**Задание на период карантина с 23.03.20-28.03.20.**

**Тема: Материальная культура башкир. Жилища. Бытовая утварь.**  
**Задание:** Написать сообщение о материальной культуре башкир.

**Материальная культура башкир.** Основным типом жилища башкир – кочевников балы переносная войлочная юрта (тирмэ). Внешне она напоминает полусферическую фигуру, покрытую войлоком. Стены юрты высотой около 170– 180 см составлялись из слегка изогнутых деревянных планок. Щиты скреплялись между собой волосяными веревками и образовывали замкнутый круг. Каркас крыши состоял из жердочек, насажанных верхними концами в купольный круг и соединенных внизу с выступающими концами решеток стен, которые по верхнему краю стягивались узким полотнищем, сотканным в ковровой или паласной технике. Стены и крыши юры покрывались войлоком. Наверху оставлялось отверстие, служащее одновременно в качестве окна и дымохода. Юрта имела двухстворчатые дощатые двери, иногда закрывалась циновкой или войлоком. Диаметр средней юрты составлял 5– 6 метров . Благодаря высоким теплоизоляционным свойствам войлока, юрта одинаково надежно защищала и от холода, и от летней жары. Для обогрева и приготовления пищи в непогоду и зимнее время в середине юрты разводили очаг, над которым подвешивали котел. Состоятельные семьи имели по 2 и более юрт. В почетной, или гостевой, юрте (атс тирмз), крытой белым войлоками, жил глава семьи или кочевой группы с женой, в хозяйственной (черной) – молодые члены семьи, дети и работники. Здесь же хранились разного рода припасы, утварь. В гостевой юрте стены завешивали паласами, вышивками, одеждой, земляной пол устилали кошмами и коврами. В ней с правой стороны от входа занавесом отделяли хозяйственную или женскую половину, откуда подавались кушанья и напитки во время трапезы. Другим типом жилища был бревенчатый срубный дом. В северной части Башкирии, в лесных и горных районах, особенно там, где продолжали жить ассимилированные башкирами племена местного происхождения, бревенчатый дом являлся преобладающим. Срубные постройки постепенно, по мере перехода к полуоседлости, появились и у кочевников, которые ставили их на зимниках, а кое–где, в первую очередь в долинах горных рек, также и на местах летних кочевий. Бревенчатая башкирская изба в начальных порах во многом повторяла, особенно в интерьере, обстановку войлочной юрты. В ней сооружали большие нары, чего не было в юрте, но убранство нар было таким же, как и почетной половины юрты: их сплошь застилали кошмами и паласами, на одном конце на особых подставках складывали горкой постельные принадлежности, узорные войлоки и паласы и перетягивали узорной лентой. Печи еще не было, ее заменял своеобразный глинобитный камин с жердевым каркасом и прямым дымоходом. На небольшие окна натягивали брюшину, бычий пузырь, через который едва проникал солнечный свет. В степной части башкиры строили глинобитные и, реже, пластовые (из дерна) дома. В качестве подсобного помещения, где готовили пищу и хранили продукты, сооружали асалык из луба, тына или плетня. На летовках такие постройки для многих являлись основным жилищем. Довольно широко был распространен конусообразный шалаш, составленный из прислоненных друг к другу толстенных жердей. На кратковременных стоянках, особенно во время больших сборищ и празднеств, делали двускатные шалаши и наклонные заслоны (сыт). Таким образом, жилые помещения башкир были разнообразны. В этом сказалось разнообразие природных условий края и то обстоятельство, что в процессе сложения башкирского этноса в его состав вошли различные этнические образования (племена, группы племен), каждое со своими культурными навыками и традициями. Скот находился в основном под открытым небом, на летних и зимних пастбищах. Для той части скота, который необходимо было иметь при жилище, делались жердевые загоны и сараи. Новорожденный молодняк содержали в жилом доме, пока не окрепнут. Формы поселений всецело зависели от структуры социальной организации и хозяйственно–бытового уклада. Башкирские аулы представляли, как правило, поселения кочевых групп, которые состояли из родственных семей, объединенных вокруг одного состоятельного хозяина и зависимых от него экономически. Кочевая группа включала также выходцев из других родов, оказавшихся в той или иной форме зависимости от главы группы. Поэтому население аула (кочевая группа) и родовое подразделение не были тождественны. В условиях кочевой жизни каждый аул имел несколько мест поселений. Зимние поселения отличались от весенне–летних и осенних наличием более капитальных жилых построек и помещений для скота. В них создавались также запасы продовольствия и корма. Надо сказать, поскольку к зимникам сгонялся не весь скот, а лишь рабочие лошади и маточное поголовье, часть населения проводила зиму при стадах и табунах на отдельных пастбищах с непродуктивным скотом и молодняком. С переходом к оседлости постоянные аулы, как правило, возникали на местах зимников. Это был естественный процесс, так как и прежде в зимниках проходил наиболее продолжительный период жизни населения в году, и они располагались в местах, удобных для жизни и хозяйственной деятельности аула.

