

7 НОВОГОДНИХ ТРАДИЦИЙ



- Традицию празднования Нового Года зимой ввел в России Петр I
- Маскарады, карнавалы, балы
- Курьезные шедевры на новогоднем столе
- Шампанское
- Новогодняя елка
- Красота оформления стола
- Новогодние развлечения



ПРАЗДНОВАНИЕ НОВОГО ГОДА НА РУСИ

№	Древнерусские названия		Современные названия		
	По Л. С. Хренову и И. Я. Голубу	По Б.А.Рыбакову	Великорусские	Украинские	Белорусские
1.	Березозоль	Сухый	Март	Березень	Сакавік
2.	Цвѣтень	Березозоль	Апрель	Квітень	Красавік
3.	Травень	Травень	Май	Травень	Май
4.	Червень	Кресень (Изокъ)	Июнь	Червень	Чэрвень
5.	Липень	Червень	Июль	Липень	Ліпень
6.	Серпень	Серпень (Заревъ)	Август	Серпень	Жнівень
7.	Вересень	Рюень	Сентябрь	Вересень	Верасень
8.	Листопадъ	Листопадъ (Паздерникъ)	Октябрь	Жовтень	Кастрычнік
9.	Грудень	Гроудень	Ноябрь	Листопад	Лістапад
10.	Студень	Студены	Декабрь	Грудень	Снежань
11.	Съчень	Просинець	Январь	Січень	Студзень
12.	Лютый	Съчень	Февраль	Лютый	Люты

Таблица славянских месяцев именовании

В древности на Руси Новый год отмечали 1 марта, связывая его с весной – началом возрождения природы и ожиданием нового урожая. Что именно представлял календарь древних славян точно неизвестно. Все исследователи солидарны в том, что изначально счёт времени вёлся по сезонам. Скорее всего первоначально славянами применялся 12-месячный лунный календарь, а позже произошёл переход к лунно-солнечному календарю, в котором семь раз в каждые 19 лет вставлялся добавочный, 13-й месяц. Названия месяцы носили чисто славянские, связанные с явлениями природы и могли отличаться друг от друга в зависимости от климатических условий.

В течение многих веков началом года считалось 1 марта, но в 1492 году, в соответствии с церковной традицией, начало года было официально перенесено на 1 сентября и отмечалось так более двухсот лет.

Источник: <http://artpolitinfo.ru/315-let-nazad-vyishel-ukaz-petra-o-vvedenii-novogo-letoischisleniya-s-1-yanvary-a-1700-g-1699-g/>

ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА

Праздник отмечали в ночь с 31 августа на 1 сентября. Москвичи накрывали праздничные столы с множеством вкусных блюд: пирогами, караваями, кашами, рыбными и мясными деликатесами. Популярными новогодними напитками в допетровскую эпоху были квас, пиво, медовуха, сбитень. Иноземные вина могли позволить себе лишь зажиточные горожане. К столу приглашали гостей, чаще всего родственников. За неспешной беседой ждали полуночи, о которой возвещал выстрел пушки. Сразу после этого начинал звонить колокол на главной московской колокольне – кремлевском Иване Великом.



*А. Васнецов. Уличное движение в XVII веке.
Мясницкие ворота*

Праздник Все поздравляли друг друга, обнимаясь, троекратно целуясь, желая мира и добра. Во время празднования Нового года в Кремле проводились церемонии «О начатии нового лета», «На летопровождение» и «Действо многолетнего здоровья». Утром 1 сентября москвичи шли на Соборную площадь Кремля, где наблюдали за торжественным выходом царя с огромной свитой бояр и дворян, и патриарха, которого сопровождало несколько сот священников. Царь целовал поданный патриархом крест, руководители светской и церковной властей поздравляли друг друга. Затем они поздравляли с праздником собравшихся на площади горожан, которым раздавали праздничные «государевы гостинцы». В этот день иностранные послы также шли в Кремль, чтобы поздравить русского царя. Москвичи с интересом разглядывали диковинные одежды иноземцев.

ТРАДИЦИИ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА



Фрагмент картины А.Рябушкина «Московская улица в праздничный день»

После торжественного молебна начинались народные гулянья, которые проходили уже за стенами Кремля, на улицах и площадях Москвы. Любимыми новогодними развлечениями средневековых москвичей были хороводы, танцы, песни, катания на тройках, представления бродячих актеров – скоморохов, разыгрывавших кукольные представления и медвежью потеху.



Медведь и коза. Лубок

ТРАДИЦИЮ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА ЗИМОЙ ВВЕЛ В РОССИИ ПЕТР I



20 декабря 1699 года издан именной указ Петра I «О праздновании Нового года».

Указом предписывалось производить счисление лет не «от сотворения мира», а от Рождества Христова, а «новолетие» начинать не с 1 сентября, а с 1 января.

