

Земля родная. Рассказ о крестьянском труде

Анна
Басаргина,
заслуженный
учитель РФ,
г. Белгород

В поле ячмень уродился

В полях созрел ячмень.
Он радует меня!
Брожу я целый день
По волнам ячменя.
Блуждаю целый день
В сухих волнах земли,
Пока ночная тень
Не омрачит стебли.

(Игорь Северянин)

Посевы ячменя не только радовали поэта Игоря Северянина, но и тех, кто любит и знает родную землю, кто знает цену любому колоску и зёрнышку...

Ячмень сеют в Азии и Африке, в Европе он занимает значительные площади. Он не боится холода и вызревает за Полярным кругом и высоко в горах, хорошо переносит жару.

Зерно ячменя имеет высокую пищевую ценность, даже его солома содержит много питательных веществ.

Ячмень выращивали ещё в те далёкие времена, когда древний человек только начинал заниматься земледелием. Об этом говорят находки археологов: при раскопках древних поселений, относящихся к 8–7 тыс. до н.э., на территории современных Ирана, Ирака, Сирии они нашли зёрна культурного ячменя.

Н.И. Вавилов считал, что родиной ячменя являются Иордания, Ирак, Иран, Сирия и Закавказье. В Европу это растение пришло из Месопотамии через Грецию и Балканы, оттуда в южную Россию. В Америку ячмень завезли европейцы.

Первое письменное свидетельство о культуре ячменя, относящееся к 4 тыс. до н.э., обнаружено в Месопотамии. На глиняных клинописных табличках, найденных при раскопках древних Шумер, учёные прочли

агрономические советы по его выращиванию, а также миф о том, что это растение принесли шумерам два Бога-брата с гор, где оно хранилось у главного Бога Энмина.

В Древней Греции ячмень был не только главной пищей населения, но и служил знаком отличия, наградой за особые заслуги. Победителям спортивных соревнований в честь богини плодородия и покровительницы земледелия Деметры и её дочери Персефоны вручали в качестве приза меру ячменного зерна и венки из его колосьев. Само имя богини-матери Деметры переводится «как мать ячменя» или «мать хлеба».

В Древнем Риме хлеб из ячменя был пищей бедняков, им же кормили гладиаторов и воинов, проигравших сражение.

На юге России ячмень появился более 6 тыс. лет назад, значительно раньше ржи и овса.

Ячмени бывают кормовые и пивоваренные. Для кормовых целей требуется зерно с высоким содержанием белка, а для пивоварения — с низкой белковостью и повышенным содержанием крахмала. Чтобы сварить пиво, нужно сначала получить солод. Для этого ячмень мочат в чуть тёплой воде в кадке, в ней его шевелят весёлкой. Когда зерно набухает, его вынимают из воды и расстилают тонким слоем на полу. Четыре-пять дней зерно прорастает, его понемножку поливают тёплой водой, но не ворошат. Когда ростки станут большими, ячмень разотрут, взбрызнут водой и соберут в мешки, хорошо укроют и держат так 4–5 дней. Когда запахнет солодом, ячмень сушат, затем размалывают на ручных мельницах. Затем варят пиво.

Ячмень служит заменителем кофе, и в настоящее время продаются напитки на основе ячменя.

Из ячменного зерна получают крупы: перловую — из обрушенного цельного зерна и из дроблёного — ячневую.

Чтобы определить меру солдатского пайка, Пётр I решил на месяц перейти на солдатскую еду, велел готовить себе похлёбку, щи да кашу, подавать ржаной хлеб. Он определил такое количество продуктов, что солдат всего не съедает, такие нормы в армии были до конца XIX века.

Пётр I признал самой спорой и вкусной ячневую кашу, её едят только горячей, остывшая каша теряет вкус и становится тяжёлой для желудка.

На русском Севере из яшной муки пекут хлеб и пироги — житники.

Словом «жито» на юге называют пшеницу, в средней полосе — рожь, на севере — ячмень. Ячменный хлеб хорош только в тот день, когда испечён, позже превращается в сухой и твёрдый комок.

Из яшной крупы варили крестильную кашу, в честь крещения младенца. Бабка ходила с этой кашей по званым гостям; кто хочет кашу есть, тот должен выкупить ложку: положить денежку на здоровье младенца. Отцу дают ложку пересоленной, наперченной каши, чтоб знал, как трудно было жене выносить и родить ребёнка.

