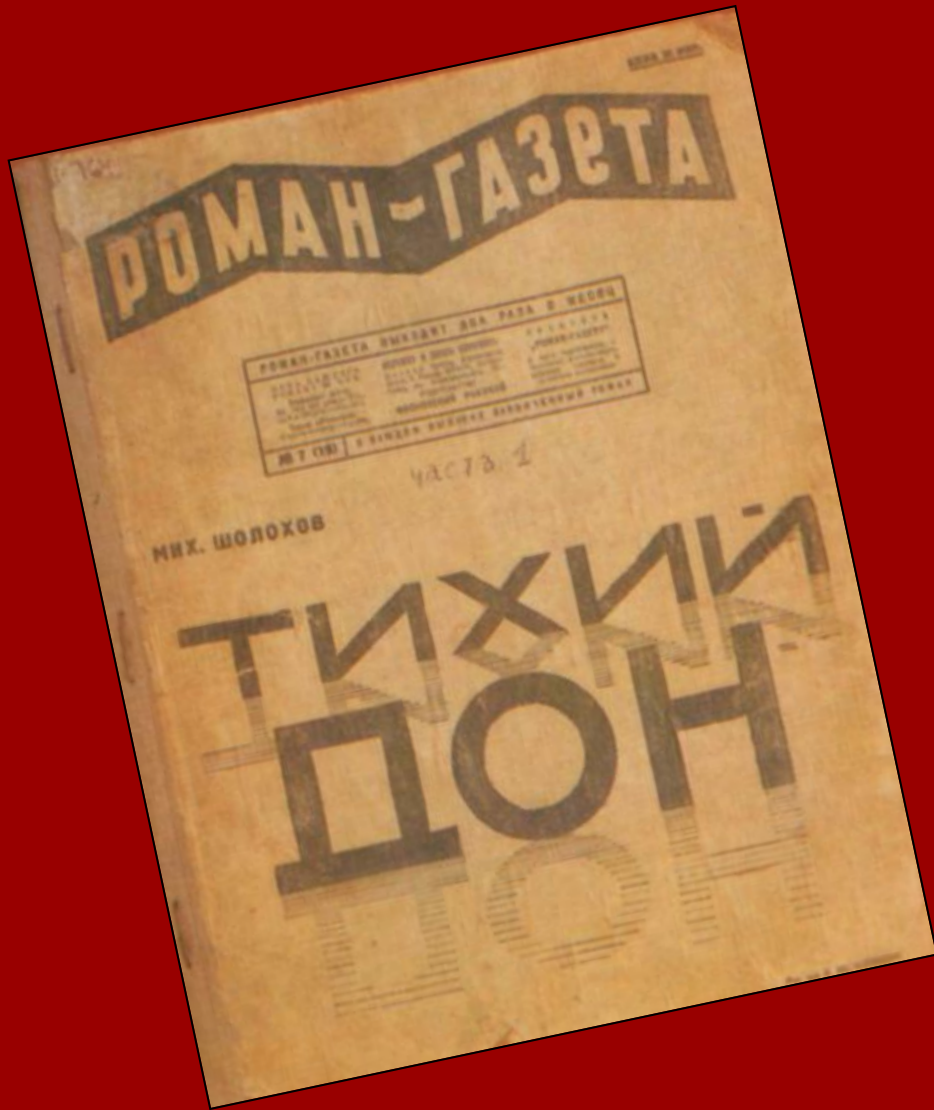


**Тема: «Дом, труд и служба в
жизни донских казаков в
романе «Тихий Дон»
Часть I**

**Работа выполнена в рамках
проекта «Отражение культуры
донского казачества в романе М.А.
Шолохова «Тихий Дон»**



Цели работы:



- сопоставить содержание произведения и реально существовавший жизненный уклад казаков в конце XIX – начале XX веков;
- показать, что роман М. А. Шолохова - это энциклопедия казачьей жизни.