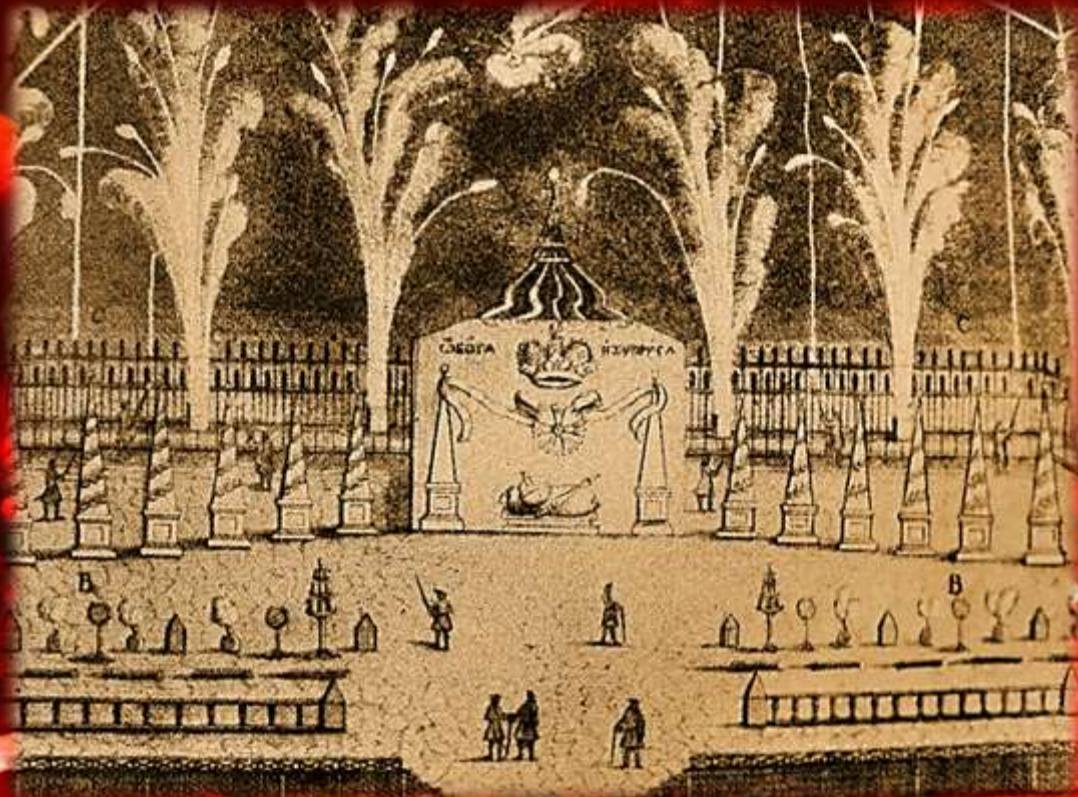
В день 1 января, по старому летоисчислению, исполнялось 4 месяца 7208 года, а по введенному новому летоисчислению наступал 1700-й год.

В соответствии с правительственными предписаниями празднование Нового года должно было происходить с 1 по 7 января.

Отныне Новый год праздновали следом за Рождеством Христовым, отмечавшимся 25 декабря.

Источник: <http://artpolitinfo.ru/315-let-nazad-vyishel-ukaz-petra-o-vvedenii-novogo-letoischisleniya-s-1-yanvary-a-1700-g-1699-g/>

ТРАДИЦИЮ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА ЗИМОЙ ВВЕЛ В РОССИИ ПЕТР I



*Фейерверк в Москве 1 января 1700 года.
Гравюра.*

Знатные горожане должны были устраивать салюты и фейерверки: «Да генваря ж в 1 день, в знак веселия; друг друга поздравляя новым годом и столетним веком, учинить сие: когда на большой Красной площади огненные потехи зажгут и стрельба будет, потом по знатым дворам, боярам, и окольным, и думным и ближним, и знатым людям... каждому на своем дворе, из небольших пушечек, буде у кого есть, и из нескольких мушкетов, или иного мелкого ружья, учинить трижды стрельбу и выпустить несколько ракетов, сколько у кого случится, и по улицам большим, где пространство есть, генваря с 1 по 7 число, по ночам огни зажигать из дров, или хворосту, или соломы».

Действительно, празднование Новолетия происходило в Москве в соответствии с данным указом. Так, в «Дворцовых разрядах» упоминаются торжественное богослужение, парад войск и салют, а в «Поденной записке» отмечаются также факты устройства фейерверков и иллюминаций, сооружения триумфальных ворот и украшения многих домов «ветвями от разных деревьев».

ТРАДИЦИЮ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА ЗИМОЙ ВВЕЛ В РОССИИ ПЕТР I



Василий Суриков. Большой маскарад в 1722 году на улицах Москвы с участием Петра I и князя-кесаря И. Ф. Ромодановского.

Петр I ввел традицию новогодней елки. В указе царя говорилось: «в знак того доброго начинания и нового столетнего века, в царствующем граде Москве после должного благодарения к Богу и молебного пения в церкви, и кому случится и в дому своем, по большим и проезжим знатым улицам, знатым людям, и у домов нарочитых духовного и мирского чину, перед вороты учинить некоторые украшения от древ и ветвей сосновых, елевых и можжевеловых».

Центром новогодних гуляний была Красная площадь, откуда веселье распространялось по всему городу.

Столицей тогда была Москва, Петербург еще не был построен и все празднования проходили на Красной площади. Однако в 1704 году праздник был перенесен в северную столицу.

ТРАДИЦИЮ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА ЗИМОЙ ВВЕЛ В РОССИИ ПЕТР I



А. Васнецов «Медведчики (развлечение).
Старая Москва» 1911

С Рождества начинались Святки – две праздничных недели до Крещения Господня. Это было самое веселое время в году. В это время человеку разрешалось многое, недозволенное в обычные дни – гадать, надевать маски, колядовать, озорничать. Считалось, что благодаря шуткам, смеху человек избавляется от всего плохого. День 31 декабря москвичи в старину называли «Васильевой колядой» или щедрым вечером. Молодежь колядовала, наряжаясь в звериные маски, изготовлявшиеся из бересты. Ряженые посещали дома горожан, исполняя благопожелательные стишки – колядки.



К. Маковский. Народное гулянье во время
масленицы на Адмиралтейской площади
в Петербурге

ТРАДИЦИЮ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА ЗИМОЙ ВВЕЛ В РОССИИ ПЕТР I



Главным на новогоднем празднике в те времена было не застолье, а массовые гуляния. Петр не только сам принимал участие в народном гулянии, но и обязывал к этому вельмож. Тех, кто не являлся на празднества под предлогом болезни, осматривали медики. Если причина оказывалась неубедительной – на провинившегося накладывали штраф: он на глазах у всех должен был выпить огромную чару водки.