На Аграфену-купальницу (6 июля) в Костромской губернии девушки приносили в дом одной из них из каждого двора ячмень, толкли его в ступе, а на другой день вечером варили кашу и ели её с коровьим маслом. Потом снимали с телеги переднюю ось с колёсами и оглоблями, по очереди садились на неё и возили друг друга.

Из ячменя варили кутью, для этого размоченное зерно толкли в

мокрой ступе. Варили в смеси с горохом, это древняя славянская еда, которую ели во время языческих обрядов.

Сеяли ячмень, пока цвела калина. Советовали: «Ячмень на свежем навозе сей в полнолуние». Даже на холодном севере посеянный ячмень на пятой неделе колосится, на десятой его жнут. Когда колосится ячмень, замолкает соловей, о кукушке говорят: «Ячменным колосом подавилась».

Плохо тот ячмень рождается, который посеян при западном и юго-западном ветре. На первый посев выезжали затемно, чтобы не случилось недоброй встречи.

Ячмень упоминается в приговорах, закличках, народных песнях.

В Васильев день (14 января) мальчишки, зайдя в дом, рассеивали зерно по углам:

Сею-вею, рассеваю,
С Новым годом поздравляю.
Мать Мария по полю ходила,
Бога молила:
«Уродися жито ядрёно,
пшеница румёна,
ячмень усатый,
овёс богатый,
гречка-гречичка,
просо волокничка».
Весной дети дождь закликают:
Дай Бог дождю
В толстые вожжи!
Поливай весь день
На наш ячмень,
На бабью рожь,
На мужичий овёс!
На Семик девушки завивали
берёзку с песней:
Пойдём, девочки,
Во луга-лужочки,
Завивать веночки.
Мы завьём веночки
На годы добрые.
На жито густое,
На ячмень колосистый...

В селе Меловое Ракитянского района поют песню «Как во поле ячмень уродился»:

1. Как во поле при дороге
Ячмень уродился

Припев:

Ой, лёли, да лелёшеньки,
Ячмень уродился.

2. Ячмень, ячмень уродился
Ядрён колосистый.
3. Ядрён, ядрён колосистый,
ещё и лесистый.
4. Ещё, ещё и лесистый,
на восход наклонился.
5. На восход солнца наклонился
к земле привалился.
6. К земле, земле привалился,
всем нам пригодился.

10 марта, по рассказу И.П. Сахарова, поселяне старались избавиться от Кумахи (лихорадки).

«Живёт Кумаха в дремучем лесу, живёт не одна, а с сёстрами. Всех сестёр счётом двенадцать. Ростом и дородством сестра в сестру. Что взглянешь на одну, то увидишь и на другой. Нет примет, по чему спознать сестру от сестры. Над всеми над ними есть наибольшая — старшая сестра; она-то посылает своих сестёр в мир — людей знобить, грешное тело мучить, белы кости крушить. Поселяне открыли против Кумахи удивительное средство: страждущие Кумахою выходят на то место, где будто поселилась в них Кумаха, обсыпают вокруг себя ячневую крупу и, раскланиваясь на все стороны, говорят: «Прости сторона, мать сыра земля! Вот тебе крупыц на каше, вот и тебе, Кумаха!» Снова раскланиваются на все стороны и идут домой с уверенностью, что они непременно будут здоровы».

Анна Басаргина

Земля родная.
Рассказ о крестьянском труде

Гречиха — дикуша

Сколько бы ни приходилось ездить дорогами Белгородчины, не устаёшь любоваться какой-то особенной прелестью пейзажа. Необыкновенно красивы картины природы ярким летним днём. То тут, то там возвышаются меловые кручи, дремлют дубы и берёзы, свесилась нагретая, разомлевшая листва клёна и липы. Зеленеют овсы и выбросившая колос пшеница, сероватой дымкой одето поле ржи. Среди тёмной зелени картошки яркими пятнами виднеются белые, голубые, розовые цветы. А чуть дальше — длинный прямоугольник бело-розового цвета. Это цветёт гречиха. Ровно, как приглушенный мотор, гудят над растениями тысячи пчёл, отяжелевшие от взятка, торопятся к ульям, чтобы пополнить запасы душистого целебного мёда.