**Жилища.**  
  
 В соответствии с укладом хозяйства основу пищевого рациона большей части башкир составляли мясные и молочные продукты. Удельный вес мяса в пищи был велик летом и осенью. В этот период его потребляли в свежем виде, на лето – вялили и коптили. Особым лакомством считались казы – вяленые колбасы из конского жира и мяса. Из коровьего молока делали сливки и сметану, масло, различные виды творога, сыр, кислое молоко, простоквашу, айран. Корот, красный творог и топленое масло заготовляли впрок. Большую роль в жизни башкир играл целебный напиток из кобыльего молока – кумыс, который тоже заготовляли на зиму путем замораживания. Традиционным праздничным блюдом башкир являлось мясное кушанье с бульоном бишбармак. У башкир сложилось и земледельческая кухня. Видимо, к глубокой старине восходит традиция потреблять зерна в цельно – каленом виде. К древнейшим блюдам относится кужэ – род супа из целых зерен ячменя, полбы или пшеницы. Каленые зерна дробили в ступах или размалывали в каменных жерновах, получалась мукообразная масса талкан, который брали с собой в дальний путь и ели, размешивая водой или молоком. Каши из пшена, ячменной, полбяной и пшеничной крупы являлись гостевым блюдом. Для торжественных случаев особое кушанье из муки на сметане. Хлеб пекли из пресного теста, обычно в виде лепешек в золе. О древности использования злаков в пищу говорит широкое распространение в прошлом напитка буза, приготовляемого из проросших зерен. Однако удельный вес пищевых блюд из злаков, из–за незначительных масштабов земледелия, был невелик. В пищевой рацион башкир входили продукты охоты. Они потребляли мясо многих обитающих в крае диких животных и зверей, птиц, а также рыбу. Довольно рано проник в Башкирию чай. В процессы торговли и обмена с южными краями привозили, правда, в небольших количествах, сладости и фрукты. Значительно место среди сладких блюд занимал мед. Как и топленое масло, мед применялся для консервирования ягод и плодов. Башкиры собирали клубнику, смородину, землянику, черемуху, вишню, костику, бруснику, клюкву и другие ягоды, часть из них сушили, другую консервировали в масле меде, а из клубники, земляники и смородины делали пастилу. Весной башкиры пили березовый сок. Было принято снимать камбий – мякоть вновь образовавшийся древесины – у березы, осины и некоторых других деревьев. Из трав в пищу шли дикий лук, чеснок, особой популярностью пользовалась луковица сараны, которую заготовляли также в прок. Листья клубники, вишни, душицы использовали вместо чая. Потребление диких плодов, ягод, трав и различных кореньев особенно возрастало в голодные годы. В такие годы использовали также кору различных деревьев, желуди. 12.5.3 Бытовая утварь. Условия кочевой жизни требовали и удобную для перевозки утварь. Наиболее подходящим для изготовления сосудов и посуды материалом башкиры считали шкуры скота. Как и другие кочевники, они умели снимать шкуру животных без разрезов линии ног и живота. Из такой шкуры делали большие сосуды для хранения запасов кумыса и кислого молока. Из кожи задних ног лошади изготовляли большие бутылеобразные сосуды, из шкуры передних ног – меньшие бутылки (Куллык, Куллас, муртай). Впрочем, ботлок и муртай различались не столько по размерам, сколько по форме, а велечина каждого вида сосуда зависела от возраста животного. Кожа головы лошади шла на изготовление сосуда в виде ведерка с расширяющимся днищем, употреблявшегося для дойки кобылиц. Из кожи шеи делали низкую кадушку для подачи гостям кумыса и бузы. Кожаные сосуды, благодаря прочности и легкости, были удобны для перевозки жидких продуктов вьюнком на лошадях. 12.5.4 Одежда. Основными материалами для изготовления одежды были домашней выделки сукно, овчина, меха и, конечно же, фабричные ткани. Башкирский костюм многообразен и богат. Для населения горной Башкирии характерна нарядная верхняя одежда, обшитая цветным сукном и позументом. Красочны были праздничные белые чекмени. Колоритным женским убором был шлемообразный кашмау. В бассейне р. Демы верхняя одежда в углах подола и на спине украшалась монетами. На нагрудник нашивали разнообразные серебреные бляхи. На северо-востоке Башкортостана головным убором женщин стал Кушьяулык. В старину здесь также носили налобники. Драгоценными камнями, металлическими бляхами украшался поясной ремень, его мог заменить и билбау. В целом национальная одежда башкир привлекает внимание практичностью и простотой, и в то же время праздничные костюмы удовлетворяли самые изысканные вкусы. Складывалась она на протяжении столетий и отражает национальное своеобразие народа.  
**Бытовая утварь.** Условия кочевой жизни требовали и удобную для перевозки утварь. Наиболее подходящим для изготовления сосудов и посуды материалом башкиры считали шкуры скота. Как и другие кочевники, они умели снимать шкуру животных без разрезов линии ног и живота. Из такой шкуры делали большие сосуды для хранения запасов кумыса и кислого молока. Из кожи задних ног лошади изготовляли большие бутылеобразные сосуды, из шкуры передних ног – меньшие бутылки (Куллык, Куллас, муртай). Впрочем, ботлок и муртай различались не столько по размерам, сколько по форме, а велечина каждого вида сосуда зависела от возраста животного. Кожа головы лошади шла на изготовление сосуда в виде ведерка с расширяющимся днищем, употреблявшегося для дойки кобылиц.

