

А у нас капустаник!

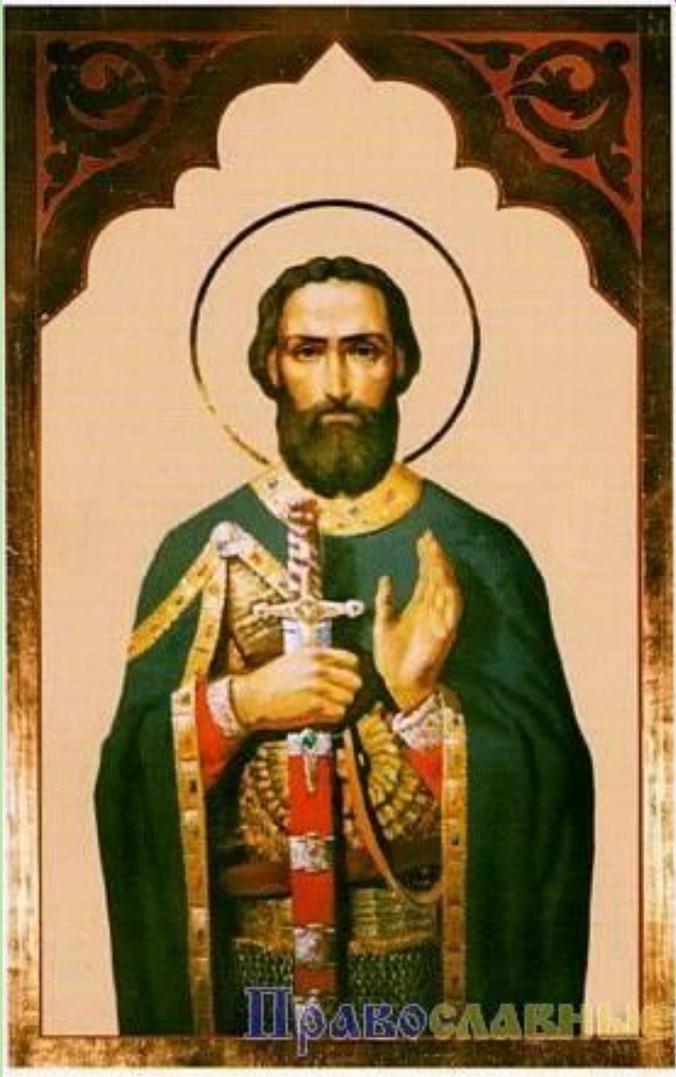
Из истории праздника



Первые ботанические описания капусты сделаны в Древней Греции между 372-287 г.г. до н.э. В IX веке капусту начали возделывать славянские народы. Постепенно растение распространилось по территории русского государства.

КАПУСТА НА РУСИ

В Киевской Руси первые письменные упоминания о кочанной капусте относятся к 1073 году. Капуста на Руси пришлась ко двору. Этот овощ, обладающий отличным вкусом, выращивали в каждом крестьянском дворе. Знать также почитала капусту. Например, Смоленский князь Ростислав Мстиславович как дорогой и особенный подарок преподнес своему другу целый огород капусты - капустник.





КАПУСТА НА РУСИ

В старые времена на Руси огород, где выращивали капусту, называли «Капустником». Огороды повсеместно окружали русские поселения.

Иностранцы, приезжавшие в Москву, дивились любви славян к капусте, ее изобилию.

Один из путешественников писал: «В Московии произрастает обыкновенная белая капуста, которой русские заготавливают большие запасы и которую простолюдины едят два раза в день».

Смекай, баба, капусту на Воздвиженьев день

Иноземец прав – на Руси к капусте относились почти с религиозным обожанием. День праздника Воздвижения (27 .09) считался датой начала сбора урожая капусты. На Руси говорили: «На Воздвижение в селе первая барыня – капуста». Ее снимают, квасят, солят. Наши предки славяне первыми изобрели способ её заквашивания.



Капустники на Руси



Заготавливали капусту впрок, чтобы хватило до лета. Большие запасы трудно сделать в одиночку. А потому рубили и солили капусту сообща для всей деревни. Хозяйки приглашали девчат на «капустные вечёрки». Девушки с песнями, переходя из одного дома в другой, помогали рубить капусту. Капустники длились две недели.

Капустники на Руси



Девушки надевали свои самые лучшие наряды и старались показать свое трудолюбие. А хозяйки присматривались, которая невеста умелая да удалая.

Приспособления для рубки капусты



Для рубки капусты в каждом доме имелось *корыто*, которое ни для чего иного не употреблялось. *Сечка*, *пест* и *бочки*.



Традиции капустника

Тут и там во дворах и домах раздавался стук да весёлый смех. Слышались голоса парней – они не были участниками работы, но приходили для веселья, ждали окончания работы, чтобы в игры поиграть да хороводы поводить.



Традиции капустника



В каждом доме накрывали особенный стол с закусками, а главным угощением был капустный пирог.

Традиции капустника



По окончании работы, «помощницы» по избе приседали и кружились, надеясь, что в следующем году капуста будет пузаста, как их развивающиеся сарафаны.