Когда-то практически равноправная с рожью и ячменём, гречиха много лет отступала под напором более урожайных зерновых культур.

Гречиха — очень ценная крупяная культура. С давних времён в России гречневая, или, как её ещё называли, чёрная, каша наряду с ржаным хлебом была для простого народа главным продуктом питания.

Основоположник русской научной агрономии И.М. Комов писал: «...гречи и больше сеют, и лучше употребляют в России, нежели во всей Европе. Ибо там птицу только, да скотину кормят ею, а у нас самую питательную для человека пищу из неё готовят».

Комов отмечал: «Она тем нам паче полезна, что и обильно родится и на худой земле, и, осеняя землю листьями и корнями раздроб-

ляя, и дикушу траву заглушает и землю мягку делает... И потому всякий хлеб после гречи обилен и чист родится».

Через сто лет другой выдающийся агроном А.Н. Энгельгардт в известном произведении «Письма из деревни» писал: «Люди точно знают, на какой пище сколько сработашь, какая пища к какой работе подходит. Если при пище, состоящей из щей с солониной и гречневой каши с салом, вывезешь в известное время, положим, один куб земли, то при замене гречневой каши ячной вывезешь менее, примерно, куб без осьмушки, на картофеле — ещё меньше, например, три четверти куба, и т.д.

Всё это грабарю (землекопу), резчику дров, пильщику совершенно точно известно, так что, зная цену харчей и работы, он может совершенно точно расчесть, какой ему харч выгоднее, и рассчитывает».

Микула Селянинович пашню орал на ржаной горбушке да гречневой каше.

Гречневая крупа из всех круп выделяется своей питательностью, большим содержанием железа, калия, фосфора, меди, цинка, бора, йода, никеля и кобальта. В её состав входят органические кислоты, жир, белки.

Из зерна гречихи приготавливают ядрицу — цельное, без оболочки зерно; продел — колотую часть зерна, получаемую при обрушивании зёрен гречихи; смоленскую — измельчённую, отшлифованную и отсортированную по размеру; коричневую крупу из предварительно поджаренных зёрен. В настоящее время из гречихи изготавливают ядрицу и продел, из которых готовят каши, запеканки, пудинги, пироги, питательные

смеси для малышей и др. Из гречневой муки пекут очень вкусные красные блины.

О гречихе, о гречневой каше народом создано множество пословиц, поговорок, примет.

Горе наше — гречневая каша: есть не можется, отставить не хочется.

Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец родной.

Гречневая каша сама себя хвалит.

Не страшен мороз, что на дворе трещит, когда гречневая каша в печи стоит.

Без грешневой каши мужику ни в чём спорины нет!

Сладка грешневая каша, что новый липец-мед!

В народе гречиху называют барыней, государыней, говорят, она — самый робкий хлеб. Гречиха очень боится заморозков, поэтому её сеют позже всех зерновых культур. Гречиха любит, чтобы её сеяли в сухую и пыльную или песчаную землю.

Говорят: «Не верь гречихе на цвету, верь — в закрому». На гречишном кусту бывает очень много цветов, но они созревают не все сразу. Ненадёжно это зерно: «Холь гречиху до посева, да сохни до покоса». Но в народном представлении гречиха — воплощение благосостояния, благополучия.

«При севе озимых засеивальщиков встречали на поле ребята с гречневой кашей, которую, закончив работу, съедали всей семьёй. Кашей из гречихи угощали женщин, принесших первый сноп из овса, сделанный в первый день его покоса, на боярский двор или к себе домой. В сёлах Московской губернии пекли пироги с гречневой кашей для конюхов, когда в первых числах мая начинали выго-

нять лошадей в ночное». («Славянские древности»)

По народному календарю 2 июня — день Акулины-гречишницы, чёрные гречихи. В этот день в Курской губернии не работали, чтобы греча была хороша. Этнограф Калинин отмечал: «Наши предки имели обычай в этот день молиться святой Акулине об урожае гречихи, отчего и доселе ещё в некоторых местах в средних и южных губерниях нашего отечества осталось обыкновение на память святой Акулины срезать пучки гречихи и украшать ими в домах иконы».