Из кожи шеи делали низкую кадушку для подачи гостям кумыса и бузы. Кожаные сосуды, благодаря прочности и легкости, были удобны для перевозки жидких продуктов вьюнком на лошадях.

----------------------------------------------------------------------------------------------

**Задание на 30.03.20-04.04.20**

**Тема: Традиционные поселения и жилища. Декоративно-прикладное искусство**.

**Задание:** Написать сообщение о декоративно-прикладном искусстве башкир.

Отправить в ВК. https://vk.com/feed

Традиционные поселения и жилища.

Традиционным сельским поселением башкир был аул. В условиях кочевой жизни его местонахождение менялось, постоянные поселения появились с переходом к оседлости, как правило, на месте зимников. Для них сначала была характерна кучевая планировка, затем она сменяется уличной, при которой каждая группировка родственных семей занимала отдельные концы, улицы или кварталы. Количество дворов варьировало от нескольких десятков до 200-300 и более, в выселках было 10-20 дворов.

В условиях кочевого быта традиционным жилищем башкир была войлочная юрта со сборным деревянным каркасом тюркского (с полусферическим верхом) или монгольского (с коническим верхом) типа. Вход в юрту закрывался обычно кошмой. В центре находился открытый очаг, дым выходил в отверстие в куполе и через дверной проем. Справа от входа была женская половина, где размещалась утварь и хранились продукты, слева – мужская, здесь были сундуки с имуществом, оружие, конская упряжь. У полукочевых групп юрта была летним жилищем. В горно-лесных районах на летовках строилась бурама – срубная изба с земляным полом без потолка и окон, ее двухскатная крыша покрывалась корой. Известна была также кибитка – тирме. Стационарные жилища были различными: в степной зоне глинобитные, саманные, пластовые, в лесной и лесостепной – срубные, у зажиточных семей пятистенки и крестовики, иногда двухэтажные дома. Жилища делились на парадную и хозяйственно-будничную половины. Вдоль стен устраивались нары, их застилали кошмами или ткаными паласами, в углу был очаг или духовая русская печь, сбоку к ней пристраивался небольшой очажок. В состав дворовых построек входили конюшни, скотный двор, амбары, баня, они были немногочисленны и располагались свободно.

**Декоративно-прикладное искусство** башкирского народа Географические условия и хозяйственная деятельность, сложность этнической и политической истории, территори­ально-племенные особенности в культуре и бытовом укладе нашли отражение в богатстве и многообразии форм башкир­ского народного изобразительного искусства. Резьба и рос­пись по дереву, тиснение на коже и ювелирное дело, вышив­ка и аппликация, ковроделие и художественное ткачество, изготовление украшений из кораллов, бисера и монет, узор­ная вязка — таковы наиболее характерные формы башкир­ского народного декоративно-прикладного искусства. Многие изделия из дерева получили декоративное оформ­ление, но с особенной тщательностью отделывались бытовые предметы: деревянная утварь, подсвечники, шкатулки, фут­ляры для курая, посохи, подставки для сундуков и постель­ных принадлежностей, кухонные шкафчики, иногда орудия прядения и ткачества. Употреблялись в быту башкир и бере­стяные изделия: посуда для хранения меда и масла, различ­ного рода короба и корзины, колыбели, некоторые инстру­менты ткачества и пчеловодства. Детские колыбели, туески, корзины для ягод орнаментировались несложной резьбой, шитьем или аппликацией. Часто орнаментировались хомуты, дуги, седла, т. е. предметы, связанные с убранством коня, имевшего большое значение в повседневной жизни башкира и поэтому пользовавшегося всегда его заботой и любовью. По достоинствам коня, по качеству и отделке оружия судили о самом батыре. Поэтому декоративному оформлению боевого и охотничьего оружия (сабля, щит, лук, стрелы) и снаряже­ния придавалось первостепенное значение. Говоря об орна­ментации кожаных изделий и ювелирном искусстве, заме­тим, что об этих отраслях башкирского искусства мы можем судить лишь по их состоянию на конец XIX — начало XX вв. Ввиду распада былой военной организации башкирского об­щества и периодических запретов царским правительством, опасавшимся башкирских восстаний, иметь башкирам куз­ницы, пришли в упадок кузнечное дело и вместе с ним юве­лирное искусство. Ассортимент башкирских ювелирных изделий широк, спо­собы их отделки разнообразны. Наиболее характерным при­емом орнаментации оружия и металлических частей сбруи бы­ла серебряная насечка по металлу. Серебром отделывались стремена. Несколько раньше серебряным и золотым узором украшались ножны и рукоятки сабель и ножей. На браслеты и серьги, перстни и кольца, различные (косные, шейные, на­грудные) подвески и застежки, пряжки и поясные накладки узоры наносились гравировкой, чеканкой, штампом, черне­нием: довольно широко применялись скань, а также вставки из цветного камня, главным образом, из бирюзы и сердолика. Изготовление украшений из кораллов, бисера и монет, в отличие от резьбы по дереву, тиснения и ювелирного дела, является женским творчеством. Но наиболее яркое и полное воплощение искусство женщин нашло в вышивке и апплика­ции, ковроделии и узорном ткачестве. Вышивкой украша­лись праздничная и обрядовая одежда, многочисленные пред­меты убранства дома. В древности вышивка выполнялась по бересте, войлоку и коже. В целом в башкирской вышивке на­считывается более двух десятков различных швов.