После праздника неумолимый царь зазывал к себе в императорский дворец узкий круг особо приближенных (человек 80-100). Двери обеденной залы по традиции запирали на ключ, чтобы никто раньше, чем через 3 дня не попытался покинуть помещение. Такое соглашение действовало по настоянию Петра. Бражничали в эти дни безмерно: большинство гостей к третьему дню тихо сползали под лавку, не тревожа остальных. Выдерживали такое новогоднее застолье только самые крепкие.



Ассамблея при Петре I. Гравюра с картины худ. Хлебникова. 1900 г.

МАСКАРАДЫ, КАРНАВАЛЫ, БАЛЫ



История прятать лицо за маской, перевоплощаясь в иного человека, уходит своими корнями в далекое прошлое, к тем дням, когда наши предки охотились на мамонта и жили в пещерах. Именно тогда появился обычай надевать маски, но это было связано не с праздничными балами, а с ритуалами общения с богами. Надевая маски животных и отплясывая вокруг костра, первобытные люди призывали удачу, устрашали злых духов и отдавали дань умершим предкам.

По мнению историков, традиция праздничных маскарадов пришла к нам из Древнего Рима. Каждый год в конце декабря римляне отмечали праздник Сатурналии в честь бога земледелия, садоводства и виноделия Сатурна.

Стоит отметить, что в европейской традиции, карнавал зарождался как религиозный праздник. Его проводили в конце зимы, накануне Великого Поста, предшествующего Пасхе. Да и слово «карнавал» говорит само за себя, в его основе лежат два латинских корня: *carno* — мясо и *vale* — прощай. Со временем эти строгие ограничения были забыты и карнавал превратился в веселый праздник, став в 1296 году, по решению Сената Венецианской Республики, официальным публичным праздником, который отмечался в последний день перед Великим Постом. Но так было не всегда. Например, в конце восемнадцатого века, во времена бурных революционных событий, карнавалы вовсе не проводились и возродились лишь в семидесятые годы прошлого столетия.

Источник: Короткова М. В. Традиции русского быта: [энциклопедия]. - М.: Дрофа-Плюс, 2008. - 319 с

МАСКАРАДЫ, КАРНАВАЛЫ, БАЛЫ



Маскарадное шествие 1722 года. Гравюра XVIII века



В. Семенов. Маскарад

В России мода на маскарады, как и многие другие новшества, была введена Петром I. Маскарады были одной из любимых потех петровского времени, их устройством император занимался лично. Для публики, обязанной являться на бал-маскарад, эти увеселения обходились крайне дорого. Так, участвовавшие в маскараде дамы, должны были за несколько дней до праздника явиться в кофейню, где назначенные государем лица осматривали карнавальные костюмы, и если находили что-нибудь не так, заставляли перешивать платья. Маскарады продолжались несколько дней и проходили не только во дворце, но и на улице, чтобы приобщить простой народ к новым традициям и доносить до людей суть новых реформ. Такие маскарады были срежиссированы и продуманы до мелочей самим Петром I. Он ввел и обязательный атрибут маскарада — маску, которую обязаны были носить приглашенные на бал в течение всего маскарадного времени.

В связи с масками были и курьезные случаи. Например, на маскараде февраля 1724 года в Петербурге, сенаторам было приказано не снимать масок даже во время утреннего заседания в Сенате. Однако никто из пришедших на бал-маскарад во дворец не мог остаться инкогнито — всех пришедших перед входом обязывали снимать маски.

МАСКАРАДЫ, КАРНАВАЛЫ, БАЛЫ



И. Соколов. Бал-маскарад. 1744 г.

Императрица Елизавета I продолжила традицию празднования Нового Года, начатую ее отцом. Она была большая любительница балов и увеселений, устраивала во дворце роскошные елки и маскарады, на которые сама любила являться в мужском костюме. 2 января 1751 года «Петербургские Ведомости» подробно описали новогодний бал, данный в императорском дворце. Вельможи прибыли на маскарад в богатых платьях и собрались в большом зале, «где в осьмом часу началась музыка на двух оркестрах и продолжалась до 7 часов пополуночи». После танцев были накрыты столы, «на которых поставлено было великое множество пирамид с конфетами, а также холодное и горячее кушанье». В маскараде приняло участие более 15 тысяч человек, которые были «разными водками и наилучшими виноградными винами, также кофею, шоколадом, чаем, оршатом и лимонадом и прочими напитками довольствованы».

Екатерина II превзошла всех своих предшественников в организации праздников. Она со свойственной ей мудростью вернула народу их исконные, самые важные календарные религиозные праздники, но придала им государственный официальный статус столичных торжеств. Праздники были призваны обличать пороки, восхвалять добродетель и славить наступивший «золотой век» России. К этим праздникам она приобщила все сословия, включая высшее дворянство. Царица придавала праздникам театрально-интеллектуальный характер. В то время праздничная жизнь напоминала театральные подмостки с четким исполнением ролей и разыгрыванием сюжетов.

Источник: <http://www.booksite.ru/localtxt/korot/kova/byt/index.htm>

МАСКАРАДЫ, КАРНАВАЛЫ, БАЛЫ



*Горы. Литография.
Конец XVIII - начало XIX в.*



Карусельный аттракцион

По старой русской традиции в столицах стали возводить ледяные горы. В Петербурге они возводились на льду Невы в разных местах. Обычно катальных гор было две: они располагались параллельно скатами навстречу друг другу. Горы сооружались из больших бревен, имели лестницу и крутой дощатый скат до 18 метров. По обеим сторонам гор ставили елки, флажки и деревянные скульптуры.

