообще были жилые, служебные или кладовые. Жилые носили названия: избы, горницы, повалуши, сенники. *Изба* — было общее название жилого строения. *Горница*, как показывает само слово, было строение горнее, или верхнее, надстроенное над нижним и обыкновенно чистое и светлое, служившее для приема гостей. *Повалуша* — так называлась холодная кладовая, которая также была и жилыми покоем. Неизвестно, в чем состоит их отличие от горниц, тем более что они часто были рядом с горницами и занимали верхнюю часть здания. *Сенником* называлась комната холодная, часто надстроенная над конюшнями и амбарами, служившая летним покоем и необходимая во время свадебных обрядов. Бывало, что в одном доме было три горницы и одна повалуша, а иногда — две горницы и три повалуши. При каждом отдельном здании были сени, часто двое: передние и задние, нередко теплые. Часто отдельные здания соединялись крытыми переходами или коридорами, которые, как к центру, вели к домовым храмам, как то видим в Измайловском и Коломенском селах и у царей. У простолюдинов были избы черные, то есть курные, без труб. Дым выходил в маленькое волоковое окно. При собственно так называемых избах были постройки, называемые *комнатами*. В этом пространстве жил бедный русский мужик, как живет во многих местах и теперь со своими курами, свиньями, гусями и телками, посреди невыносимой вони. Печь служила логовищем целому семейству, а от печи поверху, под потолком, тянулись *полати*. К избам приделывались разные пристенки и прирубки.