

## Масленица. История и традиции празднования Масленицы



Масленица относится к переходящим, подвижным, праздникам, связанным с Пасхой. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. А название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе по православному обычаю мясо уже исключается из пищи, а молочные продукты ещё можно употреблять - вот и пекут блины масленые. Первоначально Масленицу называли Мясопустом, позже Сырной неделей.

Согласно легенде, Масленица родилась на севере, отцом её был Мороз. Однажды в суровые морозы человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами. Он позвал её помочь людям, развеселить их, согреть и накормить. Масленица пришла. Но она оказалась не хрупкой девушкой, какой её увидели сначала, а здоровой бабой, с румяными щеками, коварным взглядом, громко хохочущей.

Обычай празднования Масленицы ведёт своё начало с древнейших времён - греческих и римских праздников, которые в Западной Европе превратились в карнавалы. Кроме того, обычаи Масленицы идут от обрядов славян-язычников. Празднование её приурочивалось ко дню весеннего равноденствия. Ритуалы, которые проводились в то время, были направлены на изгнание зимы и встречу весны. Поэтому сегодня Масленица стала для людей **праздником проводов зимы**.

### Традиции празднования Масленицы

В первые три дня Масленой недели шла подготовка к основному празднованию: привозили дрова для костров, строили горы, украшали избы.

Главные празднества проходили с четверга по воскресенье. В помещения заходили только для того, чтобы угоститься блинами и горячим чаем. В некоторых деревнях молодёжь ходила по дворам с балалайками, рожками, бубнами, распевая колядки. В городах люди участвовали в праздничных гуляньях: нарядно одевались, шли на театральные представления, заходили в балаганы посмотреть на скоморохов, на потехи с медведем.

Одним из главных развлечений было катание молодёжи и детей с ледяных гор. Горки старались украсить - флажками, фонариками. Для катания использовались санки, рожи, шкуры, коньки, ледянки (расплющенные корзины, заледеневшие снизу), деревянные корыта - корёжки, перевёрнутые скамейки.

В Масленицу обычаи давали возможность парням и молодым мужчинам показать свою удаль в кулачном бою. Биться друг с другом могли две деревни, жители противоположных концов большого села, монастырские крестьяне с помещичьими. К бою готовились серьёзно: парились в банях, ели хлеб и мясо - в нарушение предпостного запрета, - потому как верили, что они придавали силу и смелость. Обращались и к колдунам, просили дать специальный заговор на победу. Считалось, победа будет за тем, кто убьёт чёрную змею и положит в сапог её язык.

Масленица — это недельный праздник, праздник-обряд с хороводами, песнями, плясками, играми, а самое главное — с обрядом славословия, кормления и сжигания самодельного чучела Зимы. Детям рассказывают о ритуальном значении масленичных закличек и игрищ, разясняют, почему нужно сжигать Масленицу, заманивать Солнце блинами, славить Весну, просить доброго урожая.



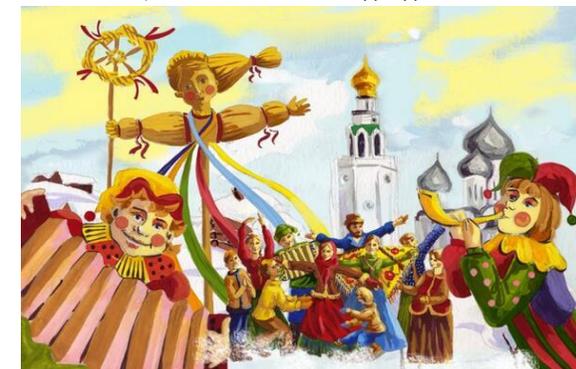
**Понедельник** — *встреча*. В этот день из соломы делали чучело Масленицы, надевали на него старую женскую одежду, насаживали это чучело на шест и с пением возили на санях по деревне. Затем Масленицу ставили на снежной горе, где начиналось катание на санях. Песни, которые поют в день «встречи», очень жизнерадостны.

**Вторник** — *заигрыш*. С этого дня начинались разного рода развлечения: катания на санях, народные гулянья, представления. В больших деревянных балаганах (помещения

для народных театральных зрелищ с клоунадой и комическими сценами) давали представления во главе с Петрушкой и масленичным дедом. На улицах попадались большие группы ряженных, в масках, разъезжавших по знакомым домам, где экспромтом устраивались веселые домашние концерты.

**Среда** — *лакомка*. Она открывала угощение во всех домах блинами и другими яствами. В каждой семье накрывали столы с вкусной едой, пекли блины, в деревнях в складчину варили пиво. Повсюду появлялись театры, торговые палатки. В них продавались горячие сбитни (напитки из воды, меда и пряностей), каленые орехи, медовые пряники. Здесь же, прямо под открытым небом, из кипящего самовара можно было выпить чаю.