Екатерина II организовала новую забаву для дворян. На Царицыном лугу она постановила устраивать карусели и турниры на манер рыцарей Средневековья. Участники карусели садились на настоящих лошадей и рядились в разные костюмы. Всего их было четыре группы, или кадрили (как тогда говорили): славянская, индийская, римская и турецкая. Для соревнования этих четырех групп были построены места для зрителей с билетами. Забава была одновременно и театром. Всегда были четыре кадрили, которые выезжали на поле, производили упражнения с копьем, пистолетом, шпагой. Участники турнира должны были продемонстрировать свою ловкость, отрубив головы куклам, изображавшим мавров, и пронзив копьями картонные изображения тигров и кабанов. В начале турнира проезжали дамы на колесницах, а в конце — парад участников на лошадях, подсчет очков и призы. Как правило, это были медали, оружие или красный шарф от дамы. Затем был ужин, опера или бал. Последняя такая карусель состоялась в 1811 г.

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ



Русское хлебосольство известно с давних времён. Накормить досыта гостя считалось священным долгом, тем паче гостя заморского да в царском доме.

С дочерьми европейских королей и византийских императоров на царскую кухню пришли невиданные рецепты и сказочные лакомства.

До конца XVII века «русское» меню было относительно скудным. Не ели раков, устриц и прочие морепродукты, не знали картошки, кабачков с баклажанами, салатов, зелени, чая и кофе. Из пряностей употребляли чёрный перец, шафран, корицу, имбирь, из экзотических фруктов – изюм, чернослив, инжир и лимоны. Кушанья варили в горшках, пекли или запекали в печи, оформляли тестом, глазурью и сахаром, для закусок часто использовали солёные, мочёные и квашеные продукты (капусту, огурцы, сливы, яблоки, морошку и даже арбузы). На торжественный обед полагалось подавать до семисот блюд, в четыре-пять перемен.

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ



«Козырной картой» царских столов была, конечно же, рыба. Огромные белуги, стерляди и осетры, такие, что по воспоминаниям путешественника Танера «половину рыбы три сильных мужчины с трудом могли поднять на стол», щуки, налимы, лещи – пареные, жареные, запечённые целиком и в сомнительных сочетаниях – так Алексею Михайловичу на свадьбу подали карасей с бараниной. Другим коронным блюдом были птицы, приготовленные целиком и так искусно, что неотличимы бывали от живых – павлины (обязательные для торжественных пиршеств в XVII веке), лебеди, гуси и тетерева. Впрочем, малиновок, жаворонков, перепёлок, овсянок и прочую мелкую пернатую живность столь же охотно ели целыми блюдами и запекали в пирогах. Самым популярным и «массовым» продуктом была курица – «куря во штях», разварная, жареная, на вертеле, с шафраном, лапшой, пшеном, лимоном. Пироги, блины, печатные пряники, сахарные коврижки и прочая выпечка поражали разнообразием. Пироги были, скорее, простыми – с рыбой, грибами, сыром, бараниной и той же курятиной. А вот с формовкой, глазировкой и украшением сладостей русские повара достигали невероятных чудес: коврижка сахарная – герб государства российского; лебедь литой; Кремль с людьми конными и пешими, большая башня с орлом, малая башня с орлом и город четверугольный с пушками. Пили много. Из безалкогольного – квас, сбитень, имбирный напиток, взвары (типа компотов). Из слабоалкогольного – всевозможные меды, пиво (называемое «олуй»). Из более крепкого – «ставленные» меды, всевозможные заграничные вина (мальвазия, рейнское, бастр, романея) и, конечно же, русская водка. Случалось, послы упивались так, что были не в состоянии вести переговоры и принимать царские дары, а из-за стола их приходилось уносить на руках.

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ



Казалось бы, с чего заграничным гостям жаловаться? Однако ворчали и возмущались. Во-первых, все кушанья готовились либо на «деревянном» (дешёвом оливковом) либо на прогоркшем коровьем масле (рецепт масла из сметаны и сливок, пригодного для долгого хранения, привёз в Россию от голландцев Пётр I). Во-вторых, обилие чеснока, лука, перца и нежно любимой «руссами» редьки делало запах от блюд (да и от обедающих) совершенно невыносимым для нежных европейских носов. И, в-третьих, к столам не полагалось ни персональных тарелок, ни столовых приборов – ели с одного блюда и одного ножа с соседями-боярами, да и пили, зачастую, из общего кубка.

Императорская кухня от царской отличалась принципиально. Пётр I, вознамерившись истребить боярскую старину, отправил в небытие и лебедей с павлинами. Если при Алексее Михайловиче, даже царские дети, случалось, ели с олова или из деревянных мисок, то в Петербурге, не только в Зимнем дворце, но и во многих владетельных домах, вскоре завелась и серебряная, и золотая, и фарфоровая посуда по европейскому протоколу. Вместо кваса стали подавать лимонад с соломинкой, вместо печатных пряников изящное сахарное печенье, вместо рыжиков – трюфеля, вместо «куря жареного» – индейку шио. Можно себе представить, как огорчали эти преобразования самого императора – Пётр Алексеевич больше всего любил кислые щи, жаркое с гречневой кашей, солёные огурцы и простую русскую водку. Но положение обязывало.

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ НА НОВОГОДНЕМ СТОЛЕ



При Екатерине II ели так изысканно и роскошно, что послы не могли не отмечать это в своих донесениях: «Что более всего удивило меня, так это плато, поставленное перед императрицей. Оно представляло из себя рог изобилия, все из чистого золота, а на том возвышении был вензель императрицы из довольно крупных бриллиантов». Стол на пятьдесят кувертов (персон) предполагал к подаче более восьмидесяти блюд. Десять разных супов и похлёбок, рулады из кроликов, крыла с пармезаном, гателеты из устриц, карп с приборами, черепаха, куропатки с трюфелями, дикая коза, торнбут глазированный с кулисом раковым, потроха по-королевски.