**Кухня.**  
В пище башкир по мере перехода к земледелию, как основному занятию, росла значимость мучных и крупяных блюд, но овощи почти не употреблялись до 20-х годов 20 века. У кочевых групп преобладали молочные и мясные продукты. Одним из любимых блюд был бешбармак – мелконарезанная конина или баранина с бульоном. Впрок готовили вяленую колбасу из конского мяса и жира. Разнообразны были молочные блюда - различные виды творога и сыров. Из различных круп варили каши. Популярна была лапша на мясном или молочном бульоне, крупяные супы. Хлеб сначала употребляли пресный, кислый стал входить в рацион с 18 в. Наиболее распространенным напитком был айран – разбавленное кислое молоко, из алкогольных – кумыс на основе кислого кобыльего молока, буза из проросших зерен ячменя или полбы, бал из меда или сахара.

------------------------------------------------------------------------------------------

Задание на **06.04.20-11.04.20.**

**Тема:** Происхождение русского народа.

**Задание:** Просмотр фильма «Кто такие русские?». Написать сообщение о Пасхе. Отправить в ВК https://vk.com/feed

**Сезонные и традиционные праздники русского народа.**

* Рождество   *7 января*
* Святки   *6 - 9 января*
* Крещение   *19 января*
* Масленица   *с 20 по 26 февраля*
* Прощёное воскресенье   (*перед наступлением Великого поста*)
* Вербное воскресенье   (*в воскресенье, предшествующее Пасхе*)
* Пасха   (*первое воскресенье после полнолуния, наступающего не ранее дня условного весеннего равноденствия 21 марта*)
* Красная горка   (*первое воскресенье после Пасхи*)
* Троица   (*в воскресенье в день Пятидесятницы - 50-й день после Пасхи*)
* Иван Купала   *7 июля*
* День Петра и Февронии   *8 июля*
* Ильин день   *2 августа*
* Медовый Спас   *14 августа*
* Яблочный Спас   *19 августа*
* Третий (Хлебный) Спас   *29 августа*
* Покров день   *14 октября*

Существует поверье, что в ночь на Ивана Купала (с 6 на 7 июля) один раз в году в лесу расцветает цветок папоротника, и тот, кто его найдет, обретет несметные богатства. Вечером около рек и озер разжигают большие костры, люди одетые в праздничные древнерусские одеяния водят хороводы, поют ритуальные песнопения, прыгаю через костер, и пускают венки по течению, в надежде найти свою вторую половинку.

Масленица – традиционный праздник русского народа, отмечаемый в течение недели пред Великим Постом. Очень давно масленица была скорее не праздником, а обрядом, когда чтилась память ушедших предков, задабривая их блинами, просили у них плодородного года, а сжиганием соломенного чучела проводили зиму. Прошло время, и русский народ, жаждущий веселья и положительных эмоций в холодное и унылое время года, превратил грустный праздник в более веселое и разудалое торжество, которое стало символизировать радость скорого окончания зимы и прихода долгожданного тепла. Смысл изменился, а традиция печь блины осталась, появились захватывающие зимние развлечения: катания с горок на санках и в конных упряжках, сжигалось соломенное чучело Зимы, всю масленичную неделю родственник ходили на блины то к тещ, то к золовке, везде царила атмосфера праздник и веселья, на улицах проводились различные театральные и кукольные представления с участием Петрушки и других фольклорных персонажей. Одним из весьма колоритных и опасных развлечений на Масленицу было проведение кулачных боев, в них участвовало мужское население, для которых было честью принимать участие в своеобразном «ратном деле», проверяющем их на мужество, смелость и ловкость.