Традиции капустника



На капустных вечерках могло завязаться знакомство с хозяйским сыном, а там – глядишь, и свадьбка. Спросит подрастающий ребёнок у молодой матери: “Где меня взяли?”. Вспомнит она весёлые заготовки, улыбнётся и ответит малышу: “В капусте нашли”.

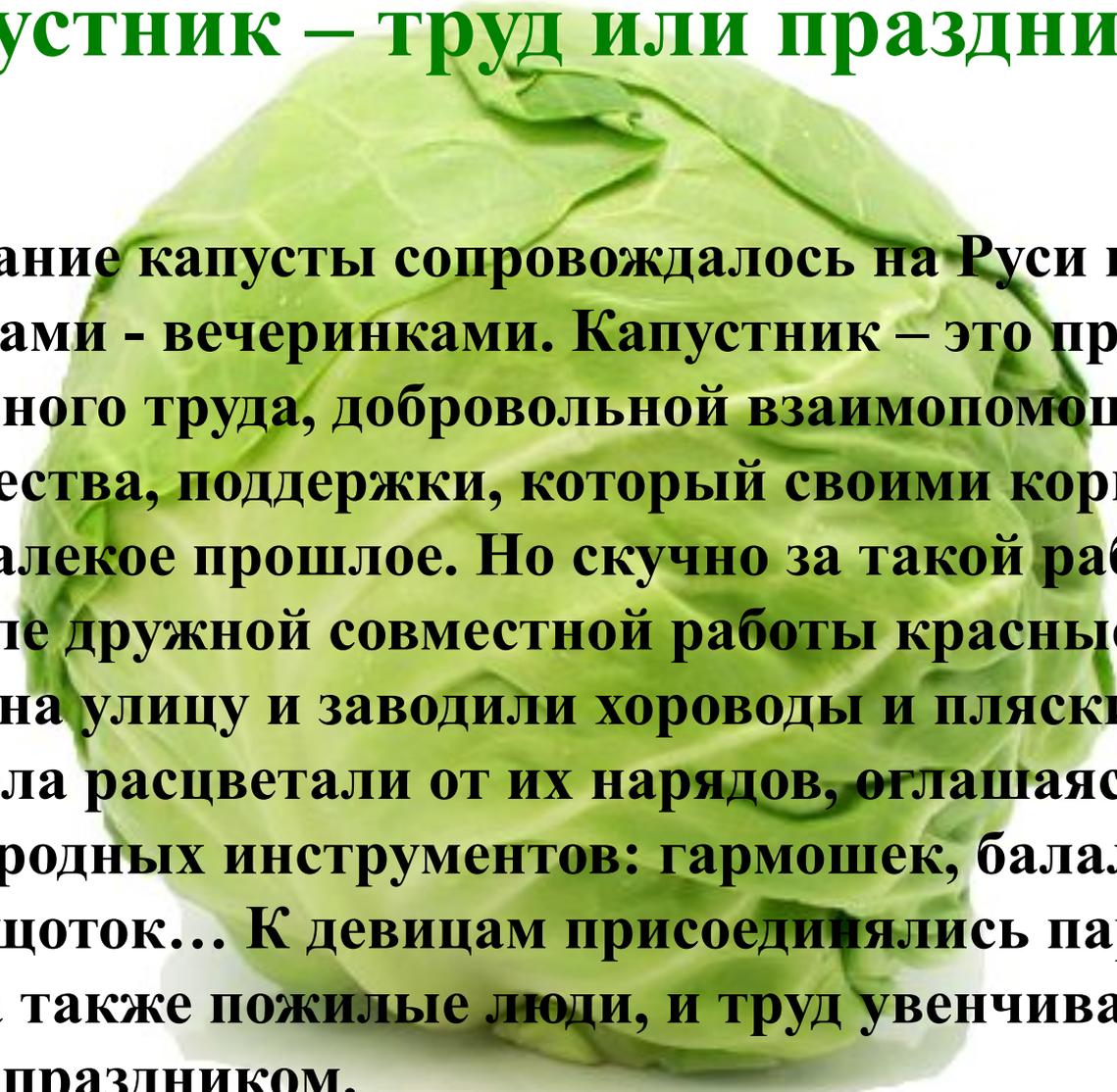
Обычаи и приметы праздника



Заготовка капусты на Руси шла поздней осенью. Имелись общие правила, обычаи и приметы:

- заготовку капусты лучше делать при первых слабых морозах, тогда капустные вилки «свёртываются круче» и становятся более твёрдыми;
- капуста, собранная в октябре, сахаристее той, что убрана в сентябре;
- рубить капусту лучше на «молодой месяц», она тогда будет крепче и вкуснее.

Капустник – труд или праздник?



Заквашивание капусты сопровождалось на Руси веселыми капустниками - вечеринками. Капустник – это праздник коллективного труда, добровольной взаимопомощи, сотрудничества, поддержки, который своими корнями уходит в далекое прошлое. Но скучно за такой работой не было. После дружной совместной работы красные девицы выходили на улицу и заводили хороводы и пляски до самой зорьки. Сёла расцветали от их нарядов, оглашаясь звуками песен и народных инструментов: гармошек, балалаек, дудок, трещоток... К девицам присоединялись парни, молодки, а также пожилые люди, и труд увенчивался всеобщим праздником.

Спасибо за внимание