Новый Год отмечали с размахом. В 18 веке русский новогодний стол стал более изысканным и вкусным: в поварское искусство пришло стремление удивить, потешить гостей необычными и непривычными яствами. Историки рассказывают легенду о диковинном блюде, которое придворный повар-француз приготовил для императрицы в качестве сюрприза к новогодней трапезе. Весьма замысловатое угощение обходилось недешево и требовало от повара незаурядного мастерства. Рецепт кушанья был таков: в мясистые оливки вкладывались вместо косточек кусочки анчоусов, оливки являлись начинкой для выпотрошенного жаворонка, которого следовало вложить в жирную куропатку, а ту — в фазана. Последней оболочкой служил поросенок. Сначала секрет «царского» новогоднего угощения держался в строгом секрете, но потом его выведal богач-вельможа. Такое жаркое получило название «Императрица» и пользовалось большим успехом у петербургской знати.

ШАМПАНСКОЕ

Вина из региона Шампани были известны ещё до Средневековья. Существовали церковные виноградники, а монахи изготавливали вино для использования в таинстве причастия. Помазание французских королей традиционно происходило в Реймсе. Шампанское вино было частью коронационных торжеств.

Короли ценили неигристые, светлые и бодрящие вина и посылали их в знак уважения другим европейским монархам. В XVII веке неигристым шампанским винам отдавалось предпочтение на торжествах в европейских странах. Англичане были крупнейшими потребителями шампанских вин и также потребляли много игристых вин.

Первое коммерческое игристое вино было произведено в области Лиму в Лангедоке около 1535 года. Следует отметить, что в историю шампанского внесли свой вклад многие. В противоположность легенде и популярному мнению французский монах-бenedиктинец аббатства Отвильер Пьер Периньон, живший в XVII веке, не изобретал шампанского, хотя известно, что он сделал много улучшений в процессе производства этого напитка, в частности, открыл секрет купажирования, соединения сока разных сортов винограда, и стал разливать вина в бутылки с затычками из коры пробкового дуба, что позволяло удерживать углекислый газ, доселе взрывающий бочки.

В соседнем с Отвильером аббатстве было замечено, что бутылки из темного стекла взрываются реже, но лишь в 1800 году аптекарь Франсуа из Шалона придумал современную бутылку, в которой учитывается также толщина и форма, а не только цвет стекла. В начале XIX в. вдова винодела, впоследствии ставшая знаменитой мадам Клико, устранила другую существенную недоработку Пьера Периньона: её мастер Антуан Миллер разработал технологию «ремюажа», благодаря чему шампанское становилось кристально прозрачным.

Решающий прорыв сделал винодел Виктор Ламбер, разработавший в 1874 г. технологию ферментации, превращающую яблочную кислоту в молочную. Благодаря этому появился брют — очень сухое шампанское, вскоре ставшее самым популярным сортом в мире. А специалисты винодельческого дома «Лоран-Перрье» пошли еще дальше и выпустили экстра-брют, суперсухое шампанское.

Источник: Л. Выскочков. Шампанское в культуре Петербурга в XIX — начале XX в. // Петербург в мировой культуре: Сб. статей. — СПб.: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2005, с. 147—155.

ШАМПАНСКОЕ

Примерно в конце XVII в. метод производства игристого вина стал известен в Шампани одновременно с особенными процедурами производства и более крепкими бутылками, изобретенными в Англии, которые могли выдерживать дополнительное давление. Приблизительно в 1700 году родилось игристое шампанское.

Англичане полюбили новое игристое вино и распространили его по миру. «Брют», современное шампанское, был сделан для британцев в 1876 г. Российский императорский двор также потреблял много шампанского, предпочитая более сладкие виды.



П. Нилус. На балу.

В начале 19 века в России стало популярно шампанское — напиток, без которого сегодня не обходится ни одно новогоднее застолье. Правда, сначала россияне восприняли игристые вина с подозрением: их называли «напитком дьявола» из-за вылетающей пробки и пенной струи из бутылки. По легенде, широкую популярность шампанское завоевало после победы над Наполеоном. В 1813 году, войдя в Реймс, русские войска на правах победителей опустошили винные погреба знаменитого дома «Мадам Клико». Однако госпожа Клико даже не пыталась остановить грабеж, мудро решив, что «убытки покроет Россия». Проницательная мадам, как в воду глядела: слава о качестве ее продукции разнеслась по всей России. Уже через три года предприимчивая вдова получала из Российской империи больше заказов, чем у себя на родине.

Источник: История шампанского <http://www.bahys.com/ru/champagne/history/>

ШАМПАНСКОЕ



В 1905 году по приглашению императора Николая II в Россию прибыл французский винодел-шампанист Виктор Дравиньи. Несмотря на свою молодость – Дравиньи было лишь 30 лет – на родине он успел завоевать блестящую репутацию и получил право управлять элитными винными погребами в столице шампанского, городе Эперне. И оставить это место ради далёкой заснеженной России, где по мнению французов попросту нельзя было вырастить винограда?! Окружающие считали поступок мастера безумием и держали пари, что он вернётся уже через несколько месяцев.

Но история распорядилась по-другому. Возглавив производство в Удельном имении «Абрау-Дюрсо», Виктор Дравиньи провёл в России 14 лет. Именно здесь в полной мере раскрылся его талант. Дравиньи вывел производство шампанских вин из Абрау на высший международный уровень, создав восхитительные напитки. Люди, работавшие с ним, вспоминали, что Виктор, как никто другой, сумел прочувствовать душу Абрау-Дюрсо и в своих ассамбляжах выразил характер терруара во всей его полноте и разнообразии.

