

A decorative header featuring several colorful balloons in shades of purple, orange, red, green, and blue. A green ribbon is tied in a bow across the middle of the balloons.

АСЯ ЛИВНЕВА

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПРАЗДНИКОВ



Ася Ливнева

Энциклопедия праздников

«Мультимедийное издательство Стрельбицкого»

2014

Ливнева А.

Энциклопедия праздников / А. Ливнева — «Мультимедийное издательство Стрельбицкого», 2014

В народе говорят: «Всякая душа празднику рада». А вот какие они, эти праздники? Когда, что и главное, как правильно праздновать? Множество поводов для радости можно найти в «Энциклопедии праздников» Аси Ливневой. Благодаря этой книге вы сможете узнать о полузабытых традициях, прочитав об истоках любимых праздников, которые уходят в глубокую древность. Ведь кроме Нового года и собственных дней рождений, наш мудрый и изобретательный народ наполнял традициями и смыслом еще множество дней в году, и верил, что соблюдение строгих канонов и определенных правил обязательно принесет счастье и достаток, мир и взаимопонимание в семью. А почему бы и не проверить? Ведь следование традициям – это так приятно, а подготовка к праздникам непременно укрепит вашу семью и подарит множество незабываемых минут счастья! Счастья и хороших праздников желает всем своим читателям автор книги. А нам остается только поблагодарить автора за такую замечательную книгу.

© Ливнева А., 2014

© Мультимедийное издательство
Стрельбицкого, 2014

Содержание

1 января. Встречаем Новый год	5
7 января. Рождественское Чудо	6
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Ася Ливнева

Энциклопедия праздников

1 января. Встречаем Новый год

Новый год – самый теплый зимний праздник. Кажется, будто воздух насыщен радостью, добром, светом и смехом. Люди приветливы, улыбаются. Настроение у всех приподнятое. Повсюду запах мандарин и хвои. Новый год – это бенгальские огни и хлопушки; вечнозеленая лесная красавица, сверкающая яркими огоньками; подарки под елкой; новые чаяния и желания. И все загаданное обязательно сбудется...

В конце 1699 года Петр I издал указ: начиная с 1700 года, праздновать Новый год 1 января, а точнее, встречать его в ночь с 31 декабря на 1 января. В церкви же первым месяцем года, как и прежде, продолжает считаться сентябрь, когда начинается богослужебный круг. Раньше, до распоряжения Петра I, «народный» Новый год совпадал с церковным новолетием. Один росчерк пера державного мужа все изменил. Но это не означает, что церковь категорически против празднования «гражданского» Нового года (даже несмотря на то, что торжество приходится на пост). На самом деле, любимый в народе праздник церковь ни в коем случае не отвергает – напротив, приветствует. Например, накануне совершает благодарственный молебен. Нет в этом «светском» празднике ничего предосудительного. Огромное количество людей отмечает Новый год, а церковь всегда была вместе с народом. По крайней мере – искренне старалась.

Приметы и поверья

- С течением времени в народе появились свои новогодние традиции. Самая главная звучит следующим образом: как встретишь Новый год, так его и проведешь. Еще говорят – с кем встретишь, с тем и проведешь. Поэтому многие предпочитают встречать Новый год в кругу семьи или с любимым человеком. Причем за праздничным столом. В последнее время входит в моду встречать Новый год на центральной площади города. Но чаще это все же семейный и домашний праздник. Когда часы бьют двенадцать, все чокаются фужерами с шампанским, загадывают желание и кричат: «С Новым годом!». Это тоже традиция. Загаданное нельзя никому рассказывать, иначе не сбудется. Интересно, что пришедший к нам с Запада обычай запускать петарды и фейерверки, устраивать громкую праздничную канонаду, в первоначальном смысле был призван отпугивать звуком нечистую силу. Теперь он превратился в новогоднее развлечение.

- Очень популярно в последнее время при встрече Нового года ориентироваться на восточный календарь и гороскоп. Многие одеваются в цвета, которые предпочитает то или иное животное, «управляющее» годом, или готовят блюда, которые «по вкусу» тотему года. На всякий случай напомним, если кто подзабыл, что китайский Новый год никогда не наступает в ночь на 1 января. Так кого мы пытаемся задобрить? И для чего? Что празднуем? К тому же – это давние восточные традиции, а какое отношение они имеют к славянским народам? Да никакого, в общем-то.

