

В народном календаре февраль называют - снежень, бокогрей, вьюговей, лютень, лютый, сечень, перезимок.

Масленица или Сырная неделя длится семь дней.

Ой, Масленица, протянись!

За белую березу зацепись!

Сказали: Масленице семь годков,

А нашей Масленице семь деньков.

Каждый день имеет свое название.

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ (понедельник) - Встреча Масленицы.

Народ начинал встречу Масленицы с посещения родных. К первому дню сооружались общественные горки, качели, балаганы для скоморохов, столы со сладкими яствами.

Дети устраивали снежные горки, катались до упаду, а еще ходили по домам ватагою и кричали: "Подайте на Масленицу, на Великий пост редьки хвост!". Кричали до тех пор, пока хозяева не выносили им всякое старое тряпье. Насобирают ребята всякой всячины и вывозят все это за деревню на место высокое, хворосту натаскают и костер зажигают. Такой костер называли "масленкой".

ВТОРОЙ ДЕНЬ (вторник) - Заигрыши или заигрышный.

На заигрыши с утра приглашали девицы и молодцы покататься на санках на горах, поесть блины. В этот день начинались игрища и потехи: устраивались девичьи качели, поездки на лошадях, воздвигались снежные городки.

ТРЕТИЙ ДЕНЬ (среда) - "лакомка", "сладкоежка".

В этот день люди лакомились блинами и другими масленичными яствами. Именно русские блины были символом этого праздника. Ряженые кликали у дворов:

А вы, люди, Масленицу состречайте,

Состречайте!

Да к себе-то Масленицу зазывайте,

Зазывайте!

Хвалились Масленицей хозяева. Непременно горшок с блинами брали, выходя из избы. Да с соседом встретившись, непременно просили отведать блинка своего.

На "лакомки" тещи приглашали своих зятьев к блинам, а для забавы любимого зятя сзывали всех своих родных.

ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ (четверг) - "разгул", "перелом", "широкий четверг", "разгуляй - четверток". На этот день приходилась середина масляной гульбы. Гуляли с утра до вечера, плясали, водили хороводы, пели частушки.

Широкая Масленица,

Мы тобою хвалимся,

На горах катаемся,

Блинами объедаемся!

За деревней втыкали длинную жердь с привязанными на голые ветки тряпками. С этого времени к нему приносили крестьяне - кто худую соломку, вытрясенную из матраса, на котором лежал больной, кто сношенные лапти, прохудившиеся туеса, солому, которой стирали пот с отелившейся коровы.

ПЯТЫЙ ДЕНЬ (пятница) - "тещины вечерки", гостевой день. Говаривали: "Хоть тещины блинки и сладки, да тещ угощают на Масленую зятьки".

На тещины вечерки зятья угощают своих тещ блинами. Приглашения бывают почетные, со всею роднею к обеду, или запросто на один ужин. В старину зять обязан был с вечера лично приглашать тещу, а потом утром присылал нарядных званных.

ШЕСТОЙ ДЕНЬ (суббота) - "золовкины посиделки".

На золовкины посиделки молодая невестка приглашала своих родных к себе. Если золовки были еще в девушках, тогда невестка сзывала старых подруг-девиц; если они были выданы замуж, тогда она приглашала родню замужнюю и со всем поездом развозила гостей по золовкам. Новобрачная невестка обязана была дарить своих золовок подарками.

В субботу объявлялась родительская. Поминание родителей. Когда приходили с кладбищ, то блинами от родительской закармливали и скот: "Чтоб скотина велась - не переводилась!".

СЕДЬМОЙ ДЕНЬ (воскресенье) - прощенный день, прощания, проводы, целовник.

Масленица уже постарела. Напоследок отмечались ее проводы.

В этот день на Руси все от мала до велика просили друг у друга прощения - "Прости, сими с меня вину!" или "Прости, если что неладного между нами вышло", "Прости меня, грешного на Великий пост!". Прощание заключалось поцелуем и низким поклоном. Прощание между домашними бывало после ужина, перед сном. Дети кланялись в ноги своим родителям и просили прощения за все огорчения, им доставленные.

Вечером сжигали Масленицу. Сначала чучело Масленицы окружали почетом, а затем выносили за околицу и сжигали.

Масленица - в славянской мифологии персонаж, воплощающий плодородие и вместе с тем зиму и смерть. Название русского календарного праздника проводов зимы и встречи весны - Масленица - было перенесено на антропоморфный персонаж, который встречали с величальными песнями в начале праздника на горках. Масленицей называли также чучело из соломы, обряженное в женское тряпье, иногда с блином (от масляного блина - само название Масленица) или сковородой в руках; с ним вместе веселились, катались на тройках в течение масленичной недели, а затем хоронили или провожали в конце праздника, разрывая чучело на околице селения или (чаще) сжигая на костре, разведившемся на возвышенности. Похороны Масленицы сопровождалась карнавальными процессиями, ряженьем, ритуальным смехом, призывами весны и поношением Масленицы в специальных песнях, где та называется обманщицей (в связи с Великим постом, который наступает сразу после масленичных пиршеств) объедалой, блиноедой.