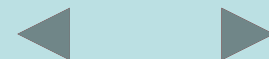




Повествование М. Шолохова в романе «Тихий Дон» постоянно напоминает читателю, что казачество обладает своей уникальной культурой. Самобытность речи, куреня - традиционного казачьего жилища, хутора, станицы - все пронизано описаниями жизненного казачьего уклада.



Станицы, хутора, казачьи курени... Где бы ни находились донцы, «властно тянули к себе родные курени, и не было такой силы, что смогла бы удержать казаков от стихийного влечения домой». (М.Шолохов «Тихий Дон»)



Казачий курень



Казачий курень.
Ст. Мигулинская



Дом в хуторе Кружилине, где родился
М.Шолохов

Свои дома донские казаки называли куренями. Классический казачий курень имеет два уровня и состоит из каменных низов, или подклета, деревянных «верхов» и четырехскатной крыши.



**Курень в
станции
Раздорской.**



«Прокофий обстроился скоро: плотники срубили курень, сам пригородил базы для скотины и к осени увел на новое хозяйство сгорбленную иноземку-жену» (т. I. Ч.I.гл. I).



Каждый дом имел свой двор, который состоял из следующих пристроек: амбара, где хранили зерно, сарая, в котором размещался сельскохозяйственный инвентарь, базов или загонов для скота, с катухом для свиней и овчарней для овец.



Базы на верхнем Дону. Фото Захарова В.В. 1963г.





Красноселовка – хутор около станицы Вешенской. Старый курень с камышовой крышей, ставни, расписанные самой хозяйкой, «скотиний баз», журавель, плетень из краснотала, глиняные корчажки на нем. Таков быт на Дону. Так было и во времена юности Григория Мелехова.

«Мелеховский двор - на самом краю хутора. Воротца со скотиньего база ведут на север, к Дону...Похоронив отца, въелся Пантелей в хозяйство: заново покрыл дом, прирезал к усадьбе с полдесятины гулевой земли, выстроил новые сараи и амбары под жестью».

(т.1, ч.1, гл.1)



Обычно казачий курень имел от двух до пяти комнат: столовую, залу и две спальни. Первая от входа комната была и передней, и кухней, и столовой. Здесь семья стряпала и ела. В этой комнате находилась и печь. В кухне, вдоль стола и стены стояли лавки, у более зажиточных – деревянные стулья. Здесь же стоял поставец со столовой и чайной посудой.