Особо почитаемыми христианскими праздниками среди русского народа считаются Рождество и Пасха.

Рождество Христово – не только светлый праздник православия, также он символизирует возрождение и возращение к жизни, традиции и обычаи этого праздника, наполненные добротой и человечностью, высокими нравственными идеалами и торжеством духа над мирскими заботами, в современном мире заново открываются обществу и переосмысливаются им. День перед Рождеством (6 января) носит название Сочельник, потому что главным блюдом праздничного стола, который должен состоять из 12 блюд, является специальная каша «сочиво», состоящая из вареной крупы политой медом, посыпанной маком и орехами. Садиться за стол можно только после появления в небе первой звезды, Рождество (7 января) - семейный праздник, кода все собирались за одним столом, ели праздничное угощение и дарили друг другу подарки. 12 дней после праздника (до 19 января) называются святки, раньше в это время девушки на Руси проводили различные посиделки с гаданьями и обрядами на привлечение женихов.

Светлая Пасха издавна считалась на Руси великим праздником, который ассоциировался у людей с днем общего равенства, прощения и милосердия. Накануне пасхальных торжеств обычно русские женщины пекут куличи (праздничный сдобный пасхальный хлеб) и пасхи, убирают и украшают свои жилища, молодежь и дети раскрашивают яйца, которые по древнему преданию символизируют капли крови Иисуса Христа, распятого на кресте. В день Святой Пасхи нарядно одетые люди, встречаясь, говорят «Христос Воскресе!», отвечают «Воистину воскресе!», затем следует троекратный поцелуй и обмен праздничными пасхальными яйцами.

-----------------------------------------------------------------------------------------------

**13.04.20- 18.04.20**

**Тема:** Обряды жизненного цикла. Русская свадьба.

Задание: написать сообщение о сватовстве. Оправить в ВК https://vk.com/feed

**[Русская свадьба.](https://zen.yandex.ru/slovibuket)**

В Древней Руси свадебным традициям уделялось особое внимание. Считалось, что строгое соблюдение вековых обычаев гарантирует счастливую жизнь. Подготовка к торжеству велась в соответствии со сценарием, каждое действие имело важное значение. Некоторые народные свадебные традиции претерпели изменения, многие из них забыты, небольшая часть русских обычаев знакома молодоженам 21 века.

Кратко свадебные традиции русского народа можно разделить на три части:

* Предсвадебная часть: сватовство, смотрины, сговор, обручение, девичник, молодечник.
* Свадьба: свадебный поезд, выкуп невесты, [венчание](http://slovibuket.ru/zags-i-venchanie/), встреча молодых, свадебный пир.
* Послесвадебная часть: брачная ночь, гостевые визиты супругов.

## Сватовство

Согласно древней традиции, родители сами выбирали любимому чаду спутника или спутницу жизни. Нередко будущие супруги не были знакомы или мало знали друг друга. Процесс переговоров сопровождали многочисленные обряды. Считалось, что публичное озвучивание перехода невесты из одной семьи в другую обеспечивает покровительство умерших родственников. Переговоры вел уважаемый человек — сват, ему полагались помощники. Сначала сваты получали отказ, лишь на третий раз процесс благополучно завершался. Согласие означал следующий обычай — разламывание хлеба, принесенного сватами, на две части. Далее следовали смотрины и сговор, во время которого затрагивались темы: венчание, размер приданного, свадебное застолье. Главы двух семейств обменивались рукопожатием — «рукобитье», русский народный обряд означал полное согласие на брак, после него невозможно было отказаться от свадьбы.

**Помолвка**

В соответствии с древними обычаями, будущие супруги проходили обряд обручения — обмен кольцами. Не считалось плохой свадебной приметой использовать перстни с узором. Согласно русским свадебным традициям празднование проводилось в доме невесты. Молодые в присутствии многочисленных гостей объявлялись женихом и невестой. Родители благословляли будущих супругов: отец — иконой, мать вручала хлеб–соль.

Современный обычай выглядит гораздо проще. Молодой человек преподносит кольцо избраннице в знак серьезности своих намерений, украшение носится до свадьбы. Для церемонии вступления в брак жених и невеста приобретают гладкие кольца, изделия с украшением считаются плохой приметой. Настоящий процесс обручения проводится непосредственно перед венчанием, если молодые решили пройти религиозный обряд.