Масленица - Чесная Масленица, Широкая Масленица, Веселая Масленица, Масляница, Масленика, Масленая неделя, Сырная неделя. Этот народный праздник совпадает с сыропустной неделей. Его переосмыслили в христианской Руси как "заговенье" - праздничную трапезу накануне Поста. Потом начинается Великий пост. Масленицу называют тризной по умершей зиме - стуже. Россия страна зимняя, холодная. Вот почему проводы зимы - праздник.

Несколько дней длилось веселье. Славяне верили, что злые духи не выносят шума. Поэтому с криками и воплями сжигали старый мусор, разный хлам, так как считали, что "нечистая сила" за долгую зиму прижилась

в залежалом хламе. Жгли или топили соломенное чучело, переодевались в чужую одежду, рядились в шкуры животных, мазали лицо сажей - все с той же целью обмануть, отвести злых духов. Даже кулачные бои (порой со смертельным исходом) вначале были не развлечением. Кровь должна была вызвать дождь на поля, а дождь - залог щедрого урожая.

На Масленицу нельзя было ругаться и есть мясо. В церковном календаре эта неделя называлась мясопустной. Главный, даже уважаемый "грех" на Масленицу - обжорство. Так как Масленица - это праздник чревоугодия.

В честь нарождавшегося солнца на Руси устраивался шумный веселый праздник Масленица. Главным угощением на празднике был круглый горячий блин - символ весеннего солнца.

Старинные русские расходные и столовые росписи донесли до нас отражение этого символа в самом названии блинов - красные. Оно просуществовало в обиходе вплоть до начала двадцатого века.

"Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растопленным маслом - это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин - символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей" - писал русский писатель Александр Куприн.

Настоящие русские красные блины готовили из пшеничной муки на дрожжах. Секреты приготовления дрожжевого теста наши предки узнали от жителей греческих причерноморских колоний. Однако тайны дрожжевого теста вызывали у наших предков суеверное чувство, и изделия из этого теста (в частности - блины) приносились в жертву языческим богам (например Костроме).

Пышные (дрожжевые) блины пекли целую масляную неделю, а мясо было под запретом. Во все остальные дни можно было есть "скордумки" (блины на кислом молоке) или блинчики из пресного теста. Блины из пресного теста на Масленицу пекли с воскресенья по понедельник - тужилки по Масленице (так как их считали не такими вкусными.

Каждая хозяйка имела свой рецепт приготовления блинов и держала его в секрете от соседей. Рецепт передавали из поколения в поколение как очень ценную реликвию. На примере этого блюда можно видеть характерную особенность русской кухни - использование муки не только из ржи и пшеницы, но и из различных злаков: гречихи, проса, овса. Блины могут быть простые и сдобные, пресные и дрожжевые. Можно делать их с припеком (добавлением различных продуктов при выпечке) Блины с приправами надо печь так : разогретую сковороду подмазать маслом, посыпать зеленым или жареным луком или рублеными яйцами либо положить кусочки соленой, вареной или жареной рыбы, колбасы, ветчины и др., налить тесто и дальше печь, как обыкновенные блины. К блинам можно подавать разогретое сливочное, топленое или растительное масло, сметану, варенье, мед, икру, малосольную рыбу (семгу, лососину, кету, горбушу), сельдь, кильки, рыбу холодного копчения, яйца, сваренные жидко. Раньше блины пекли только в русской печи и поэтому до сих пор о блинах говорят "печь", а не "жарить", но фактически их в настоящее время только жарят.

Независимо от рецептуры теста выпекают блины одинаково. Печь лучше всего на двух - трех чугунных сковородах с толстым дном. Сковороды для выпечки блинов не моют, а очищают: насыпают на них соль, прокалывают и вытирают, потом смазывают растительным маслом, вновь прогревают до образования дыма и протирают. Разогретые сковороды смазывают несоленым шпиком или жиром. А можно разрезать картофелину и, макая ее в жир, смазывать поверхность сковородки. Но лучше всего в тесто для блинов влить растительного масла или растопленный маргарин, сливочное масло, хорошо размешать тесто, а сковороду смазать жиром лишь первый раз. Блины не будут приставать.. Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. По первым блинам нужно установить, сколько теста следует наливать на сковороду, чтобы блины получались ровными и тонкими. Чтобы первый блин не был "комом", тесто надо лить на хорошо нагретую сковороду. Когда одна сторона зарумянится, блин переворачивают. В русской печи блины одновременно пропекаются и сверху, и снизу. К столу блины подают горячими. Их складывают в подогретую миску или на блюдо стопками, накрыв салфеткой, или держат в духовом шкафу, лучше же всего подавать блины к столу прямо со сковороды.

Существует очень много пословиц, поговорок, частушек о блинах.