Казачья кухня конца XIX-начала XX веков



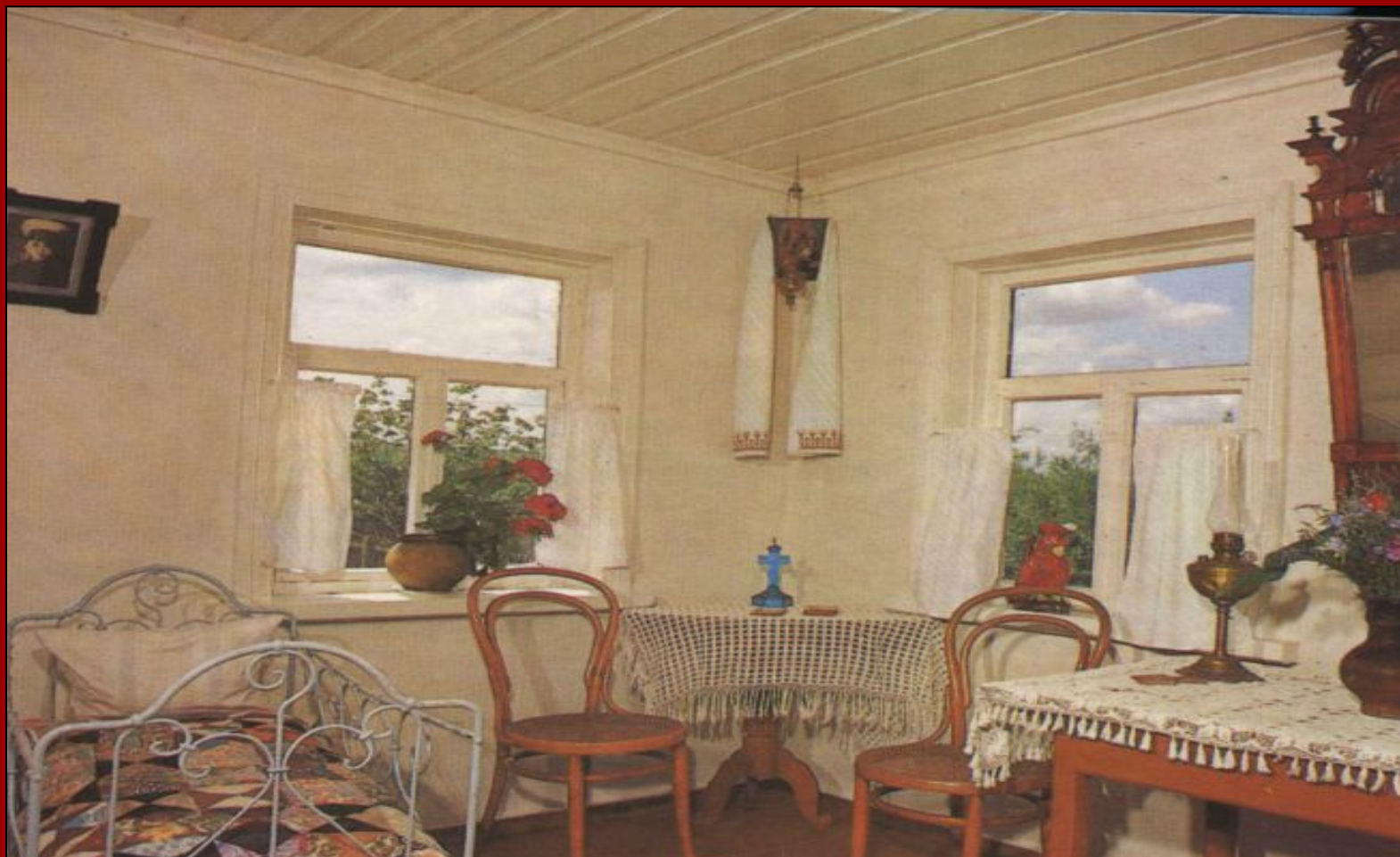
«Зала», или горница всегда выглядела очень торжественно. Иконы висели в каждой комнате.



Внутреннее убранство комнаты в казачьем курене.



М. Шолохов так описывает интерьер дома: «В тесном коридорчике половину места занимал заваленный разной рухлядью сундук....В передней никого не было. Он прошел во вторую...Взглядом обхватил всю обстановку: тяжелый застав икон в переднем углу горницы, кровать, столик, пятнистое от старости зеркальце под ним, фотографии,несколько дряхлых, венских стульев, швейную машину, тусклый от давнишнего употребления самовар на лежанке».