**Четверг** — *разгул (перелом, широкий четверг)*. На этот день приходилась середина игр и веселья. Возможно, именно тогда проходили и жаркие масленичные кулачные бои, кулачки, ведущие свое начало из Древней Руси. Были в них и свои строгие правила. Нельзя было, например, бить лежачего («лежачего не бьют»), вдвоем нападать на одного (двое дерутся — третий не лезь), бить ниже пояса или бить по затылку. За нарушение этих правил грозило наказание. Биться можно было «стенка на стенку» или «один на один». Велись и «охотничьи» бои для знатоков, любителей таких поединков. С удовольствием наблюдал такие бои и сам Иван Грозный. Для такого случая это увеселение готовилось особенно пышно и торжественно. И все-таки это была игра, праздник, которому, естественно, соответствовала и одежда.



**Пятница** — *тещины вечера*. Целый ряд масленичных обычаев был направлен на то, чтобы ускорить свадьбу, содействовать молодёжи в нахождении себе пары. А уж, сколько внимания и почестей оказывалось на масленице молодоженам! Традиция требует, чтобы они нарядные выезжали «на люди» в расписных санях, наносили визиты всем, кто гулял у них на свадьбе, чтобы

торжественно под песни скатывались с ледяной горы. Однако, самым главным событием, связанным с молодоженами, было посещение тещи зятьями, для которых она пекла блины и устраивала настоящий пир (если, конечно, зять был ей по душе). В некоторых местах «тещины блины» происходили на лакомки, т. е. в среду на масленичной неделе, но могли приурочиваться к пятнице. Если в среду зятья гостили у своих тещ, то в пятницу зятья устраивали «тещины вечерки» приглашали на блины.

**Суббота** — *золовкины посиделки*. Золовка — это сестра мужа. Итак, в этот субботний день молодые невестки принимали у себя родных. Как видим, на этой «масленице жирной» каждый день этой щедрой недели сопровождался особым застольем. **Воскресенье** — *проводы, целовальник, прощенный день*. Последний день масленичной недели назывался «прощёным воскресеньем»: родственники и друзья ходили друг к другу не праздновать, а с «повинением», просили прощения за умышленные и случайные обиды и огорчения, причинённые в текущем году.

Прощание с Масленицей завершалось в первый день Великого поста — Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. Мужчины обычно «полоскали зубы», т.е. в изобилии пили водку, якобы для того, чтобы выполоскать изо рта остатки скоромного; в некоторых местах для «вытряхивания блинов» устраивали кулачные бои и т.п. В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду и «парили» молочную утварь, очищая ее от жира и остатков скоромного.



## **Блины по старинному рецепту**

**Ингредиенты:** Дрожжи - 40 -50 г, Вода - 200 мл  
Молоко - 1, 2 л., Мука - 1, 1 кг., Яйцо - 3 шт.  
Масло растительное, Масло сливочное  
Маргарин, Соль, Сахар - 3 ч. л.

Сода - 1 ч. л., Сливки (10 -20 %) - 100 мл

**Первый этап.** Нагреть в разных емкостях 200 мл воды и 500 мл молока. Растворить дрожжи в воде, добавить молоко и 500 г муки. Хорошо размешать в большой кастрюле (5 -7 литров) накрыть полотенцем и поставить в теплое место для поднятия опары.

**Второй этап** (когда опара поднимется). Добавить 3 желтка, 1 ч. л. соли, 3 ч. л. сахара и 100 г жиров (маргарин, масло и растительное масло, все по 30 -35 г). Масло и маргарин растопить и остудить. Все хорошо перемешать и добавить 500 -600 г муки, получится тесто достаточно вязким. Поставить в теплое место на 4 часа, опуская тесто каждый час.

**Третий этап.** Вскипятить 700 мл молока и остудить до 30 -35 градусов. Тесто посыпать 1 ч. л. соды. По одному стакану добавлять молоко, помешивая деревянной ложкой, пока тесто не станет однородным. Дать тесту подняться и опустить его. Добавить 3 взбитых белка, дать тесту подняться, опустить его, добавить 100 мл теплых сливок.

**Четвертый этап - выпечка.** Взять толстую чугунную сковороду, насыпать соль прокалить ее, протереть солью, соль высыпать. Для каждого блина смазывать сковороду растительным маслом или кусочком сала. Выпекать блины с обеих сторон. Каждый готовый блин смазывать маслом.

**Подавать, да с чем душевнее угодно!!!**

**Наш адрес:** Самарская обл. Приволжский р.  
С. Давыдовка ул. Пролетарская, д.21

**Часы работы:** с 11.00. до 14.30.

**Выходные дни:** воскресенье, понедельник

**Тел.:** 89376417602

Пришла Масленица [Текст] : Информационный буклет / МБУ «ЦБС» м.р. Приволжский;  
Давыдовская сельская библиотека; сост.: Н.Н.  
Бочарова.- Давыдовка, 2018. - стр.6

© Надежда Николаевна Бочарова.

Муниципальное бюджетное учреждение  
муниципального района Приволжский  
Самарской области  
«Централизованная библиотечная система»  
Давыдовская сельская библиотека

**Пришла Масленица годовая,  
Наша гостья дорогая!  
Она пешей к нам не бывает,  
Все на кониках приезжает.  
Ее коники вороные,  
У них гривы золотые,  
А саночки расписные.**



Давыдовка  
2018 год