

**БЫТ КРЕСТЬЯН
XVI ВЕКА**

ЖИЛЬЁ

- Изба строилась из крупных круглых брёвен сосны или ели. Крышу делали из соломы. В верхней части сруба, поперёк избы, располагалась балка, к которой прибивалось кольцо, для подвешивания колыбели.
Крестьянское жильё обычно представляло собой комплекс построек. Основными компонентами крестьянского двора были изба и сенник.
- Печь обогревала людей, была спальным местом и кухонной плитой. Занимала почти четверть жилого помещения и ставилась обычно в углу от входа. Избы топили по чёрному, так как печь не имела трубы. Истопка такой печи наполняла избу дымом, который выходил в маленькое волоковое окно.



УТВАРЬ

- В русской деревне употреблялась в основном деревянная и гончарная утварь первостепенным предметом считалось коромысло. Для хранения громоздких хозяйственных припасов в клетях употреблялись бочки, кадки, лукошки разной величины и объёма. Главным кухонным сосудом на Руси был горшок. Он был хорошо приспособлен для приготовления еды в русской печи. Для подачи еды на стол использовалось блюдо. Для питья хмельных напитков использовалась чарка. Рогач – длинная палка, с металлической вилкой на конце, которой захватывают и ставят в печь горшки. При помощи хлебной лопаты в печь сажали хлеба и пироги, а также вынимали их оттуда, вся эта утварь участвовала в тех, или иных обрядовых действиях



ОДЕЖДА

Одежда, которую носили крестьяне, стала характерна для образа русского народа, и костюм формировался в зависимости от образа жизни и характера труда народа. Одежда различалась по назначению, возрасту и семейному положению. Отличительными особенностями были не покрой и вид костюма, а ткань, количество декора и основные цвета. Самая нарядная была одежда из красной ткани. Основными способами декорирования домашних тканей были: узорное ткачество, вышивка, набойка. Женский костюм обычно был многослоен, в тёплое время года крестьяне носили лапти, в зимнее время – валенки. Одежда крестьян простая и скромная, ибо в ней легче заниматься физическим трудом



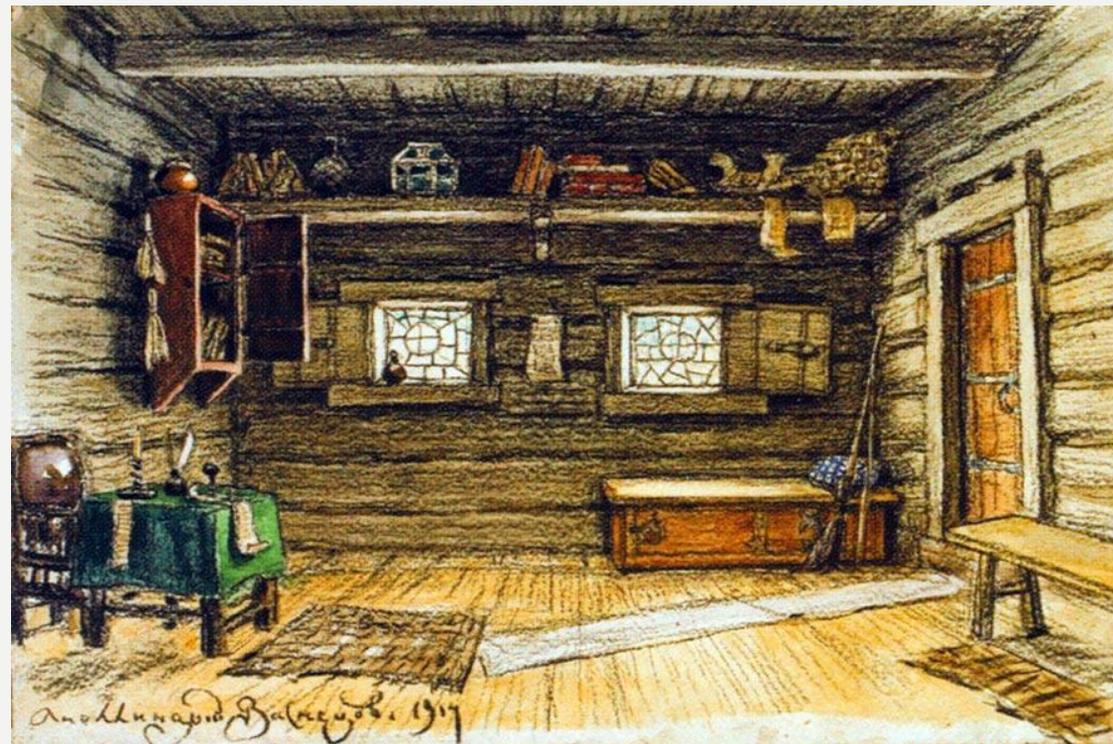
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- По «Домострою» каждая хозяйка обязательно должна уметь готовить «еду мясную и рыбную, всякие пироги и блины, различные каши и кисели». Особенностью блюд крестьянской кухни было то, что готовились они в печи путём варки, тушения и томления. Русские люди в шестнадцатом веке строго соблюдали церковные посты, поэтому пища делилась на скоромную и постную. На крестьянском столе обязательно присутствовал хлеб из ржаной муки и без соли. Из пшеничной муки по праздникам пекли калачи и караваи. Популярны были пироги. Основным горячим кушаньем крестьян была уха. «Вторым хлебом» считалась каша. Был особый вид каши – толокно, которое готовили из овсяного зерна. Самыми распространёнными мясными блюдами были блюда из баранины. Свежее мясо хранили в ледниках. Рыбная пища была очень разнообразной. Из напитков упоминается мёд, ягодный морс, пиво, кисель, квас. Распространены были блюда из репы. Также выращивали капусту, свёклу, редьку, морковь, огурцы. К сладким блюдам можно отнести фрукты и ягоды, приготовленные в патоке. Своеобразным десертом была редька, вареная с мёдом и огурцом