Дравиньи был требователен к персоналу, но всегда справедлив, удивительно работоспособен, честен и никогда не уступал своим принципам, оставаясь верным себе даже в тяжелые годы Гражданской войны. Вина Дравиньи неоднократно побеждали на самых престижных выставках, а с 1913 года Абрау-Дюрсо получило статус, который казался невозможным для отечественных виноделов – хозяйство стало поставщиком игристых вин для высочайшего двора, выиграв конкуренцию у домов Шампани с вековой историей.

Источник: <https://professional.ru/Soobschestva/istorija-odnogo-brenda/abrau-djurso-victor-dravigny--shampanskoe-v/>

НОВОГОДНЯЯ ЕЛКА



Портрет императрицы Александры Федоровны
Россия, 1836, Малюков.

Ёлка как символ рождества стала завоевывать любовь жителей только в начале XIX века. Во многом это произошло благодаря немецкому происхождению почти всех российских императриц XIX столетия. Немецкие жены русских императоров хоть и принимали православие, но оставались под влиянием традиций и обычаев родной страны. Особая заслуга в распространении традиции устанавливать и украшать ёлки в Петербурге, а затем и по всей России принадлежала супруге русского императора Николая I, прусской принцессе Александре Фёдоровне. Именно она убедила своего мужа, что наряжать праздничное дерево каждый год в канун Рождества – хорошая семейная традиция, и образ русского монарха в глазах общественности от этого только выиграет.

В 1818 году по инициативе великой княгини Александры Федоровны была устроена елка в Москве, а на следующий год — в петербургском Аничковом дворце.

На Рождество 1828 года Александра Федоровна, к тому времени уже императрица, организовала первый праздник «детской елки» в собственном дворце для пяти своих детей и племянниц — дочерей великого князя Михаила Павловича. Елка была установлена в Большой столовой дворца.

Источник: http://www.spb.aif.ru/culture/event/yabloki_i_dirizhabli_kak_ukrashali_yolku_v_rossii_v_xix_veke

НОВОГОДНЯЯ ЕЛКА



*Сцены из семейной жизни императора Николая I.
Рождественская елка в Аничковом дворце
Чернышев А.Ф.*

Судя по многочисленным описаниям святочных празднеств в журналах 1820-х—1830-х годов, в эту пору рождественское дерево в большинстве русских домов еще не ставилось.

Установить точное время, когда елка впервые появилась в русском доме, пока не представляется возможным. В рассказе С. Ауслендера «Святки в старом Петербурге» (1912) говорится о том, что первая рождественская елка в России была устроена государем Николаем I в самом конце 1830-х годов, после чего по примеру царской семьи ее стали устанавливать в домах петербургской знати.

При Александре Фёдоровне, в 1852 году на Екатерингофском вокзале поставили первую публичную ёлку. Вскоре устанавливать большие ели в общественных местах и приглашать на этот праздник людей разных сословий стало хорошей петербургской традицией. Нарядные елки появлялись в Пассаже, Аничковом дворце и зале Дворянского собрания. Почти сразу общественные рождественские гуляния стали именоваться просто «ёлками». На них устраивали катальные горки, ярмарки, а детям из несостоятельных семей раздавали подарки.

Источник: <http://www.nkj.ru/archive/articles/12362/> (Наука и жизнь, ТРИ ВЕКА РУССКОЙ ЕЛКИ)

НОВОГОДНЯЯ ЕЛКА



“Рождественская елка в С.-Петербургском клубе художников”. С наброска Н. А. Богданова гравировал Л. А. Серяков. Конец XIX века.

В самом начале устанавливать и украшать ели было частью дворянской культуры. Их цена колебалась от 20 до 200 рублей, при этом доходы населения были низкими. По свидетельству историков, в середине XIX века провинциальные приказчики получали от 50 до 100 рублей в год, уездные и городские врачи – от 180 до 224 рублей. Обычному городскому жителю купить и нарядить ёлку было непросто. Поэтому, по мнению историка Аллы Сальниковой, до середины XX века редко можно было встретить наряженную ёлку в крестьянской избе.

В Петербурге долгое время ёлки продавали только в немецких кондитерских. Рождественское дерево выставляли на продажу уже наряженным в кондитерской «Доминик» на Невском проспекте, кафе Генриха Пфейфера, торговавшего вблизи Александринского театра. Ёлки были убраны китайскими фонариками, гирляндами, фигурками из шоколада, ароматными пряниками, засахаренными яблоками и позолоченными орехами.

До революции русские ёлочные игрушки в основном копировали европейские, не были тематическими, за исключением библейских сюжетов и, можно сказать, почти не имели собственного национального «лица».

НОВОГОДНЯЯ ЕЛКА



Долгое время на ёлки крепили настоящие свечи, что нередко приводило к драматическим последствиям. Фото: Открытка



С 1850-х гг. в Европе и в России вошли в моду стеклянные украшения.

Во многих домах Петербурга вошло в традицию «освещать» или «зажигать» ёлку. Почти сразу этот ритуал стал семейной традицией. Долгое время на ёлки крепили настоящие свечи, что нередко приводило к драматическим последствиям. Мода на электрические гирлянды пришла только к концу XIX века, но они были дорогим удовольствием и вплоть до середины XX века на елях в прямом смысле слова «зажигали свечи». Первая электрическая гирлянда торжественно засияла на публичной ёлке в 1882 в Царскосельском манеже.

С 1850-х гг. в Европе и в России вошли в моду стеклянные украшения. Их появление на праздничном дереве – вынужденная мера, это было время, когда во многих европейских странах пару лет подряд не уродились орехи и яблоки. Начиная со второй половины XIX века, Германия стала основным производителем и экспортером ёлочных украшений из разных материалов. Русские торговцы раз в год непременно выезжали в Германию и закупали игрушки на продажу. В России в это время работали небольшие кустарные мастерские по производству игрушек.