Это Масленица идет, блин да мед несет.

Блинцы, блинчики, блины, как колеса у весны.

На горах покататься, в блинах поваляться.

Блин не клин, брюха не расколет.

Тетушка Варвара,

меня матушка послала:

дай сковороды да сковородничка,

мучки да подмазочки.

Вода в печи,

хочет блины печи.

Где блины, тут и мы.

Блины на Масленицу пекут каждый день масленой недели.

В первый - блиница,

во второй - блины,

в третий - блинцы,

в четвертый - блинчики,

в пятый - блинки,

в шестой - блиночки,

в седьмой - царские блины.

Размером блины были от больших (во всю сковороду) до маленьких (с чайное блюдце).

Последний день масленицы - это день проводов Масленицы, день прощания с зимой и встреча весны, а еще его называют прощеным воскресеньем или прощеным днем.

Накануне чистого понедельника наши предки с открытой душой просили друг у друга прощения и молили позабыть обиды, "утворить лад" между собой и не держать на памяти зло. "Прости меня, пожалуйста, если в чем виноват", - говорил один. "Бог простит", - отвечали ему, целовали в обе щеки и низко кланялись. Даже священник после литургии просит прихожан простить его, а прихожане просят прощения друг у друга за все, в том числе за "первородный грех" человечества, "грех Адама".

В этот день с утра до позднего вечера катались на санках с гор, блинами объедались.

Считалось, что "льны будут долгими, крепкими, и дня горе никогда уже не окарнает - за долгое катание с масленичных гор". Вот так весело, карнавально, с выдумкой, с обильным угощением и всепрощением провожал народ зиму, встречал весну, словно желал отгуляться и отвеселится на весь Великий пост. Так же в этот день устраивали проводы Масленицы. С утра ребяташки собирали дрова для костра жечь Масленицу. В подмосковных селах в воскресенье молодежь в санях с чучелом Масленицы ездил по деревне до темноты, с песнями и шумом. А поздно вечером выезжала на озимь и здесь на приготовленном костре чучело сжигала.

Калужские девки и бабы разыгрывают целое представление - похороны Масленицы: "Делают из соломы куклу с руками, надевают на нее бабью рубашку и сарафан, а на голову навязывают платок. В таком виде кукла эта изображает собою Масленицу. Затем одну бабу наряжают попом, наденут на нее погожу наместо ризы, и в руки дадут ей навязанный на веревке осметок - на место кадила. Двое из участвующих в обряде берут Масленицу под руки и в сопровождении толпы, под предводительством "попа" пускаются в путь из одного конца в другой, при пении различных песен. Когда же процессия вступает в обратный путь, то Масленицу сажают на палки вместо носилок, накрывши ее пеленкой. Дошедши до конца деревни, процессия останавливается. Тут куклу-Масленицу раздевают, разорвут и растреплют всю. Во время шествия с Масленицей "поп", размахивая кадилом,

кричит "аллилуйя!", а за ним кричит, шумит вся толпа - кто во что горазд: кто плачет, кто воет, кто хохочет и т. д. А когда Масленицу хоронят, то поют песни".

У Масленичного костра собиралось всегда много народу, было весело, звучало много песен. С Масленицей прощались и в шутку и всерьез. Подбрасывая солому в огонь, дети усердно повторяли:

Масленица, прощай!

А на тот год опять приезжай!

Молодежь вела себя более бурно и выкрикивала: "Убирайся вон, рваная старуха, грязная! Убирайся вон, пока цела!" Кидали в костер блины - "Гори блины, гори Масленица!".

Многие русские писатели описывали этот веселый праздник:

И. Шмелев "Лето господне",

А.Н. Островский "Снегурочка",

А.Н. Толстой "Петр Первый",

М.Ю. Лермонтов "Песня про царя Ивана Васильевича, молодого опричника и удалого купца Калашникова".

А слова русского писателя Н.С.Лескова "Сыт и весел, как на масленицу", - уже давно считают народной пословицей.

Не раз русские художники обращались к теме Масленицы. 1817 г. - гравюра Н. Серракаприола "Катание с горы на большой Неве", 1891 г. - В. Суриков "Взятие снежного городка". Однако эти произведения изображали лишь отдельные детали праздничных гуляний. Сверкающую панораму русского праздника и жизненную достоверность деталей народных гуляний передал в своих полотнах талантливый русский живописец - Борис Кустодиев. Он написал серию картин - песен "Масленицы".

Илья Репин был в восторге от его "Маслениц". Отличительной чертой этих картин была "глубоко прочувствованная национальность". Чтобы ввести зрителя на праздник, художник показывает ее издали. С какого-то холма спускаются в веселящийся город сани. Нарядный возница украсил своих лошадей, как бы чуть приостановил их бег, чтобы атмосфера всеобщей радости захватила тех, кого должен он доставить на главную площадь города. Вместе с героями картины мы будто слышим звуки масленицы, носом чуем ее неподражаемо вкусные запахи.