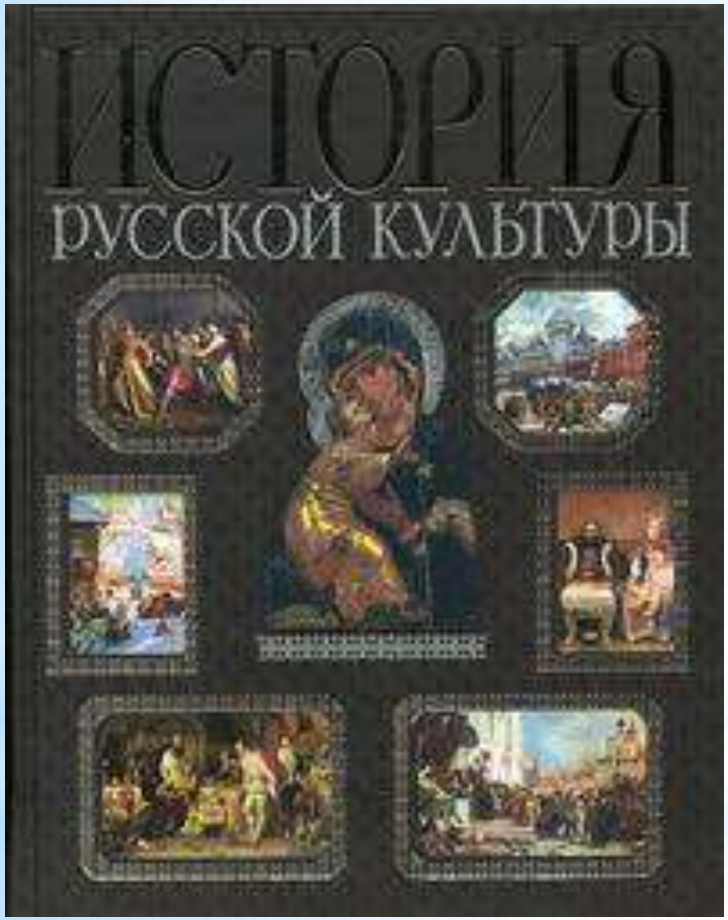
ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Виртуальная книжная выставка.

«Поддаются времена и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно и конца им и в будущем…». А.П. Чехов.

МАСЛЕНИЦА В РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЕ

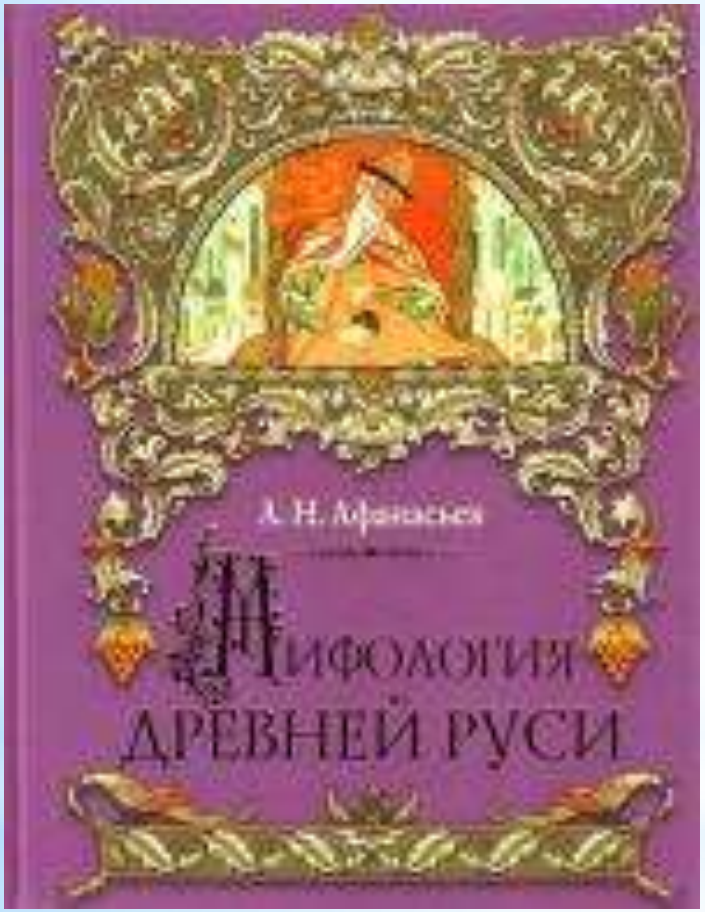
ИСТОРИЯ РУССКОЙ КУЛЬТУРЫ.