Интерьер одной из комнат дома на хуторе Кружилине



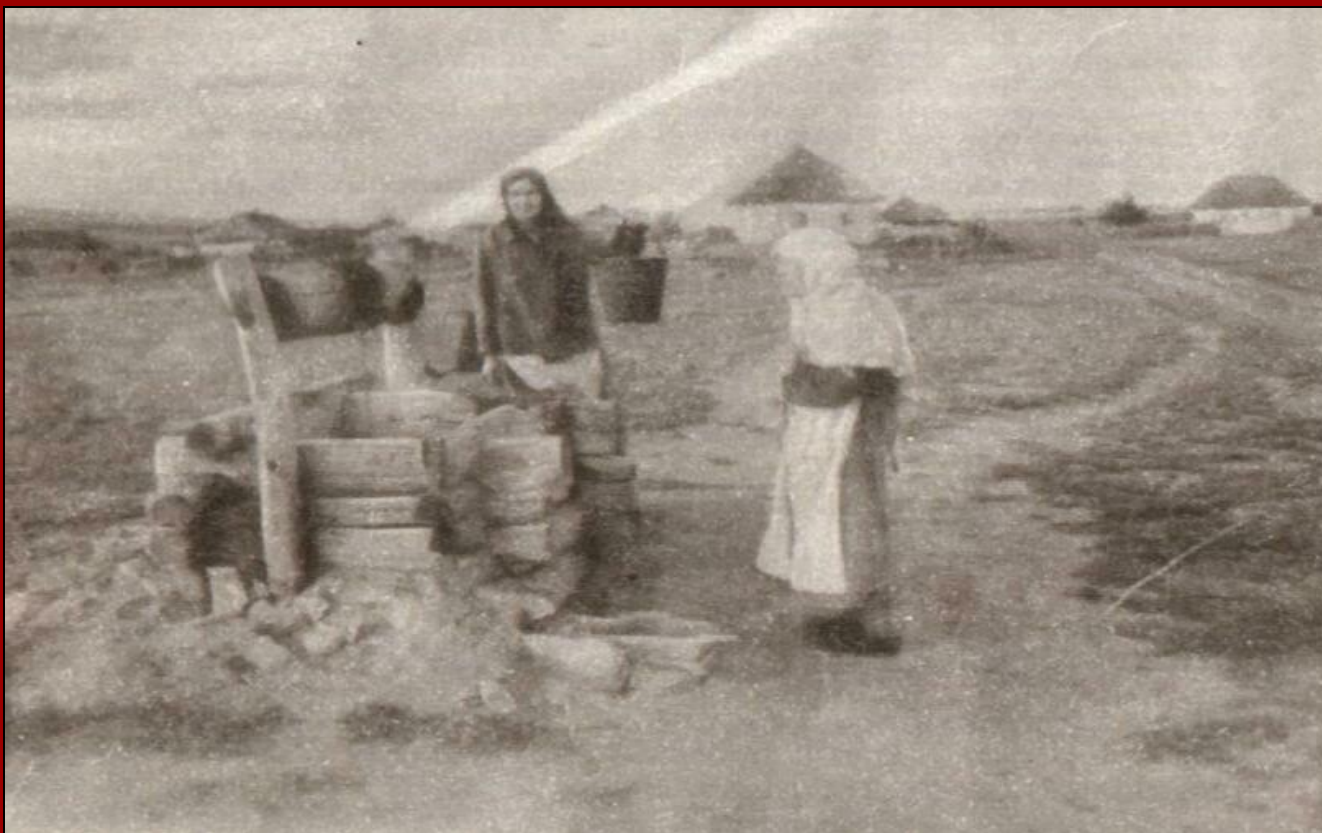


Во многих дворах станиц и хуторов были колодцы. Казаки копали их сами. Вынимали землю и спускали деревянный сруб. Воду доставали при помощи деревянного катка с привязанными к нему цепью, ведром или «журавлем». Возле такого колодезного журавля часто собирались казачки и судачили о том о сем.

Колодезь «Журавль» и казачий курень. Фото И.В. Болдырева



«Гутарили бабы на прогоне зарей, когда прогоняли табун коров, под узенькой плавающей в серой пыли тенью колодезного журавля, проливая воду из ведра...» (т. I, ч. II, гл. III)