7 января. Рождественское Чудо

Много лет назад, в одну из ничем не примечательных ночей, жители древнего города Вифлеема спали крепким сном в своих домах. Никто из горожан знать не знал и ведать не ведал, какое Чудо вскоре должно произойти, и не где-нибудь в далеких краях, а поблизости, прямо на их родной земле. В те времена римским императором Августом, который завоевал Иудею, была объявлена обязательная перепись населения. Ну, захотелось ему выяснить, сколько у него подданных, ничего удивительного. Надо же знать, кем управляешь. Каждый человек подлежал переписи, будь он бедняк или богач. Проходить процедуру следовало в том городе, где человек родился. Именно это и заставило Иосифа и его жену Марию, которая носила под сердцем дитя, отправиться в дорогу. Так супруги оказались в Вифлееме. Однако в городе не нашлось свободного места для ночлега – гостинные дома были переполнены, на постой тоже никто не пускал. Тогда Иосиф и Мария нашли себе пристанище за городом. Они решили переночевать в пещере, что предназначалась для овец. Выбора-то особого не было, альтернативные варианты отсутствовали. Здесь и появился на свет Иисус Христос, который подарил людям святую веру в бессмертие каждой человеческой души. С тех самых пор каждый год в память о рождении Сына Божия мы празднуем Рождество. Православный мир отмечает Светлый Праздник 7 января, а католики – 25 декабря.

Появление Богомладенца никто не встречал с какими-то особыми почестями. Честно говоря, его вообще никто не встречал. В отличие от других детей, у этого новорожденного не было самого элементарного, даже колыбели. Мария положила ребенка в обыкновенные ясли – кормушку для домашних животных, находившуюся все в той же пещере. И лишь необычайно яркая звезда вдруг вспыхнула на темном небосклоне. Первыми ее заметили простые пастухи, которые неподалеку от Вифлеема несли свою ночную вахту на страже доверенного им стада. Почему именно им выпала такая честь? Известны две версии. По одной, пастухи были отмечены подобной милостью благодаря их добросердечию. Возможно, Господь хотел, чтобы благую весть в народ несли добрые и честные люди, а не погрязшая во лжи и коварстве местная знать. По другой, таким образом пастухам было дано известие, что теперь нет нужды выращивать и вести скот на заклание. Иисус Христос принесет жертву, он примет смерть за грехи людские. Поначалу при виде звезды удивление пастухов смешалось со страхом. Но явились им ангелы. И возвестили великую радость – поведали о рождении Спасителя. Пастухи прониклись, и, по подсказке ангелов, незамедлительно пошли искать Младенца, дабы поклониться Ему. Кроме них сияние новой звезды увидели волхвы – мудрецы с Востока. Они, как люди умные и ученые, сразу догадались, что звезда – это знамение. По всей видимости, сбылось давнее пророчество о рождении Богочеловека. Волхвы бросили все свои дела и поспешили вслед за путеводной звездой, которая в итоге и привела их в Вифлеем. Там мудрецы поклонились Иисусу и принесли Ему первые дары – ладан, золото и смирну.

С той поры символами Рождества считаются: ангелы, звезда и вертеп (со старославянского языка «вертеп» переводится как «пещера»). И по сей день люди украшают свое жилище фигурками ангелов, вручают друг другу рождественские подарки, а на елку водружают сияющую ярким светом звезду. К слову, сама по себе вечнозеленая елочка присоединилась к традиционным символам Рождества несколько позднее, в XVII веке. Чудесная ночь перед Рождеством открывает дивный отрезок времени, когда прошлое пересекается с настоящим и рисует прекрасную картину счастливого будущего. Говорят, что в ночь перед праздником на Земле встречаются силы двух извечно противоборствующих сторон – Добра и Зла, которые на протяжении 12 дней ведут сражение за человеческие души, и не покидают Землю аж до самого наступления Крещения. Но мы с вами, разумеется, ни капельки не сомневаемся в том, что Добро в очередной раз возьмет верх над Злом. Иначе ведь и не бывает. А стародавние традиции

и обряды празднования Дня Рождения Христа помогут Добру победить, подарят нам надежду на лучшее будущее и веру в то, что Чудо непременно свершится.

