

Главная Масленица страны

А вы знаете, почему Главная Масленица страны проходит именно в Ярославле? Виною всему – торговые пути, в XVII веке они пересекались именно в Ярославле, да Иван Грозный, который в свое время переселил в наш город из Великого Новгорода элиту торгового сословия. Богатейшие купцы, обосновавшиеся в Ярославле, прославились не только каменными храмами, но и особым образом жизни, призванным демонстрировать состоятельность и открытость души. Да и сами себя купцы считали не просто жителями, а настоящими хозяевами и города, и самой жизни. Поэтому ярославская Масленица длилась не неделю, как было принято на Руси, а на день дольше. В Ярославле начинали праздновать не с понедельника, а уже с воскресенья.

■ **Иван ТИХОМИРОВ**

Блины с припеком и не только

В отличие от многих других регионов в Ярославской губернии блины не были единоличными символами праздника. На столах присутствовало разнообразие блюд, отражающих местные традиции: пряженцы (жареные в масле пирожки с мясом, рыбой, грибами, овощами, ягодами и творогом), жареная и иным способом приготовленная рыба (причем в богатых домах это были стерлядь и осетры), красная икра, грибы (грузди, рыжики), сыры и многое другое. Да и сами блины отличались многообразием и не были похожи на нынешние.

Начнем с того, что в том же «золотом» для Ярославля XVII веке традиционные блины пеклись из гречневой или овсяной муки, так как пшеничная пришла в Россию достаточно поздно. И если бы сейчас мы захотели напечь таких блинов, какими баловались наши предки (гречневая мука, молоко, яйца и соль), вряд ли бы результат нас удовлетворил: перевернуть такой блин на сковородке не получится. Испечь настоящие русские блины можно только в русской печи, где они запекаются сразу с обеих сторон. Пекли такие блины на домашнем топленом масле.

Вкусными и сытными получались блины с начинкой. В раз-

ных уголках губернии пекли их по-разному. Например, на тех же ярославских ярмарках можно было угоститься экзотичными блинами «трубичками» и «трудножками» из Пошехонья. Это блины с начинкой из рубленых яиц или пареной брюквы. Блин сворачивался в «трубичку» или в четырехугольный пакетик («трудножку») и жарился в масле на сковороде.

А в самом Ярославле с успехом жарили блины с припеком. Это блины, где начинка не просто накладывается поверх блина, а впекается прямо в тесто. Припек при этом может быть любым. Традиционно для него использовали рыбу, соленые грибы, рубленое яйцо, зеленый лук, разнообразные овощи и ягоды.

Помимо блинов на стол подавали блинный пирог (блинницу) – блюдо из блинов, прослоенных начинкой (мясо, грибы, творог, яблоки), которое запекали в печи для объединения вкусов, оладьи, разнообразные каши с маслом,

медом и ягодами и многие другие угощения. Из напитков в эти дни наиболее популярными были сбитень (горячий напиток на меду и травах), чай, морс и кисель.

Праздничные забавы

Кроме гастрономических традиций, праздник «по-ярославски» включал особые обряды и развлечения.

Популярными забавами были «масленичный поезд» и «столбы». Происходило это так: по улицам (например, по Духовской, ныне – Республиканская) возили нарядные сани с ряжеными и угощениями, это и называлось «масленичным поездом».

Традиция «столбиться», когда молодежь в лучших нарядах совершала чинные, неспешные променады, чтобы присмотреться друг к другу и подобрать пару для будущих отношений, получила свое название от трактира «Столбы», здание которого с четырьмя ионическими



колоннами и по сей день радует глаз на пересечении современных улиц Андропова и Кирова.

«Столбы» вообще играли особую роль в масленичной истории Ярославля. Именно здесь на праздничной неделе прогуливались модницы в соломенных шляпках, а молодые женщины демонстрировали благополучие своей семейной жизни. Была и такая забава: прохожие могли остановить катающихся или гуляющих молодоженов громким требованием «посолить рыжики!», и пара должна была поцеловаться при всех.

Характерна для Масленицы и «медвежья комедия». Ведь медведь, переживавший зиму в берлоге, считался символом пробуждения весны. И в праздничные дни на потеху публике по улицам водили ряженого или настоящего медведя, с которым разыгрывали сценки и шутки.

Еще одна забава – кулачные бои «стенка на стенку». Обычно они проходили на льду реки Которосль и собирали большое число моло-

дых людей, готовых показать свою силушку и смелость.

В завершение праздника, в Прощеное воскресенье, как и положено, сжигали соломенное чучело Масленицы, бросая в костер остатки праздничной еды. В этот день ярославцы просили прощения у близких и дарили друг другу мыло – «чтобы смыть грехи» перед Великим постом.

Наши традиции

Прошли годы, но Масленица в Ярославле по-прежнему празднуется весело и широко. Более того, появились новые традиции.

Так, с 2018 года город выбирает Государыню Масленицу, первой такой Государыней стала известная исполнительница народных песен Надежда Бабкина. В Резиденции Государыни Масленицы – уникальном тематическом интерактивном музее – в дни праздника зажигается огонь, а желающие могут посетить музей, в котором хранятся богатые наряды.

Еще одна традиция – ежегодный конкурс кукол «Краса Масленица», в котором может принять участие любой желающий: и индивидуальные авторы, и авторские коллективы (семейные, трудовые, школьные, студенческие и т.д.). Посмотреть кукол в этом году можно будет в парке на острове Даманском.

Масленичные мероприятия, как водится, пройдут по всей Ярославской области. В Ярославле – на Главной Масленице страны – гостей ждут народные гулянья на Советской площади, шуточный турнир «Блинная олимпиада», ремесленные и фермерские ярмарки, «Аллея мастеров» в Городском выставочном зале имени Нужина, многочисленные интерактивные программы и мастер-классы в музеях и у колеса обозрения, экскурсии и показательные кормления животных в зоопарке, разнообразные квесты, игры и забавы, а также масленичное меню в кафе и ресторанах.

Самые яркие события Масленичной недели запланированы на субботу, 21 февраля, и воскресенье, 22 февраля. ■

ИСПЕЧЬ БЛИН С ПРИПЕКОМ

На разогретую и смазанную маслом сковороду выливаем тесто – немного меньше, чем нужно для блина.

Как только тесто слегка схватится, на него выкладываем припек (начинку) и заливаем остатками теста. Через несколько секунд нужно перевернуть блин и довести его до готовности.



ФОТО ИЗ СОЦСЕТЕЙ