

Как праздновали Рождество в Сибири

В Сибири исстари первые три святочных дня все дети ходили славить Христа - колядовать (у язычников Коляда - бог пиршества и тепла, но, скорее всего, слово колядовать произошло от польского - коленда - поздравление).

Девочкам в это время не разрешали играть в куклы, говоря, что "грех играть в Святые вечера, иначе утащит шиликун - веселый дух". Мальчишки, иногда со скрипачом, носили вертеп - деревянный ящик для кукольных представлений, с помощью которого показывали рождественские сцены: поклонение волхвов, бегство в Египет, смерть Ирода.

В "Записках и замечаниях о Сибири" читаем: "Вечером, когда, бывало, смеркнется и закроют ставни, стучались под окно, и на вопрос: кто там? Отвечали: не угодно ли с вертепом? Тут обыкновенно дети просили пустить вертеп". Здесь же описываются различные игры молодежи: "Садились в кружок, зажигали лучину и, притушивши, передавали ее один другому, приговаривая: "Жил-был курилка, не оставь печали, не заставь плясати". Всякий старался сбыть курилку. У кого лучинка погасала, с того брали фант.

Жизнь по-домостроевски

Празднику Рождества предшествуют так называемые филипповки - пост, названный в честь апостола Филиппа. В старину постный стол был очень разнообразен: "соленые и маринованные грибы по сортам, кислая капуста, огурцы, клюква, брусника, моченые яблоки".

Шестое января именуется Рождественским Сочельником (от слова "сочиво" - особое постное блюдо). Сочиво приготавливали так. Нужно взять полтора стакана зерен пшеницы, 150 г мака, 150 г очищенных грецких орехов, 5 столовых ложек меда.

Очистить пшеницу от оболочки, сварить из нее жидкую кашу на воде. Подсластить по вкусу. Растиреть мак в ступке, перемешать с медом и добавить в охлажденную кашу.

Посты и дни постные строго соблюдались в Сибири. Накануне Рождества не ели ничего до звезды и уже вечером пили чай и ужинали.

С 8 по 17 января - Святки. Это были дни особой радости, продолжение празднования Рождества Христова. Праздничный стол должен был состоять из 12 блюд, по количеству святочных дней. К Рождеству приурочивали убой скота.

Согласно "Домострою" - "в Великий мясоед после Рождества Христова к столу подают ... жареных гусей, тетеревов, куропаток, рябчиков, поросят на вертеле... бульоны куриные, солонину с чесноком и с пряностями, лосину, кур с вертелов, ветчину, колбасы".

Есть такая примета...

На Рождество звездная ночь - по осени с болота ягод будет не увлечь.

С рождеством Христовым!

Хозяин с хозяюшкой,

Со Христовым Рождеством,

Со Великим праздником!

Свят-свят! Свят-свят!

И ваших робят,

И вашу скотинку,

И всяку животинку!

Свят-свят! Свят-свят!

И двор, и гумно,

Все, что Богом дано!

Автор: Артур Скальский © Сегодня в Иркутске IT'S MY LIFE..., МИР

👁 5789 05.01.2002, 00:00

URL: <https://babr24.com/?ADE=1347> Bytes: 2695 / 2658

Версия для печати

[Скачать PDF](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Артур
Скальский.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)