

Проект ВИЭМ-25

В нашей газете от 31 октября был опубликован материал «Новоторжский кремль приглашает». С него газета начала печатать серию публикаций о нашем Всероссийском историко-этнографическом музее (ВИЭМ), которому в мае 2013 года исполнится 25 лет.

В совместном проекте музея и газеты «Торжокская неделя» будут опубликованы материалы об экспозиционных площадках, которые уже открыты и откроются в самое ближайшее время, о людях, преданных музейному делу и еще много статей, корреспонденций и очерков, рассказывающих о достижениях ВИЭМ.

В данном проекте могут участвовать как работники музея, так и представители общественности, кто своим участием способствует развитию ВИЭМ.

У музея много планов, проектов. И мы, новоторы, видим, что они уже начинают осуществляться. Восстановлен еще один старинный особняк на ул. Луначарского (дом под №3), близки к завершению восстановительные работы гостиницы Пожарских. Пожелаем музею реализовывать задуманное – от этого город наш станет краше, интереснее, притягательнее. Успеха тебе, ВИЭМ!

ресные и модные шарфы, сумочки ткнут девушки! Купив такое изделие, вы точно будете уверены, что ни на ком не увидите подобное! Каждая вещь создается в единственном экземпляре. В дни фестиваля вы можете не только полюбоваться работой торжокских мастериц, но и купить себе произведение ручной работы, которое будет украшать вас долгие годы.

А как вы, уважаемые

праздника. Но, не будем раскрывать всех секретов. Следите за дневником фестиваля на сайте: www.viemusei.ru и группа в контакте: vk.com/id185468316.

А пока для тех, кто сам вырастил курицу или в магазине купил, почему бы на «Курьи именины» лапши не приготовить или еще чего-нибудь вкусенького. Предлагаю вам несколько своих рецептов.

17 и 18 ноября в нашем городе на городском валу (а вернее, на Верхнем городище Новоторжского кремля) пройдет знаковое событие для всей области – народный фестиваль кузнечного мастерства «Кузьминки в Торжке». Этот фольклорный праздник посвящен встрече русской зимы.

Издrevле в ноябре отмечали день двух святых бессребреников Кузьмы и Демьяна. По преданиям, они занимались врачеванием: давали здравие душе и телу, не требуя ни копейки. Кузьма и Демьян покровительствуют ремеслам и рукоделию, особенно кузнечному. Под покровом святых в Торжке съедутся мастера огненного дела со всей России.

А мы продолжаем рассказывать о Кузьминках, празднике замечательном, но позабытом. Однако у древних Кузьминок есть все основания вновь войти в календарь торжественных дат и стать любимыми народом.

«Кузьминки – по осени поминки», гласит пословица. Праздник «Кузь-

ВЕСЕЛИСЬ, НАРОД: ЗИМА ПРИШЛА!

ВИЭМ приглашает на фестиваль «Кузьминки в Торжке» в Музей под открытым небом

минки» по народному календарю – первый зимний праздник, встреча зимы. Назван он в честь святых Космы и Дамиана, особо почитаемых в деревне, где их по-свойски звали Кузьма и Демьян. Считались они покровителями ремесел, в первую очередь кузнецов да лекарей, и звались «бессребрениками», так как денег в руки не брали. А еще «кашниками», потому что из еды употребляли только кашу. При жизни святые были «безмездными» врачами, лечили людей и скот «во славу Божию». Сказывают, даже дикие звери выходили к ним без боязни, чтобы принять лекарскую помощь, и жили возле них звери дружно, никто никого не обижал.

На день Кузьмы и Демьяна устраивалась братчина. Девушки организовывали «ссыпку» (кладчину) и приглашали парней. Традиционно играли

в игры, изображающие свадебные обряды, но в смешном виде – переодеванием девиц в «женихов», плясками в нелепых нарядах, например, с решетом на голове («решетом воду не носят»), пением не совсем приличными песен. Кузьминская вечерка могла продолжаться всю ночь. Когда заканчивалось угощение, парни отправлялись на промысел – воровали соседских кур (подобные кражи в эту ночь крестьянами не осуждались), после чего веселье возобновлялось.