Общественный колодец в хуторе Кружилине

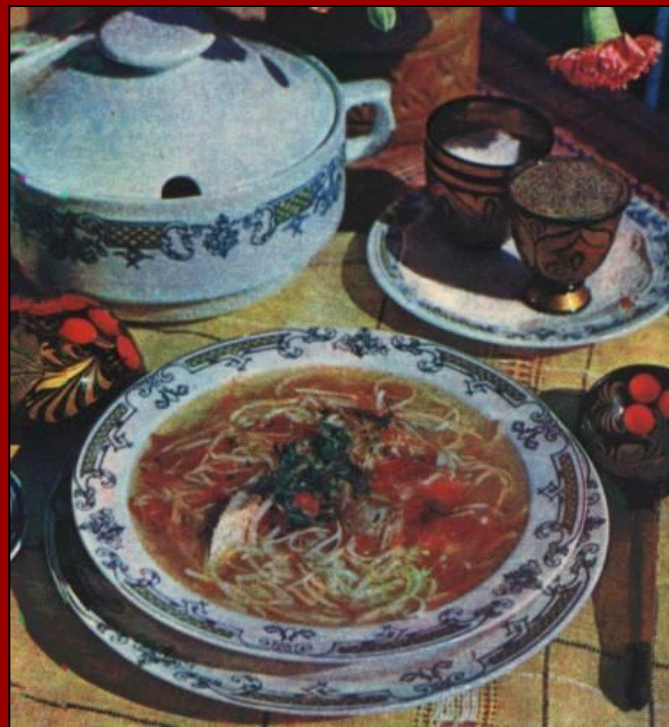


Казачья трапеза (пища и утварь)



Шуроборки (пельмени),
запеченные в сметане

Особенности любой национальной кухни зависели от климатических условий, от бытового уклада, от местных традиций. Говоря о пище донских казаков, следует отметить, что она была разнообразна и обильна.



Лапша по-казачьи



**Станица
Багаевская.
Семья
местного
портного.
Начало XX в.**



Подробно и обстоятельно описывает автор романа праздничную трапезу семьи Мелехова: «Ели как 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». (т. II, ч. V, гл.. XIV.)



Основой питания казаков были продукты земледелия, животноводства, рыболовства, овцеводства и скотоводства. Из пресного теста пекли лепешки (преснушки), бурсаки, розанцы (хворост). Когда Аксинья собиралась навестить Степана, «Тетка наспех поставила тесто, напекла бурсаков». (т. IV, ч. I, гл. I.)



Розанцы (хворост)





Галушки, вареники, лапша, пельмени входили в число блюд повседневного и праздничного стола. Аксинья, ожидая Григория, готовила любимые им яства: «наварила лапши с курицей, напекла блинов, вареники обильно залила каймаком, поставила запаривать; она знала - Григорий любит зажаренные вареники». (т.IV, ч. VIII, гл.VIII)

Вареники по-донскому





Казачий стол трудно себе представить без рыбы, раков. Самой вкусной из закусок по праву считали икру. Ее подавали к столу не часто, в богатых домах. Сергей Платонович Мохов, владелец торгового дома, герой романа М. Шолохова, «...в большие праздники, любил пустить пыль в глаза: созывал гостей и угощал винами, свежей осетровой икрой, ради этого случая выписанной из Батайска, лучшими закусками. (т.1,ч.1,гл. XII)



Для хранения продуктов, приготовления и подачи пищи на стол употреблялась различная посуда: деревянная, керамическая, медная, серебряная, фарфоровая, стеклянная.



Фарфоровая посуда XIX века.
Завод М.С. Кузнецова





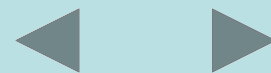
Амальгированная посуда. Конец XIX века.



Медная посуда. Конец XIX- начало XX века.



Глиняные горшки и корчаги, деревянные блюда, ложки, чашки, бочки, сита, решета, махотки, плетеные из лозы, чакана, корзины, сапетки, короба, находили широкое применение в хозяйствах донских казаков.



К середине 18 века в русский быт широко вошли новые напитки чай и кофе. Это вызвало производство огромного количества самоваров и чайников. На Дону жители пристрастились к этим напиткам, любили почаевничать и попить кофею.



Композиция: самовары.
Россия XIX- начало XX века.



На Дону чай пили вприкуску с сахаром и с медом. Независимо от достатка семьи, почти в каждом курене подавали к столу этот напиток: «Григорий пил чай с чистым, тянким как клей медом. Мед сладко пахнул чабрецом, троицей, луговым цветом.

