

## «Уборка урожая»



Как в старину заготавливали урожай и сохраняли его до весны.

В старину, люди, привыкшие здесь, на севере, к суровым условиям жизни, старались жить, что называется, «всем миром», действовать сообща. Включалось «коллективное сознание» в любом взаимодействии с окружающим миром, с силами природы. Была ли необходимость закликания солнца или вызове дожде, в благодарности хлебному полю за обильный урожай или заготовке сена для домашних животных — все эти обряды или действия обязательно выполнялись или всеми жителями деревни, или отдельными социальными группами вместе. Считалось (как с рациональной, так и с иррациональной точек зрения), что совместное общение с силами природы или коллективная уборка урожая — будут более успешны, если это выполнять сообща.

Сообща занимались и осенними заготовками. Ведь от этого зависела жизнь каждого человека в период до поздней весны.

Особенно важным было заготовить на зиму злаковые (как правило рожь у нас на севере), яблоки и капусту. Эти продукты содержат необходимый набор витаминов и питательных веществ.

По народному календарю, народным приметам северное лето длилось с середины июня по 2 августа.

Как раз до начала августа надо было закончить уборку злаковых в поле. Урожай убирали женщины серпами. Рожь — достаточно капризна в уборке, в отличие от пшеницы. Ту можно и косой с граблями сжать, а вот ржаные зерна запросто могут высыпаться при неосторожной жатве, поэтому ее — только серпом. После уборки урожая снопы оставляли в поле, а потом везли домой, в овины (хозяйственная

постройка, в которой сушили снопы перед молотью, обычно оwin состоял из ямы, где располагалась печь без трубы, а также из верхнего яруса, куда складывали снопы для дальнейшей просушки). На поле же, в качестве символической благодарности силам природы, оставляли несколько несрезанных стеблей, завязанных красивым полотенцем, и каравай ржаного хлеба. К середине октября рожь надо было обмолотить. Молотили чаще мужчины, цепями (двумя палками, соединенными ремнем или цепью). Затем зерно веяли. Обмолоченную рожь хранили в амбарах, внутри которых устраивались засеки — отделения для хранения зерна.

Заготавливать яблоки на зиму начинали во второй половине августа, после праздника Преображения (19 августа). В это время мариновали яблоки. Зимние сорта яблок еще недостаточно поспели, а потому были достаточно крепкими для заготовок.

мариновать яблоки — значит мочить их.

Для мочения использовали деревянные кадушки и бочонки. Плоды укладывали слоями, переложив ряды листьями смородины, соломы и т.п., и заливали чистой водой, прижав сверху прессом. Ржаная солома запускает процесс брожения и придаёт золотистый цвет яблокам. Кроме того, она обеспечивает заготовке характерный аромат. Для больших объемов использовали дубовые бочки.

Обязательно светлые и новые, чтобы бочки не давали трещину и отвар не вытекал. Это не только очень простой способ, но и очень полезный. В процессе брожения образуются полезные для организма вещества, и клетчатка становится мягкой, лучше усваивается. Моченые яблоки обладают антибактериальными свойствами, а значит, будут полезны при соответствующих нарушениях в здоровье. Нередко при мочении использовали яблоки и ягоды вместе, добавляли специи и солод (намоченные и пророщенные семена ячменя, реже ржи). В последнем случае рассол напоминал по вкусу квас, этот же вкус передавался и фруктам. В последнюю очередь готовили моченую антоновку, сезон ее заготовок растягивался до середины октября — праздника Покрова. Дно кадушек укладывали соломой, затем аккуратно выкладывали отобранные яблоки и заливали отваром с солодом.



На Покров (14 октября) а иногда и раньше (8 октября) начинались «Капустки». Это был долгожданный веселый праздник для всей деревни. Надо было дожидаться первых заморозков и только тогда приступать к заготовке капусты. «Капустки» – это осенний праздник, и собирались на него в октябре, когда была убрана вся капуста. По старинному народному обычаю её срезали только после праздника Покрова. До этого дня всегда выпадал первый снег, бывали морозы, которые убивали горечь в капусте и тогда её можно было солить. Заготовка капусты на зиму в России шла поздней осенью, когда при первых слабых морозах капустные вилки «свёртываются круче» и становятся более твёрдыми. Считалось, что капуста, собранная в октябре, сахаристее той, что убрана в сентябре, а рубить капусту лучше на «молодой месяц», она тогда будет крепче и вкуснее.



Большие запасы трудно сделать в одиночку. А потому рубили и солили капусту женщины сообща для всей деревни, переходя из одного дома в другой. Все вместе, с шутками и прибаутками солили капусту. Капусту квасили целыми кочанами или же шинковали, рубили сечкой. Различали белую и серую квашеную капусту. Первую готовили из белокочанной по рецептам, практически не изменившимся и до нашего времени. Вторую же – серую получали из того же сырья, но слой капусты пересыпали вместе с солью ржаной мукой. В этом случае, если сока под гнетом было мало, в бочку для улучшения брожения доливали ржаной квас. Возможно, именно такой способ был самым старым, изначальным, давшим капусте название «квашеная», т.е. «заправленная квасом».

«Капустки» продолжались две недели. Молодёжь с нетерпением ожидала праздников. Весело они проводились, с разговорами, шутками-прибаутками. Девушки ходили с песнями из дома в дом рубить капусту. Кадки во всех семьях доверху наполнялись капустой. В каждом доме накрывались столы с закусками. Входя в дом, гости поздравляли хозяев с хорошим урожаем. Девушки наряжались и старались показать своё трудолюбие, а хозяйки присматривались, которая невеста удалая. «Капустки» завершали летне-осенний цикл уборки урожая и заготовки продуктов на зиму и начинали новый радостный период жизни русской деревни — время свадеб.