**Девичник и молодечник**

Русские свадебные традиции и обычаи предписывали девушке печалиться и плакать. Считалось, что она демонстрирует нежелание расставаться со своими родными, поскольку любит и уважает их. Девичник проходил в кругу близких подруг, девушки гадали на будущую семейную жизнь и пели печальные песни. Обязательным был ритуал, связанный с волосами: невесте расплетали косу, распущенные волосы — знак согласия вступить в брак. На свадьбе проводился другой ритуал — невесте заплетали две косы.

**Свадебный поезд**

По русскому обычаю следовало ехать за невестой шумной толпой, свадебная традиция сохранилась практически без изменений до сих пор. Во главе подвод ехал дружка — главный помощник жениха. Поезд украшался лентами и свадебным деревцем — символом прощания невесты с девичеством. Путь выбирался максимально долгий, чтобы запутать нечистую силу, которая не сможет найти дорогу к дому невесты.

**Венчание**

Религиозный обряд считался обязательным, ему придавалось большое значение. Венчание имело юридическую силу, свидетели расписывались в метрических книгах. Существовал обычай — осыпание молодых зерном и деньгами после венчания. Согласно русским свадебным традициям обряд сулит достаток и благополучие. Современные молодожены могут ограничиться гражданской церемонией, многие пары приходят к осознанию необходимости заключения брака перед лицом Бога спустя долгие годы совместного проживания.

Встреча молодых

Согласно русским свадебным традициям родители жениха не присутствовали на венчании, они готовились к встрече молодых. Супругам преподносился свадебный каравай, его изготавливали накануне свадьбы. Молодые не брали его в руки, лишь отламывали по куску, обряд обозначал образование единой семьи. Каравай ставился на стол, впоследствии его делили между гостями, в ответ они одаривали молодых подношениями.

Молодые вступали в дом родителей следующим образом: жених вносил невесту на руках. Так супруг старался ввести в заблуждение домового. Получается, что порог дома переступает лишь член семьи. Старинный русский обычай сохранился и до наших дней. Современная трактовка — жених выражает уважение к своей избраннице.

**Свадебное застолье**

Свадебное застолье в соответствии с русскими традициями и обычаями должно проходить шумно и весело, на празднование отводилось не менее трех дней. Молодых сажали на лавку, накрытую тулупом мехом наружу, что гарантировало благополучную супружескую жизнь. Жениху и невесте полагалось вести себя скромно. В процессе празднования девушка строго следовала обычаям: меняла головной убор, вручала подарки родне мужа.

На второй день свадьбы веселье продолжалось. В соответствии с русскими традициями молодые проходили шуточные испытания. Гости придумывали многочисленные забавы и веселились от души. Обычаи предполагали завершение празднования в родительском доме молодой, где гостей и новобрачных ждало угощение.

----------------------------------------------------------------------------------------------

Задание на **20.04.20-25.04.20.**

**Тема:** Обряды жизненного цикла.Рождение ребенка.

**Задание:** Написать сообщение о крещении ребенка. Отправить в ВК https://vk.com/feed

**Обряд рождения ребенка на Руси**считался одним из важнейших, так как наши предки искренне верили, что не только ребенок является носителем нечистой силы, но и его мать представляет опасность для живущих, так как она служит проводником между мирами: явленным миром и другим, нечистым миром. Через тело женщины ребенок приходит в земной мир. Но вместе с ребенком в земной мир может проникнуть и нечисть. Таким образом, обряды совершались не только над младенцем, но и над его матерью. Эти обряды носили название «очистительных», то есть они очищали от темной силы. Существовало два вида обрядов: церковные и народные.  
  
К церковным обрядам очищения относятся чтение молитв во время родов, окропление святой водой комнаты, где лежит роженица. Даже в наше время можно встретить в некоторых селениях такие очистительные обряды. Как правило, молитвы читают священники, которые придерживаются старой веры.  
  
Разберем подробнее обряды рождения. В день родов к роженице приходит повитуха (женщина, которая будет принимать роды и выполнять обязанности окушера-гинеколога и медсестры), близкие подруги и родственницы. Как ни странно, но даже эти люди считаются опасными для людей, так как они присутствовали при «греховном событии» - рождении младенца. То есть в них мог вселиться злой дух, пришедший на землю во время родов. Как только выполнены все процедуры после выхода младенца из утробы матери, хозяин дома приглашает священника, который окропляет святой водой дом, комнату ребенка, читает молитвы очищения для матери, ребенка и, отдельно, для женщин которые присутствовали при родах.  
  
После прочтения молитв, мать и отец ребенка должны дать своему чаду имя (обязательно в этот же день). Затем назначается день, когда младенца будут крестить. На этом роль священника на время заканчивается. Так завершается первый этап очищения. Только после этого все жители дома могли вздохнуть спокойно и не волноваться за свое будущее.  
  