В старину на Акулину варилась мирская каша для угощения нищих и странников. Каша варилась из гречихи, собранной из разных дворов. Странники и нищие после угощения сердечно благодарили и желали хорошего урожая гречи.

Зерно гречихи — очень ценный корм для животных и особенно для птиц. На Спиридона-солнцеворота (25 декабря) хозяйки закармливали кур гречой из правого рукава, чтобы они лучше неслись.

Во многих уголках Руси великой соблюдался обычай гадания по каше в Васильев вечер (13 января н.ст.). Васильева каша варилась спозаранку, ещё до белой зари. Крупу брала из амбара хозяйка далеко за полночь, хозяин в это же время приносил воды из колодца. И крупу, и воду ставили на стол, а сами отходили поодаль. Растапливали печь, а когда дрова хорошо разгорятся и дадут хороший жар, приходило время затирать кашу. Вся семья садилась вокруг стола, только хозяйка стояла у стола, размешивала крупу в горшке и приговаривала: «Сеяли, растили гречу во всё лето, уродилась наша греча

Анна Басаргина

Земля родная.
Рассказ о крестьянском труде

и крупна, и румяна; звали—позывали нашу гречу во Царь-град побывать со князьями, со боярами, с честным овсом, золотым ячменём: ждали гречу, дожидали у каменных врат, сажали гречу за дубовый стол пир пировать; приехала наша греча к нам гостевать»...

Когда хозяйка поднимала горшок со стола, вся семья вставала, кашу ставили в печь. Пока каша варилась—упревала, время коротали за песнями да прибаутками. Каша поспела — хозяйка вынимала горшок из печи с красным словцом: «Милости просим к нам во двор со своим добром». Все принимались оглядывать горшок: полон ли. Было поверье: если каша полезет из горшка — жди беды всему дому. Если треснет горшок — будет в хозяйстве немало прорух. Каша красно упрет — полная чаша счастья и благополучия в доме, белая каша — всякое лихо нежданное. Если счастливые приметы, съедали кашу дочиста, худые — вместе с горшком в прорубь бросали.

Исследователи считают, что родина гречихи — Индия и Непал, где она была введена в культуру около 4 тысяч лет назад. Существовала версия, что гречиху в Россию завезли татары во время нашествия в XIII веке. В Европе гречиху называли «татаркой». Но татары земледелием не занимались.

На Руси известна сказка о том, как греча появилась:

«В одном царстве, в тридесатом государстве жил царь с царицей. Долго у них не было детей, и вот под старость Господь послал им на утешение дочь красоты необыкновенной.

Счастливые родители решили дать имя, которого не было бы ни у дочери княжеской, ни боярской.

Какое имечко ни возьмут, есть уже девица с таким именем. Долго думали-гадали, а потом решили посла отправить, чтоб нашёл заветное имечко. Попалась послу старуха старая, на вопрос посла отвечала, что зовут её Крупеничкой. Никогда не слыхивал боярин такого имени, но когда старуха стала клясться-божиться, понял, что за таким именем его и послали. Отпустил он старуху в Киев молиться, наделив её златом-серебром. Вернулся посол к царю с царицей, и нарекли они дочь Крупеничкой. Выросла красавица, пришла пора замуж её отдавать, но тут напала на страну орда чужеземная. Пал царь в битве жестокой, а царевна досталась в полон злому татарину. Три года маялась Крупеничка в плену, на четвёртый встретила старуху, шедшую через Орду в Киев молиться. Жалко стало старухе бедняжку, обратила она её в зёрнышко гречневое, спрятала в свою калиту и пошла на Русь. Идёт старуха, а царевна ей: «Спасла меня от работы великия, от неволи тяжкия; сослужи ещё службу последнюю: как придёшь на Русь, схорони меня в землю!» Исполнила старуха просьбу. Как только зёрнышко попало в землю, почало расти — развиваться, и выросла из того зёрнышка греча о семидесяти семи зёрен. Повеяли ветры со всех четырёх сторон, разнесли те семьдесят семь зёрен на семьдесят семь полей. С той поры расплодилась на Святой Руси греча».

В наше время внимание к гречихе возросло, она занимает всё большие площади. И это совсем не случайно. Гречневая крупа — ценный диетический продукт, особенно полезный и даже необходимый при заболеваниях печени, сосудистой и нервной систем.