Кузьминки издавна слыли девичьим праздником. Девушки на выданье просили их сковать свадьбу накрепко, как лед на реке. В этот день девушка становилась хозяйкой дома, она готовила еду для семьи и угощала всех. Основным блюдом была куриная лапша, а пирогом – курник. Вечером девушки устраивали кузьминскую

вечерку с играми, розыгрышами, а угощались кашей «ссыпчиной» из разных круп. Такую кашу варили и в семьях по случаю окончания молотбы, а блюда с курятиной были на столе обязательно, поскольку в народе Кузьма и Демьян считались покровителями кур, и этот же день звался «Курьи именины». По такому поводу устраивали петушиные бои, раздарили кур как подарки, не забывали «цыплят по осени посчитать». Ребятишки выпрашивали у кухарок перышки от оципаных кур – непременно с правого крыла, самые крайние, самые тугие, – из них выходили замечательные удобные кисточки для росписи деревянных игрушек.

Еще Кузьма и Демьян, судя по всему, покровительствуют мастерам художественной мастерской ВИЭМ «Исток». Какие сказочной красоты пояса выходит из-под рук мастериц? Какие инте-

читатели, Кузьминки отметите? Мы, конечно, не призываем вас чужих кур воровать. А предлагаем вам непременно посетить первый фестиваль под открытым небом «Кузьминки в Торжке». Помимо кузницы на Городище, на валу разместятся еще несколько фестивальных площадок – «Исторический тир», «Кузнечная ярмарка», «В гостях у Петрушки», ну и, конечно, сами Кузьминки. Кроме того, вас ждет увлекательное выступление казаков, джигитовка, рубка шашкой, катание на боевом коне. Программа федерации русского рукопашного боя «Извор», клубов военно-исторической реконструкции «Варанг» и «Ратобор» не оставит никого равнодушными. Обряд кузнечной свадьбы, проведенной в рамках фестиваля на Верхнем городище, надолго запомнится молодым и гостям нашего

Закуска «Птичка»

Куриные потроха тщательно промыть, мелко нарезать, обжарить с репчатым луком, посолить поперчить, добавить тертый сыр, измельченные вареные яйца, томат-пасту, сметану и прокипятить. Выложить в форму, смазанную маслом, залить взбитым яйцом, присыпать тертым сыром, запечь в духовке.

Котлеты куриные с сыром

Мякоть курочки пропустить два раза через мясорубку, посолить-поперчить, хорошо перемешать. Из фарша скатать лепешки, на середину положить смешанное с тертым сыром сливочное масло, края лепешки соединить в круглую котлету. Готовую котлетку смочить во взбитом яйце, обвалить в панировочных сухарях и обжарить на сковороде на сливочном масле.

Ирина ЖУКОВА

Конкурс**ГДЕ ЭТА УЛИЦА? ГДЕ ЭТОТ ДОМ?**

15



16

И вновь наш уважаемый читатель Юрий Владимирович Загрядский прислал в газету снимки, на которых мы узнаем знакомые черты нашего города. Эти фотографии сделаны в начале 60-х годов.

Многое изменилось в облике Торжка с тех пор, но все равно узнаваемо и особенно трогательно. В нас, жителях старинного города, отношение к старине особенное. Нас трогают ставенки на окнах старой деревянной постройки, мезонины с резными наличниками. Нам это дорого. Поэтому конкурс «Где эта улица?» Где этот дом?» привлек к себе людей неравнодуш-

ных, интересных, заботящихся о сохранении старинного облика города.

Наша читательница Галина Борисовна Родионова позвонила в редакцию сразу же в день выхода газеты. Для нее не составило труда узнать строения на двух фотографиях.

Деревянный двухэтажный дом – на улице Старицкой. Он находится напротив монастырских строений: в одном из них когда-то был продовольственный магазин.

Другое строение – разрушающееся каменное – флигель, который относится к дому городничего и расположен он на пл. Революции (Дворцовой).

Также откликнулись и другие читатели: Алла Валентиновна Третьякова, наша постоянная читательница Валентина Васильевна Смотровая тоже узнала строения, у нее были затруднения по одной фотографии, помещенной в номере газеты от 29 августа. И все-таки Валентина Васильевна узнала дом.

– Это строение на ул. Бакунина под номером 3. Его сфотографировали со двора: поэтому было трудно узнать, – сказала Валентина Васильевна, придя в редакцию.

А вот теперь задача посложнее. Ю.В. Загрядский предлагает со старых фотографий узнать строения: ведь в облике и домов, и улиц за 50 лет изменилось многое.

Но мы очень надеемся, что наши читатели, кто по-настоящему любит свой город и желает ему добра, справятся и с этим нелегким заданием.

Ждем писем и звонков. Удачи!

Фото Ю. ЗАГРЯДСКОГО

Страницу подготовила Татьяна НАХАЛБАЕВА