Следом наступает второй этап очищения младенца и матери. Заключается он в мытье матери и ребенка в бане. Нужно заметить, что в некоторых поселениях Руси было принято рожать прямо в бане, где мать с ребенком держали несколько дней. В других местах женщина рожала в доме, а затем ее и ребенка переводили в баню, где проходили первые дни жизни младенца. Как в православии, так и в язычестве, женщина считалась «нечистой», а где, как не в бане, можно смыть нечистоту? В любом случае, мать с ребенком оказывалась в бане, спустя несколько часов после родов, где там женщина повитуха совершала обряд очищения.  
Начинали всегда с ребенка. Прежде, чем вымыть тело младенца, повитуха обильно поливала камни водой, чтобы пар заполнил всю парилку. Это нужно было для того, чтобы тело стало мягким. Еще одно поверье наших предков: плод всегда твердый как кость или камень, даже когда младенец вышел из утробы, он остается твердым. Чтобы размягчить его, нужен был пар. Затем новорожденного клали на банный веник и приступали к «массажу» (в народе это называли «растягиванием»). Повитуха разминала руки и ноги, голову, уши и нос ребенка, считая, что таким образом она придаст телу нужные формы и исправит любые родовые дефекты. Такой массаж улучшал кровообращение, помогал суставам приобрести гибкость, а коже эластичность.  
  
При растягивании повитуха брала правую ручку ребенка и тянула ее к левой ножке и, наоборот, левую ручку к правой ножке. Дело в том, что наши предки считали, что в темном мире все перевернуто, там где право – находится лево, где верх – находится низ. Следовательно, новорожденный, как пришедший из того мира, тоже перевернут. Повитуха же «выворачивала» ребенка как положено в земной жизни.  
  
Матери младенца уделялось не меньше внимания. Придя в баню, повитуха наливала женщине водки (браги, настойки или другого алкогольного напитка) и давала ей полежать, пока не совершит обряд с ребенком. Затем начиналось восстановление материнского организма. Повитуха начинала выдавливать кровь из утробы, прочищать влагалище. Затем нужно было привести живот в нужное положение (каким он был до родов). Повитуха тянула его вверх: надавливая на него, проводила руками снизу вверх. Таким образом, матка поднималась, и процесс восстановления проходил гораздо быстрее. После живота приходила очередь груди. Повитуха выдавливала первое молоко, чтобы при первом кормлении младенец пил новое молоко. Завершался обряд растиранием рук и ног.  
  
Родившая женщина, по поверью, считалась заново рожденной. Объяснялось это тем, что ее тело претерпевало сильные изменения (рос живот, увеличивалась грудь), то есть разрушалось, следовательно, женщина умирала. Через некоторое время тело приходило в норму, этот процесс считался рождением матери. Роль повитухи – ускорить процесс «рождения» женщины и очистить новорожденного. Банный обряд повторялся ежедневно, в течение недели (иногда дольше).  
  
За обрядом очищения следует церковный обряд крещения. Некрещеный ребенок вызывал у людей страх, его запрещали целовать, разговаривать с ним, надевать на него вещи (ребенок всегда был в пеленках). В некоторых селах России даже запрещали матери называть его по имени. Младенец считался бесполым существом, его не причисляли к семье, в которой он родился.  
  
Родители тщательно выбирали крестных для своего ребенка, так как они считались духовными наставниками. Чаще всего крестными становились родственники, так как они не откажутся от крестника, будут всегда заботиться о нем, воспитывать, обучать. Самое интересное, что крестным (или крестной) могли становиться и дети от шести лет и старики, но предпочтение отдавалось людям одного возраста с родителями. Отказаться от роли крестного было невозможно, это считалось кровной обидой для родителей.  
  
Перед самым таинством ребенок находился на руках у повитухи, которая передавала его крестному отцу. Крестная мать готовила купель для обряда. Как ни странно, воду в купель наливали прямо из колодца, ни в коем случае не грели ее и не добавляли теплой воды. Считалось, что, опуская ребенка в ледяную воду (даже зимой), придают ему большую стойкость к болезням. Если во время крещения свечи в руках родственников дымили и горели плохо, считалось, что ребенок будет часто болеть или вообще скоро умрет, если же пламя было ярким – жизнь у него будет долгой.  
  
После завершения обряда священник передавал младенца крестным родителям: если мальчик, то крестной матери, если девочка, то крестному отцу, которые и несли ребенка в дом. После этого младенец становился полноправным членом семьи. На следующий день после крещения в дом родителей приходили родственники, друзья и близкие. Устраивали застолье, первые тосты всегда произносили за здоровье ребенка, его родителей и повитухи, принимавшей роды.