Кутья – Божья еда

Подготовка к празднованию Сочельника или, как его еще называют, Святого вечера, начиналась задолго до восхода солнца 6 января. К вопросу подходили основательно, старались скрупулезно следовать обычаям – верили, что если придерживаться стародавних традиций, можно на весь год заручиться Божьей помощью и уберечь семью от влияния злых сил. Строго говоря, готовиться к наступлению Рождества начинали намного раньше – по христианскому обычаю соблюдали сорокадневный пост. А уже с вечера накануне Сочельника в новом глиняном горшке замачивали зерна пшеницы для главного блюда, которое будет находиться в центре стола – кутьи. (Еще кутью называли «сочиво», отсюда и Сочельник). 6 января вставляли еще до зари и, читая молитву, отправляли пшеницу в печь, дрова для которой поджигали «живым» огнем, полученным трением дерева о дерево. Изначально традиционная кутья состояла из трех основных ингредиентов, несущих в себе сакральное значение:

- зерна пшеницы олицетворяли воскресшую жизнь;
- мак символизировал достаток;
- мед означал крепкое здоровье и благополучие (или «сладкую» жизнь).

Позднее в кутью стали добавлять грецкие орехи, как символ мудрости, плодородия и долгожительства. Затем к ним прибавился изюм – символ возрождения, изобилия и жизненной силы. Сейчас уже нет строгих правил, любая хозяйка может включить фантазию и, ориентируясь на вкусы домочадцев, придумать свой личный рецепт кутьи. Кто-то придает блюду оригинальность с помощью цукатов, сахарной пудры, разных сухофруктов, замороженных ягод, корицы или гвоздики. Некоторые умудряются насыпать в кутью халву, но по-моему, это уже перебор. Кто-то вместо пшеницы предпочитает брать за основу рис, ячмень или перловку – они варятся гораздо быстрее, 15–20 минут и готово. Если все же планируете покупать настоящую цельную пшеницу, которую из небольших мешочков отмеряют гранеными стаканами бабульки на рынке, поинтересуйтесь у них временем приготовления, не сомневайтесь, получите много ценной информации. Пригодится. Очень удобно пользоваться порционными продуктовыми наборами, которые появляются на полках супермаркетов за недельку-другую до Рождества. Туда обычно входят: стакан крупы, по 50 или 100 г орехов и мака, маленькая упаковочка с жидким медом. Изюм приходится покупать отдельно.

В любом случае, какой бы вариант вы ни выбрали, сначала до готовности варится крупа. Пока она спокойно булькает на маленьком огне на плите, не теряйте времени даром, а прокалите на сковороде и измельчите орехи (скалкой или ножом), запарьте на 10 минут изюм. Мак залейте кипятком, чтобы вода его полностью покрыла, после жидкость аккуратно слейте, а мак перетрите с сахаром до получения макового молочка (в макитре, пестиком в ступке). Еще теплую отваренную до готовности пшеницу (крупку) смешайте с остальными компонентами, которые вы запланировали для кутьи. Заправьте жидким медом либо медовой заправкой, она называется сытью – это мед, растворенный в теплой кипяченой воде. Да, нынче процесс приготовления Божьей еды проходит намного проще, чем в старину, но самое важное правило не утратило актуальности – во время готовки ритуального блюда думать полагается только о светлом и хорошем. Если знаете какую-то молитву – читайте. Если нет, мысленно или вслух желайте своим близким всего самого лучшего. И себе тоже. Кстати, нередко обрядовая каша получается довольно густой, поэтому ее частенько разбавляют (заводят) узваром.

