



ВЫСТАВКА

В Городском выставочном зале имени Николая Нужина открылась выставка традиционных кукол и изделий из текстиля.

Куколка для Василисы



Выставка во всех смыслах необычная — впервые публика воочию увидела модели кукол, с которыми играли дети более полутора сотен лет назад в селах и малых городах Ярославской губернии. Впрочем, есть здесь красавицы и из соседних областей — Костромской, Архангельской и Вологодской.

Перешагнув порог выставочного зала, я почувствовала, что попала в какой-то волшебный, сказочный мир. В памяти всплыли строки: «Слушай, Василисушка! Помни и исполни последние мои слова. Я умираю и вместе с родительским благословением оставляю тебе вот эту куклу. Береги ее всегда при себе и никому не показывай, а когда приключится тебе какое горе, дай ей поесть и спроси у нее совета»...

Когда я была маленькой, никак не могла понять, куда же Василиса прятала куколку, которую ей дала мама, ведь я ви-

дела только больших кукол, спрятать в карман их было просто невозможно. И только побывав на выставке, поняла, о какой куколке идет речь в русской народной сказке.

Куколка эта необычна во всех отношениях, потому что сделана она не из дерева, не из фарфора, а из обычного лоскута. Туловище ее набито, как правило, мягкой ветошью, но чаще туго скручено из ткани, рук и ног нет, а личико, если и прорисовано, то не очень четко, вместо глаз маленькие точки, а бровки вообще едва заметны. Одета малышка в крестьянский сарафан.

Но если вы решили, что все куклы, которые прибыли на выставку, как две капли воды похожи одна на другую, то ошиблись. У каждой губернии, да что там — у каждого уезда и города были свои традиции, которым мастери-

цы свято следовали, изготавливая «хранительниц», «нянюшек», «льнянушек», «многоручек» или «неразлучников»...

Этими домашними куклами не только играли, зачастую они исполняли роли берегинь, амулетов.

Но вряд ли мы обо всем этом узнали, если бы не книга выпускницы мухтинского училища искусств Людмилы Орловой. Во время войны ма-

ленькую Люду из блокадного Ленинграда привезли на родину ее мамы в Мышкинский район. Там девочка впервые увидела тряпичных кукол. А став взрослой, поехала по городам и селам Ярославской земли в поисках утраченной игрушки. Она встречалась с жителями глубинки, расспрашивала их о технике изготовления кукол, их назначении. Итогом этих поездок стал ее знамени-

тый труд «Люди и куклы». А еще она собрала большую коллекцию народных кукол, среди которых была и знаменитая «ярославская растрепка». Сегодня в этнографическом музее Санкт-Петербурга хранится одна из крестьянских домашних кукол, привезли ее из деревни Воскресенское на Мусоре Пошехонского уезда. Тряпичной «бабушке» уже 108 лет!



Удивительно, но древней традицией «крутить кукол» заинтересовались и современные мастерицы. Сегодня под руководством ярославского педагога Татьяны Лихачевой и ее последователей они создают настоящих красавиц. Более семидесяти из них представлены в качестве выставочных экспонатов.

Вот они — перевязанные под грудью туго-натуго плотной ниткой, в светлых кофтах, ярких юбках, у каждой на голове коса из льна и платок. Настоящие мамушки!

А неподалеку от них стоят «зернушки», сделанные из набитого зерном мешочка, наряженные в разноцветные лоскутки. Платки у всех кукол яркие, а вот предназначение этих платков самое прозаичное — об них в старину хозяйки вытирали масляные руки. По платку судили о достатке семьи. Если был он чистым, значит, плохо жилось, а вот если промасленный, дом — полная чаша.

Есть среди экспонатов выставки и картины самодельных художниц, и лоскутные покрывала, и легкие текстильные одеяла, тоже сделанные руками мастериц. Все красоты необыкновенной! Смотришь на эти работы, и кажется, в каждой из них живет красавица весна.

Людмила ДИСКОВА

Фото Ирины ШТОЛЬБА

5 АПРЕЛЯ – МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ СУПА

Приятного аппетита!

История супа так же стара, как история кулинарии. Слово «суп» произошло от французского «soupe», а оно — от латинского «supra», в переводе — хлеб, размоченный в отваре или бульоне. Однако суп как блюдо в современном понимании сложилось пять веков назад с появлением крепкой посуды, способной выдерживать процесс приготовления.

Широкое распространение в Европе и России супы получили к XVIII веку. Позднее это блюдо распространилось по миру. Кстати, на Руси жидкие блюда сначала называли похлебками. Слово «суп» появилось только во времена Петра I.

В национальной кухне любой страны существуют рецепты этого блюда. Супы, которые помогают насытиться и восстано-

вить силы, готовят и летом, и зимой. Врачи уверены в полезности этого блюда и во время болезни рекомендуют больным легкие бульоны и овощные супы.

В мире насчитывается приблизительно 150 типов супов, которые подразделяются более чем на тысячу видов, при этом каждый



вид имеет варианты. Так, исследователь кулинарного искусства В. Похлебкин указывает на 24 варианта щей и 18 вариантов ухи.

Что же касается «национальности» супа, то

среди ярких представителей русской кухни — борщ и щи, солянка и уха, окрошка и рассольник... Также известны грузинский суп харчо и испанский гаспачо, французский луковый суп и датский гороховый суп с копченостями. Любители восточной кухни знают японский суп мисо, китайский хого и вьетнамский фо. И этот список можно продолжать долго, в мире тысячи рецептов супа. А среди необычных есть японский суп из лапши и шоколада, карибский — из игуаны, поль-

ский пивной суп и африканский — из кофе, бананов и грязи с подножья Килиманджаро.

Сегодня в ярославских ресторанах и кафе можно отведать самые разнообразные супы, но для привлечения туристов брендовые рестораны и трактиры упор делают на национальную кухню, а гастрономические туры, фестивали и квесты с каждым годом становятся все популярнее и в Ярославле, и регионе в целом.

Анастасия КРЕСТОВСКАЯ

Фото с сайта den-supa.ru