«В России Масленица начинается после Вселенской субботы, в которую вспоминают усопших родственников. А Церковь в Сырную неделю вспоминает изгнание Адама из рая, приготовляя христиан к Великому посту. Тогда народ предается масленичным удовольствиям, катаньям с гор на санях, попойкам и пиршествам, а в старину предавались даже кулачным потехам. В народе Масленица слывет честной, а по разгульности и раздолью – широкой, так как русский человек в эти дни предается широкому разгулу.»

Москва, изд-во ЭКСМО, 2007

А.Н. Афанасьев. Мифология древней Руси.



Москва, изд-во ЭКСМО, 2007

В народе праздник был тесно связан с Солнцем, несущим всему живому свет и тепло. Известный русский ученый-фольклорист А.Н.Афанасьев пишет:»Поэтическое представление солнца огненным колесом вызвало обычай зажигать в известные годовые праздники колеса…Русские поселяне, встречая во время Масленицы весеннее солнце, возят сани, посредине которых утвержден столб, а на столбе надето вертящееся колесо.»

В.И. Даль. Пословицы русского народа.

Немало пословиц и поговорок посвятил русский народ Масленице. Она «честная, веселая, широкая, всемирный праздник». «Масленица объедуха, деньгам приберуха». Каждый день масленичной недели имеет свое название:

«понедельник –встреча,

вторник - заигрыши,

середа - лакомка,

четверг -широкий,

пятница - тещины вечорки,

суббота - золовкины посиделки,

воскресенье - проводы, прощанья, прощеный день».

Москва, изд-во «Художественная литература», 1984

Образ Масленицы, яркой, веселой, разгульной, не мог не найти отражения на страницах произведений многих русских писателей от Пушкина до Зощенко.

И.С. Шмелев. Лето господне.

Москва, изд-во «Детская литература», 2015

«Масленица…Я и теперь еще чувствую это слово, как чувствовал его в детстве: яркие пятна, звоны – вызывает оно во мне; пылающие печи, синеватые волны чада, в довольном гуле набравшегося люда, ухабистую снежную дорогу, уже замаслившуюся на солнце, с ныряющими по ней веселыми санями, с веселыми конями в розанах, в колокольцах и бубенцах, с игривыми переборами гармоньки».

А.П.Чехов. Шуточка (сборник).

Москва, изд-во АСТ, Фоліо, 2004

Выдающийся мастер короткого рассказа А.П.Чехов неоднократно обращался в своем творчестве к теме Масленицы и ее непременного атрибута – блинам. На страницах таких рассказов, как «Масленичные правила дисциплины», «О бренности (Масленичная тема для проповеди)», «Блины», «Глупый француз» главное блюдо масленичной недели предстает своеобразным символом щедрой русской души, не признающей никаких барьеров и условностей.

Н. Тэффи. Блины.

Не обошла своим вниманием веселый праздник и русская писательница Тэффи (Н.А.Лохвицкая). В рассказе «Блины» итальянцы никак не могут понять, что же такое блины и зачем их нужно есть. Может быть это и есть одна из загадок таинственной славянской души?

Москва, изд-во АСТ, 2008

М. Зощенко.Теперь-то ясно.

Москва, изд-во «Художественная литература», 1987

Совсем по-другому предстает разудалый когда-то праздник со страниц рассказа М.М.Зощенко. Дата написания – 1925 год, а действие происходит в суровом и голодном 1919 году. Исконно русские традиции вступают в противоречие с новой действительностью, отрицающей старый мир.

М. Шолохов. Тихий Дон.

Москва, изд-во АСТ, 2014

Автор описывает праздничный стол на масленицу в семье донских казаков Мелеховых: «Ели, как и всегда по праздникам, сытно и много. Щи с бараниной сменила лапша, потом — вареная баранина, курятина, холодец из бараньих ножек, жареная картошка, пшенная с коровьим маслом каша, кулага, блинцы с каймаком, соленый арбуз. Григорий, огрузившийся едой, встал тяжело, пьяно перекрестился; отдуваясь, прилег на кровать. Пантелей Прокофьевич еще управлялся с кашей: плотно притолочив ее ложкой, он сделал посредине углубление (так называемый колодец), налил в него янтарное масло и аккуратно черпал ложкой пропитанную маслом кашу.»