Узвар

Узвар, попросту говоря, это компот из сушеных фруктов и ягод. Но его не кипятят, а только «взваривают», то есть доводят до кипения. Без узвара ни одно Рождество не обходится. Напиток символизирует тесную родовую связь с предками – идеальный вариант, если плоды для него взяты из родительского сада. В условиях мегаполиса, понятное дело, это невозможно. Зато повезло тем, у кого имеются родственники в деревне. Правда, еще нужно не полениться и, несмотря на снег и мороз, съездить к ним в тмутаракань за сушеными фруктами. Или попросить прислать посылочку. Если не откажут, считайте, что вам крупно повезло. В приготовлении узвара нет ничего сложного. Сухофрукты замочите в воде примерно на полчаса, промойте, поместите в эмалированную кастрюлю, залейте чистой водой, поставьте на огонь, перед закипанием всыпьте сахар, хорошенько размешайте, снимите с плиты и дайте настояться пару часов или пока не остынет. При желании, можно разнообразить вкус узвара лимоном, а сахар полностью или частично заменить медом. В количественном соотношении это выглядит следующим образом – на 3-х литровую кастрюлю с водой берется 200–250 г ассорти из сухофруктов, примерно третья часть одного лимона, 3–4 столовые ложки меда (или сахара).

Праздничный стол и оберег рода

Не надейтесь, что будет достаточно накрыть стол красивой скатертью, которая между праздниками хранится у нас на самой дальней полке в шкафу. Действо по оформлению рождественского стола обещает быть куда более увлекательным.

Во-первых, нужно где-то добыть сено. В городе, ага. И не думайте, что миссия не выполнима. Ждете от родственников посылку с сухофруктами для узвара? В ней наверняка найдется место и для жмени сена. А самый простой, на мой взгляд, способ – попросить привезти немного сена торгующих на рынке селян. Выберите милую бабулю в пуховом платочке, объясните ей ситуацию, дайте аванс, и будьте уверены, что она не подведет и с радостью доставит сено точно в срок, по договоренности. Кроме того, сено можно найти на ярмарках народного творчества, в магазинах декора и в лавках, где продаются товары для рукоделия. А еще, только не смейтесь, – в зоотоварах. В отделе «все для грызунов».

Во-вторых, вам понадобится целых две скатерти из натуральной ткани. Одна из них должна быть абсолютно белой. Белой это значит белой, без узоров, цветочков и прочих декоративных элементов. И еще нужны четыре головки чеснока. Где его брать, думаю, пояснять нет необходимости.

Итак, на столешнице тонким слоем разложите сено. Поверх него постелите белоснежную скатерть. Она предназначена для добрых душ – в Святвечер в доме собираются духи ушедших в мир иной родственников и защищают род от нечистой силы. Теперь в четырех углах стола поместите по головке чеснока – он тоже будет защищать от нечисти. И накройте получившееся сооружение второй скатертью, уготованной уже для людей. Чеснок по углам будет не слишком симпатично выпирать из-под скатерти бугорками, но не переживайте, так надо. Зато он прогонит прочь все зло.

Думаете, справились? Не-а. Наступает «в-третьих». А вот в-третьих, до того, как ставить на стол еду, на него следует водрузить Рай-Дидух – оберег рода, сплетенный из колосков сноп. Где вы доставали сено? Там же ищите и сухие колоски пшеницы. Разве что зоомагазины исключите, в них колосьев днем с огнем не сыскать, проверено на личном опыте. Ну а сплести миниатюрное подобие Дидуша не составит особого труда. Складываем колоски в три снопика, по семь колосков в каждом (или больше, если у вас настало колосковое изобилие). Соединяем все снопики вместе и оплетаем «косичкой», сделанной из оставшихся колосков. Низ фигурки

разделяем на три части, каждую перевязываем и подрезаем так, чтобы сноп обрел устойчивость и смог сам стоять. И соответственно, ставим его на стол! В случае, когда он упорно отказывается стоять по стойке смирно, надавливаем сверху, чтобы три «ноги» разъехались в стороны. Надеюсь, помогло. Если создание Дидуха по-прежнему кажется непосильной задачей, упростите себе жизнь и просто украсьте рождественский стол букетом из сухих колосков в вазочке. Торжественно объявите всем, что это Рай-Дидух. Главное, чтобы вы сами поверили.