……………………………………………………………………………………

Задание на **27.04.20-30.04.20**

**Тема:** Похоронный обряд.

**Задание:** Написать сообщение о погребальной одежде. Отправить в ВК https://vk.com/feed

Прежде всего умершего должны были обмыть. Обмывали покойного обычно часа через два-три. Делали это чужие и, как правило, мужчину обмывали старики, женщину — старушки, но уже к середине XIX в, в грязовецких деревнях, например, обмыванием занимались только женщины — старушки, вдовы или незамужние девицы, отличавшиеся набожностью. Обычно "обмывают женщины из бедного состояния, ходят за этим ради Бога", так как обмывание покойного считалось богоугодным делом, способствующим прощению грехов. Повсеместно в народе поговаривали: "Трех покойников обмоешь — часть грехов будет отпущена, а сорок обмоешь — и все грехи снимутся". Вообще числа 3, 9, 12, 40 носили сакральный характер, они постоянно встречаются в библейских и евангельских сюжетах (и в народных поверьях они имели определенное значение). Специальные названия женщины-обмывалыцицы не имели. По представлению крестьян, предпочтение отдавалось старым женщинам, вдовам, "потому что замужняя, хотя и старуха, а может грех с мужем иметь — такой мыть нельзя". Часто обмывали старушки "по обещанию", т.е. ради спасения своей души.

Одежда "на смерть" готовилась обычно заранее. В теперешнем Тарногском р-не рассказывали, что шили ее из белого холста на руках, особым способом, "как бы на живую нитку, наметочными стежками, не делая узлов", и стежки эти полагалось вести не к себе, а от себя, т.е. "против солнышка, чтобы не нашить себе смерть". Иногда даже шили левой рукой. Погребальная одежда сохраняла долгое время старинный покрой и традиционные формы, повторяла фасоны, давно вышедшие из моды. Одной из особенностей в некоторых местностях Вологодчины был обычай хоронить в одежде, в которой человек венчался, хотя бы в венчальной рубахе, поэтому женщины старались сохранить ее. Но если рубашка не сохранилась, то ее тогда шили из холста. Похоронная одежда отличалась не только способом изготовления, но и характером покроя, материалом и цветом. До конца XIX в. соблюдался обычай одевать покойников в традиционную одежду, даже если это были молодые мужчины и женщины. Для "смертной" одежды чаще использовали домотканый материал, однако к началу XX в. стали пользоваться и покупной (фабричной) тканью. Рубашка, надеваемая "на смерть," не застегивалась ни на запонки, ни на пуговицы, а завязывалась тесьмой или гарусом, как носили в старину. Мужчин и женщин обязательно подпоясывали. Иногда приготовленную "на смерть" одежду не дошивали, оставив какую-нибудь деталь незавершенной (например, невырезанный ворот рубахи) из-за бытовавшего суеверия, что "все закончив, быстро и умрешь".

Когда наступала смерть, сразу же оповещались все родственники и односельчане. Все спешили "проведать и проститься" с покойным и обязательно что-нибудь приносили "на помин души". Тело клали в гроб только перед выносом из дома. В некоторых местностях покойника клали в гроб и ставили его на стол (в Вельском и Сольвычегодском уездах), но чаще это "была городская мода".  
  
Обычай требовал оплакивать покойника. Сразу после смерти начинали причитать (оплакивать) умершего. Причитальницами были только женщины.  
Перед тем как положить покойного в гроб, его окуривали ладаном. День похорон обычно назначал священник. Хоронили, как правило, днем. Во многих местах без священника покойника не клали в гроб, потому что следовало окропить умершего святой водой, а это полагалось делать священнику. Умершего выносили из дома обычно утром, чтобы поспеть в церковь к обедне. Но иногда покойного приносили (или привозили) вечером и последнюю ночь "покойный ночевал" в церкви.  
Перед тем как положить покойного в гроб, его окуривали ладаном. День похорон обычно назначал священник. Хоронили, как правило, днем. Во многих местах без священника покойника не клали в гроб, потому что следовало окропить умершего святой водой, а это полагалось делать священнику. Умершего выносили из дома обычно утром, чтобы поспеть в церковь к обедне. Но иногда покойного приносили (или привозили) вечером и последнюю ночь "покойный ночевал" в церкви.

Поминания в церковной сторожке везде проходили одинаково, т.е. после "зарывания могилы" всех приглашали помянуть умершего. Для этих целей женщины — хозяйки напекали белые, ржаные или пшеничные пироги и привозили их из дома целыми корзинами и угощали в первую очередь священника и церковный причт. Также привозили вино и пиво. В сольвычегодском с. Чакула сразу после погребения при могиле подавалась милостыня нищим в виде каравая хлеба, и их просили помолиться за умершего. В Кадниковском у. тотчас после похорон провожавшие садились на могилу, ели и пили водку. В Череповецком у. вместе с покойным на кладбище приносилась корзина опекшей (так в этих местах назывались продолговатые лепешки, пожаренные в масле, из ячменной или пшеничной муки). Когда могила была окончательно зарыта, одна из родственниц покойного обходила с корзиной всех участников погребальной процессии, каждый брал опекши и говорил: "Дай, Господи, царство небесное".