И. Гончаров. Фрегат «Паллада»

Москва, изд-во Эксмо. Око, 2014

Автор описывает, как матросы праздновали в плавании Масленицу: "Нельзя же, однако, чтоб масленица не вызвала у русского человека хоть одной улыбки, будь это и среди знойных зыбей Атлантического океана. Так и тут, задумчиво расхаживая по юту, я вдруг увидел какое-то необыкновенное движение между матросами: это не редкость на судне; я и думал сначала, что они тянут какой-нибудь брас. Но что это? совсем не то: они возят друг друга на плечах около мачт. Празднуя масленицу, они не могли не вспомнить катанья по льду и заменили его ездой друг на друге удачнее, нежели Петр Александрович икру заменил сардинами. Глядя, как забавляются, катаясь друг на друге, и молодые, и усачи с проседью, расхохочешься этому естественному, национальному дурачеству: это лучше льняной бороды Нептуна и осыпанных мукой лиц.»

Одним из важных составляющих масленичной недели является особый праздничный стол, призванный поддержать веселье в преддверие 40-дневного великого поста. А главное блюдо этого стола – круглые и горячие, как весеннее солнышко, что припекает все сильнее и сильнее – блины.

Праздник в доме

Розовые блины няни Пушкина.

Александр Сергеевич Пушкин предпочитал «розовые» блины, приготовленные по рецепту его няни Арины Родионовны.

«Розовые» блины от Арины Родионовны

Ингредиенты:

Пшеничная мука — 2 фунта (почти 1 кг)
Яичные желтки — 8 шт.
Кусок деревенского масла
Кислое молоко
Взбитые яичные белки — 8 шт.
Сок 1 свеклы

Рецепт:

Муку просеять и смешать с хорошо перетертыми яичными желтками, добавить масло, замесить тесто с кислым молоком. В самом конце добавить взбитые яичные белки и заправить свекольным соком. Жарить на хорошо разогретой сковороде с каждой стороны до появления блинной корочки. Такие блины подавались с вареньем из белого крыжовника.

Молочные блины от Софьи Андреевны Толстой

Ингредиенты:

Яйца — 5 шт.
Сахар
Молоко
Мука
Соль
Масло

Рецепт:

5 яиц, 2 белка и желтки стереть с сахаром, а белки сбить, развести молоком желтки, потом класть муку и тогда прибавлять еще молока сколько надобно, потом посолить и положить сбитые белки и печь блины на сковороде с маслом. Сковороду надо раскалить и мазать маслом.

Коктебельские блины от Марины Цветаевой.

Этими блинами Марина Цветаева потчевала жителей коктебельской дачи Максимилиана Волошина неоднократно, особенность рецепта состоит в том, что в блинное тесто добавляется десертное вино. Тонкие блины с карамельной корочкой приобретают аромат и легкий вкус коктебельского вина.

Ингредиенты:

Мука — 2 стакана, молочная сыворотка — 1,5 л., белое десертное вино — 200 г., сахар — 2 стол. ложки, яйцо — 1 шт., соль — ½ чайной ложки, дрожжи, сода на кончике ножа, растительное масло — 2 стол. Ложки, сливочное масло — 100 г.,

Для начинки:
Грецкие орехи — 100 г ., миндаль — 100 г., взбитые сливки — 200 г ., свежие не кислые ягоды — 100 г., сахар — 2 стол. Ложки.

Рецепт:

В молочную сыворотку добавьте яйцо, вино, соль, сахар, дрожжи, соду, 1 стол. ложку растительного масла, муку. Хорошо премешать.
По консистенции тесто должно быть похоже на питьевой йогурт.
На раскаленную сковороду с толстым дном капните немного растительного масла, равномерно распределив его по поверхности сковороды. Выливайте тесто, чуть меньше половины половника, равномерно распределяя его по поверхности сковороды, чтобы у вас получился тонкий блин. Аккуратно переверните блин, как только его поверхность станет матовой. Складывайте блины в стопку, смазывая их сливочным маслом.

Для начинки нужно прокрутить орехи и ягоды через мясорубку или измельчить в блендере, добавить сахар и взбитые сливки, полученную массу положить в блины, закрутив их в трубочки. Подавать на стол охлажденными, с кагором или любым другим полусладким ликерным или десертным вином.

Блины скороспелые от М.А. Шолохова

Ингредиенты:

На 500гр муки:

3 стакана воды,

2-3 яйца,

1 столовую ложку сахара,

по 1/2 чайной ложки соли, соды и кислоты

Рецепт:

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным веничком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или винокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Источники:
- http://www.bludakchr.ru/velikie.php;
- https://www.livelib.ru/selection/546494-maslenitsa-v-tvorchestve-russkih-pisatelej;
- https://www.37.ru/food/news/338516/