Несмотря на распространение фабричных игрушек из стекла, из-за своей дороговизны они вплоть до середины XX века не могли вытеснить с ёлки привычные яблоки, изделия из папье-маше и картона.

Источник: <http://www.nkj.ru/archive/articles/12362/> (Наука и жизнь, ТРИ ВЕКА РУССКОЙ ЕЛКИ)

http://www.spb.aif.ru/culture/event/yabloki_i_dirizhabli_kak_ukrashali_yolku_v_rossii_v_xix_veke

КРАСОТА ОФОРМЛЕНИЯ СТОЛА



История сервировки стола насчитывает более двух с половиной тысяч лет. Еще древние греки и римляне славились умением устраивать пышные трапезы, для которых столы украшали букетами и гирляндами из цветов, а все кушанья подавали на красивых блюдах. У богатых людей имелась посуда из расписной керамики или стекла – кубки, чаши, кувшины, разнообразные блюда. Простолюдины же ели из глиняной посуды. Ложки, правда, были редкостью, жидкие блюда ели, макая в них кусочки хлеба. С упадком античной цивилизации и приходом Средневековья была утрачена и сложившаяся к тому моменту культура питания.

К VIII веку даже на королевских столах не всегда была посуда – зачастую еду накладывали прямо в углубления на столе. Ели при помощи ножей, вилок не было, а ложки по-прежнему были редкостью и считались привилегией королей. Возрождение искусства сервировки стола и застольного этикета в Европе связывают с именем короля Карла Великого (744-814 гг.). Он устраивал пышные трапезы, не уступающие античным празднествам. Залы, где проходили пиры, украшались роскошными коврами, блюда подавали на серебряной и золотой посуде. За столом короля и его гостей развлекали музыканты, танцоры или чтецы.



КРАСОТА ОФОРМЛЕНИЯ СТОЛА



Пристрастием XVIII века были роскошные композиции из цветов в сочетании с фарфоровыми тарелками и хрустальными бокалами.

До XI века в застольях участвовали лишь мужчины, женщины сидели отдельно от них. Когда женщин допустили к столу вместе с мужчинами, появился обычай сидеть парами и пользоваться одним блюдом и кубком на двоих. Столовые приборы, за исключением ножей, получили распространение только в эпоху Возрождения, в XVI веке, придя в Европу из Венеции. До этого за столом пользовались только ножами, а брали пищу руками – тремя пальцами, оставшиеся два отставив в сторону. Начиная с конца XVI века и заканчивая веком XVIII сервировка стола переживает свой новый расцвет. Именно в это время появились и приобрели привычный нам вид столовые приборы, получила широкое распространение посуда из стекла и фарфора, появились сервизы, позволяющие оформить стол в едином стиле. С того времени и по сей день культура застолий постоянно совершенствовалась под влиянием сменяющихся эпох, традиций и модных тенденций.

Источник: <http://povarusha.ru/servirovka/830-istoriya-servirovki-stola.html>

КРАСОТА ОФОРМЛЕНИЯ СТОЛА



В торжественном застолье тех времен не меньше, чем качество приготовленной еды, ценилась красота оформления стола. Причем красивыми должны были быть не только сервировка и поданные блюда. В особую моду во времена правления Александра III и Николая II входит искусство составления и оформления меню. Блюда назывались красиво и пышно, а карточки меню оформлялись изысканными рисунками, вензелями, виньетками. Меню превратилось в шедевр прикладного искусства. Зачастую карточки меню оставались в семейном архиве, как воспоминание о празднике, на котором едали.

Сканы рукописных меню Российского Императорского Двора середины XIX века. В разное время над этими произведениями искусства трудились такие мастера, как Виктор и Аполлинарий Васнецовы, Эрнест Липгарт и Иван Петров. Сегодня такие работы воспринимаются, как настоящий арт-клад, верх художественного величия.

НОВОГОДНИЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ



В России, вплоть до революции, Новый год считался второстепенным праздником по сравнению с Рождеством. Большие народные гуляния проводились в Сочельник. Новый Год и Рождество россияне встречали дома, в кругу семьи. А вот после новогодней ночи заказывали столики в ресторанах или увеселительных заведениях.

Знать во время новогодних и рождественских праздников устраивала балы-маскарады в своих роскошных усадьбах. Очень популярна была в высшем обществе игра «говорящие живые картины». В картине «девять муз и Аполлон» барышни изображали муз, декламируя специально написанные для них стихи, а один из гостей — Аполлона с бумажной лирою в руках.



НОВОГОДНИЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ



Недалеко от города, на Воробьевых горах, в 1891 году стали устраивать новогодние фейерверки. Основоположником этой славной традиции, которая существует и по сей день, стал московский ресторатор Степан Васильевич Крынкин. Его заведение называлось «У Крынкина».

Одно из самых любимых мест богатых замоскворецких купцов конца XIX и начала XX века. Именно здесь они предпочитали встречать новый год... «У Крынкина» всегда была превосходная кухня, клиентам на стол подавали клубнику и зелень, выращенную на плантациях хозяина ресторана. С открытой террасы ресторана была видна вся Москва. Каждый из посетителей по желанию мог любоваться на живописные виды города с высокого гребня Воробьевых гор через подзорную трубу.

Зажиточные москвичи предпочитали встречать Новый год в популярных ресторанах : Славянский базар, Альпийская роза на Софийке и т.д. Места бронировали заранее. Сложнее всего было попасть в ресторан при гостинице «Метрополь». Сюда стремились попасть не только крупные предприниматели, банкиры, но и, например, коннозаводчики.