После – самое время отправить на стол традиционное праздничное угощение. Которое вы целый день готовили, не покладая рук. Узвар, каравай (калач, хлеб), кныши (крохотные пресные хлебцы, которые предназначены для духов предков) и 12 постных блюд. Откуда взялась такая цифра? Кое-кто считает, что 12 – по числу месяцев в году. Но на самом деле – по числу апостолов, учеников Христа. Чтобы вам не пришлось ломать голову, выдумывая меню, примерный перечень постных блюд на рождественском столе: борщ с белыми грибами, капустник, печеный картофель, винегрет, салаты и каши из бобовых (чечевица, фасоль, горох), грибная икра, тушеная капуста, вареники с картошкой и капустой, грибные лакомства, гречневая каша, голубцы с рисом, постные блины и пирожки, рыбные блюда. Как-то одна из бывших коллег поделилась со мной небольшим секретом, к которому я тоже порой прибегаю. Она готовит три-четыре основных постных блюда. А остальное количество до нужной цифры 12 набирает с помощью еды, которую не надо готовить. Например, соленые огурцы – отдельное блюдо. Квашеная капуста – еще одно. Консервированные томаты – чем не самостоятельное блюдо? И свежие овощи. Иногда в ход идет даже кукуруза из жестяной банки или маслины. Конечно, маслины – отнюдь не исконно рождественское угощение. Но они же постные, с этим не поспоришь. В общем, как говорится, «голь на выдумки хитра». При желании можно придумать 12 блюд, особо при этом не заморачиваясь.

А с появлением на небе первой звезды пора садиться за праздничный стол и приступать к трапезе!

Приметы и поверья

- Прежде чем садиться на скамью (табурет, стул), на место для сидения надо было легонько подуть. А вдруг там уже успели приютиться духи? От дуновения ветерка они оторвутся от временного пристанища и перелетят в Рай-Дидух (для них, собственно, и сотворенный).

- Принято, чтобы первым за рождественский стол садился хозяин дома. Это ваш муж, девочки. Не вы. Даже если на деле обычно командует парадом представительница прекрасного пола или в семье царит демократия. Позвольте супругу почувствовать себя Хозяином. С большой буквы. Он же первым пусть попробует кутью. Уступите. Вам не сложно, а ему приятно.

- До конца праздничного ужина вставать из-за стола не полагалось. Разрешалось это делать лишь хозяйке, которая могла что-то донести на стол, добавить угощение или убрать грязную посуду. Феминизм вместе с матриархатом нервно курят в сторонке.

- Закончив трапезу, оставляли на столе (или на окне) тарелку с кутьей, чтобы души умерших родственников могли угоститься. Лично я, выйдя следующим утром на кухню, первым делом бросаю взгляд на тарелку. С некоторой опаской. Почему-то побаиваюсь обнаружить, что тарелка пустая или количество кутьи уменьшилось. И выдыхаю с облегчением, когда понимаю, что ничего подобного не произошло. Глупо, да?

- В Сочельник не намеревайтесь рассказать мужу, что он не прав. Причем во всем. Оставьте это бодрящее занятие для другого раза. В Святвечер выяснять отношения категорически запрещено. Под окнами бродят ведьмы, черти и прочая нечисть, и внимательно прислушиваются к тому, что происходит в доме. Нельзя не только ругаться, но и злиться, желать

кому-либо плохого. Люди с дурными мыслями – лакомая добыча для злых сил. К тому же все гадости, которые сорвутся с вашего языка – сбудутся.

- В Святвечер зажгите свечу (или несколько) и не гасите до утра – если дом ярко освещен, зло не сможет в него проникнуть. Не уверена, что с этой ролью справятся обычные лампочки. Даже если они супер-яркие. Все-таки в свечах «живой» огонь. К тому же это так прекрасно – смотреть на загадочно мерцающее пламя свечи.

- В три часа ночи с 6 на 7 января «открывается небо». Можно выйти на улицу или на балкон, взглянуть на небеса и загадать желание – оно сбудется. И помалкивайте. Не вздумайте никому проговориться о загаданном.

- В ночь на Рождество снятся вещие сны. Утром, пробудившись, прежде чем открыть глаза, постарайтесь вспомнить все, что видели во сне. И не бросайтесь к компьютеру, чтобы найти в Интернете толкование какого-то определенного символа. Буквальное трактование может быть ошибочным. Воспринимайте сон в целом, не заикливайтесь на деталях. Попробуйте самостоятельно понять, что Высшие силы хотели донести.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.