МЕБЕЛЬ

- Мебели в крестьянской избе было немного, и разнообразием она не отличалась – стол, лавки, скамьи, сундуки, посудные полки. Стол служил для ежедневной праздничной трапезы. Лавки помогали выполнять своё ремесло, а так же служил для: сиденья, спанья и хранения хозяйственных мелочей. Скамьи в отличие от лавки были переносными. Для хранения отдельной посуды служил посудник – деревянная полка или открытый шкафчик. Сундук занимал место хранителя семейного быта. В нём помещались деньги, приданное, одежда, бытовые мелочи. В ларях хранили зерно и муку



ВОСПИТАНИЕ ДЕТЕЙ

- В крестьянской семье царил дух взаимопомощи, обязанности были строго распределены, из поколения в поколение передавались традиции, трудовые навыки, нравственные устои. Семья – уникальный организм, где детей воспитывали без посторонней помощи, опираясь на неписанный свод законов. Детей рождалось много, но многие из них умирали в первые годы жизни. Новорожденного клали в зыбку, подвешенную к потолку. Уход за ним был минимальным. Научившись ходить ребёнок передвигался по избе в одной короткой рубашонке. В холодное время малыш находился в помещении, а в тёплое – выходил на улицу под присмотром юных нянек. Основу детского питания составляло молоко. В три года вёл вполне самостоятельную жизнь. В седьмой день рождения ребёнок становился отроком, в честь чего выдавались первые в жизни штаны или девичья рубаха. Детей активно привлекали к труду. С десяти лет мальчики уже боронили поле, с двенадцати – пахали, в 14 участвовали в любых полевых работах. Девочек с одиннадцати лет сажали за прялку, с тринадцати обучали шитью и вышиванию, в четырнадцать поручали вымачивать холсты. Одновременно учились всему, что было необходимо в крестьянском быту.

Детей учили почтению к родителям и старшим, милосердию к нищим и убогим, благоговению перед трудом добытым хлебом, преподавали им основы веры, внушали понятие греха. В юношах и девушках поощрялись целомудрие и стыд, которые наряду с честью и совестью, признавались важнейшими категориями нравственности

