



Гречневая каша и история наша.

Традиции народа – это его память, это то, что передается от старших к младшим. Благодаря традициям, наше прошлое живет в настоящем и будет продолжаться в будущем.

По старому календарю 14 января наступает Новый год. Другое название у него - Василий свинятник или Васильев день. В этот день на Руси ходили с пожеланиями добра, богатства и мира, совершали обряд – «варенье каши до рассвета».

Традицией этого дня в наше время является встреча Старого нового года. Как сделать этот день интересным и необычным для детей? Идея участия в конкурсе семейной фотографии привела нас к мысли воссоздания обряда по приготовлению каши на Старый Новый год, тем более что в нашей семье очень любят гречневую кашу. Думаем, эта любовь уходит корнями во времена, когда в русской глубинке гречка была самой любимой кашей и присутствовала в меню и бедных, и богатых. В народе так и говорили: «Гречневая каша – мать наша».

Поэтому этот день 14 января наша семья посвятила истории русской кухни и приготовлению гречневой каши, придерживаясь старинного русского обряда.

Мы с дочками надели русские народные костюмы Орловской губернии конца XVIII начала XIX века. Дочки помогли накрыть стол льняной скатертью с красивой вышивкой и вязаным кружевом, расставить деревянную посуду. С восхищением рассматривали полотенца, народные русские костюмы, повторяли названия элементов русской одежды: длинная полотняная рубаха со сборками у ворота и с длинными широкими рукавами, суживающимися к запястью; клетчатая понева; на голове повязка, кичка и сорока; передник. Нарядившись в народные костюмы, дети не могли налюбоваться друг на друга, так как им было легко, свободно – с одной стороны, необычно - с другой.

Девочкам - моим главным помощницам, было интересно посмотреть и поучиться готовить гречневую кашу не в кастрюле, а в чугуне, молоко наливать из махотки, перекидывать кашу деревянными ложками, есть из глиняной миски. А мы, взрослые, только радуемся: ведь каша очень полезна детям! В ней гармонично соотношение белков и углеводов, много витаминов и, что очень важно, гречка прекрасно сочетается со всеми продуктами: мясом, молоком, рыбой, грибами, овощами.

Пока готовилась каша, папа рассказал об обряде приготовления каши, которую он нашел в интернете: «Старшая в доме из женщин ровно в два часа

утра приносила из амбара крупу, а старший из мужчин — воды из реки или колодезя. Крупа и вода стояли на столе до тех пор, пока истопится печь; до них никто не касался, это считалось худым признаком. Когда нужно было затирать кашу, все семейство садилось за стол, а старшая женщина, размешивала кашу и причитывала: *«Сеяли, растили гречу во все лето; уродилась наша греча и крупна, и румяна; звали-позывали нашу гречу во Царьград побывать, на княжой пир пировать ...; встречали гречу князя и бояре, сажали гречу за дубовый стол пир пировать; приехала наша греча к нам гостевать»*. Затем все вставали из-за стола, а хозяйка с поклонами ставила кашу в печь. Потом снова садились за стол, в ожидании каши. Когда поспевала каша, вынимая горшок из печи, хозяйка говорила: «Милости просим к нам во двор со своим добром».

Вот такой «разговор» о правильном питании и быте далёкого прошлого состоялся в нашей семье, благодаря традициям русской кухни и народным костюмам Орловской губернии конца XVIII начала XIX века.

Семья Рудневых