Театральный залъ ПАВЛОВОЙ
Въ Субботу, 4-го Января 1900 г.
въ Александринскомъ залѣ.
Будетъ устроено
РОСКОШНО-ФАНТАСТИЧЕСКІЙ
НОВОГОДНІЙ
БАЛЪ-МАСКАРАДЪ
СЪ ТАНЦАМИ и СЮРПРИЗАМИ.
ДВА оркестра музыки, балетный и военный ДВА
10 ПРИЗОВЪ 1-й призъ ЗОЛОТЫЕ ЧАСЫ 10 ПРИЗОВЪ
1000 ОГНЕЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЕЛКА 1000 ОГНЕЙ
Величаво-фантастическая электрическая иллюминація.
Начло маскарада въ 10 час. вечера, конецъ въ 4 часа ночи.
Дамы до 10-хъ часовъ обязательно въ маскарахъ.
Цена билетовъ: за особа выходы: мужскіе—1 р. 50 к., дамы—1 р., въ 10 час. вечера, мужскіе—5 р. 10 к., дамы—1 р. 50 к. Билеты можно получить заблаговременно у шеф-буфета зала.

НОВОГОДНИЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ



В 1905 году «Метрополь» в честь состоявшегося в уходящем году знакомства москвичей с достижениями авиации назвал новогодний «ужин-gala» «Авиационным карнавалом» («Carnaval aviatique»). В его главном зале, в центре под плафоном парил огромный «Цеппелин» (дирижабль), который нес флаг с надписью «С Новым 1911 годом», а по углам были подвешены громадные модели аэроплана «Блерио».

Ресторанов в то время, особенно в Петербурге, было великое множество — на любой вкус и кошелек. Были в северной столице рестораны аристократические: «Кюба» на Большой Морской улице, или «Медведь» на Большой Конюшенной. Более демократичный «Донон» собирал за своими столиками писателей, художников, ученых, выпускников Училища правоведения. Традиционным напитком здесь была жженка. Достопримечательностью этого ресторана был «Альбом обедающих», в который заносились протоколы собраний, экспромты, шутки, карикатуры. Столичный Петербургский бомонд — люди искусства и литературы — устраивали свои вечера в фешенебельном «Контане», на Мойке. В программе вечера — лирический дивертисмент с участием лучших русских и иностранных артистов, виртуозный румынский оркестр; дамам бесплатно подносились цветы. Литературная молодежь обычным ресторанам предпочитала артистические кабаре. Самым колоритным из них была «Бродячая собака» на Михайловской площади.

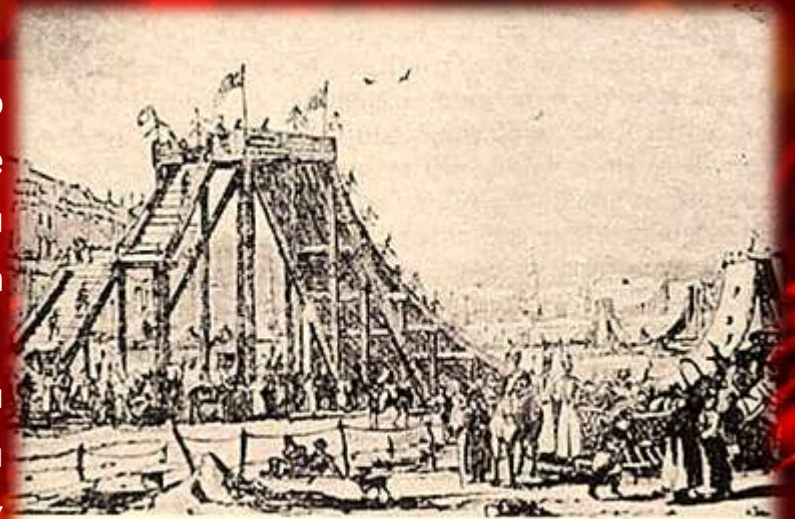
НОВОГОДНИЕ РАЗВЛЕЧЕНИЯ



Для простого народа под Новинским бульваром, а затем и на Девичьем поле возводили дощатые балаганы, ярмарки. В ларьках продавали сладости, игрушки для детей, «пищалки» и «дуделки», которые иронично в народе называли «тещиным языком». Также устанавливали кукольный театр, катания на тройках, сооружали качели и большие карусели, которые вращали несколько здоровенных румяных парней. Такой аттракцион нравился не только детям, но и взрослым.

Пожалуй, самым популярным аттракционом были ледяные горки. Интересно, что во всем мире такие горки называются «русскими» и неспроста. В России подобное развлечение появилось еще в XVII веке. Горки были построены из дерева высотой 25 метров и наклонены под углом 50°, а скользящая поверхность была покрыта льдом.

Гулянья обычно заканчивались к утру. 1 января по сложившейся традиции москвичи спешили нанести новогодние визиты не только родным и близким, но и обязательно навестить начальство с поздравлениями и подарками. В таких случаях не было принято накрывать на стол и потчевать гостей разными яствами. Обычно подавали чай с чем-то сладким.



Russian Ice Slides—1650

Новый год – это один из самых любимых праздников с пушистым белым снегом за окном, запахом елочной хвои, сверканием разноцветных игрушек и мишуры, обязательным фейерверком, подарками, а также с народным Дедом Морозом и озорвательной Снегурочкой. Мы долго ждем его, а когда 31 декабря в полночь бьют часы, радуемся наступившему году, надеясь на лучшие времена, и грустим, провожая уходящий. Остается немного времени до праздника. И мы постарались рассказать, откуда в Россию пришли эти приятные хлопоты праздника.

Каждый человек втайне надеется, что в Новом году его желания сбудутся и нему на огонь заглянет сама счастье, и останется до следующего года.

Желаем Вам всего самого наилучшего!

Спасибо за внимание!

АНО «Семь истоков»
2016 год