В народной медицине отвар растения применяют при простуде, при сухом кашле, как отхаркивающее. Водный настой цветов и листьев считают средством против склероза. Свежие листья прикладывают к ранам и нарывам. Измельчённую гречневую муку используют как детскую присыпку.

Гречишный мёд очень ценят любители.

А мы просо сеяли

Просо, как пшеница и ячмень, является древним растением, возделываемым человеком. Археологи установили, что в Китае просо выращивали 5000 лет назад. В этой стране отмечали праздник начала сева, император лично сеял пять видов растений, в их числе обязательно было просо.

В документе Древней Руси XI–XIII веков «Русской правде» есть указание о том, что сборщикам податей полагалось выдавать «хлеба, поскольку могут ясти, и пшена».

В былине «Исцеление Ильи Муромца» читаем:

«Покупал Илья того жеребчика,
Что запросил мужик, то и дал;
Становил в сруб на три месяца,
Кормил его пшеном белояровым,
Поил свежей ключевой водой».

Ибн-Руст, путешествовавший по славянским землям, свидетельствовал: «Более всего сеют они просо. Во время жатвы берут они просяные зёрна, в ковше поднимают их к небу и говорят: «Господи, Ты, который до сих пор снабжал нас пищей, снабди и теперь ею в избытке».

Просо — растение теплолюбивое, поэтому сеют его на Украине, Северном Кавказе, Нижнем Поволжье, на юге Казахстана и Урала.

Ботаники насчитывают более четырёхсот видов просовидных культур, которые возделываются в тропиках, субтропиках и умеренных зонах Африки, Америки и Европы. В Северную Америку просо было завезено эмигрантами-духоборами, которые в 1898 году переселились в Канаду. В странах Азии сеют и другие родственные культуры: могоар, чумизу, гаолян.

После освобождения нашей области от фашистов в 1943 году были завезены семена чумизы из Китая. Она прекрасно росла на наших землях. Чумиза — довольно высокое растение с узкими длинными листьями и с семенами, собранными в плотную коричневую гроздь. Очень любили полакомиться её семенами воробьи, детям приходилось караулить посева.

В нашей стране самое распространённое просо — метельчатое, оно хорошо растёт на разных почвах, кроме заболоченных и тяжёлых. Есть скороспелые сорта: вызревают за 40–60 дней.

У растения очень мелкие семена, долго не всходят, и всходы вначале растут очень медленно, сорняки успевают обогнать и заглушить их. Приходилось три–четыре раза за лето полоть посева.

Чтобы получить пшено, надо просо освободить от оболочек.

«Всё тут очень даже просто
(Глянь — и ты увидишь сам):

Зреет вон на поле просо —
Море бус янтарных там.
Нынче радует нас очень
Эта чудная краса:

Бусы щедро дарит осень —
Просто сказка, чудеса!

Ну, а если мы рубашки
Снимем с зёрен просяных,
Будет нам пшено для кашки,
Что вкусней сластей иных».

(М. Ложников)

Анна Басаргина

Земля родная.

Рассказ о крестьянском труде

Кашу из пшена чаще всего варили на молоке. В деревнях было блюдо, которое называли «каша с колодецем». Ели в старину всей семьёй из одного большого блюда. В него сверху накладывали кашу из чугуна, а в середине деревянной ложкой делали углубление и в этот «колодец» наливали растопленное коровье масло, черпали от «колодца», прогоняя каждую ложку каши через масло.

В наших местах любят тыквенную кашу с пшеном, а также знаменитую «сливуху», ещё её называют «полевой» кашей. Эту кашу хорошо готовят мужчины на вольном воздухе на костре. Сначала варят курицу, потом её вынимают, а в бульон кладут пшено и картофель; если жидкости оказалось много, её сливают, бьют сырые яйца (не скупясь), кладут сливочное масло, сало, зелёный лук.

По старинной традиции такой кашей ещё и в 80-е годы всей школой отмечали на опушке леса окончание учебного года. Какой же вкусной была та каша!

Пшено перемальвают на муку и из неё пекут толстые пышные блины. В Сибири в эти блины заворачивали кусочки битого замороженного молока.

Просо используется для выкармливания цыплят. Если кормить им взрослую птицу, то она будет нести больше яиц, и скорлупа их будет крепче. Отходы переработки проса на пшено — хороший корм для домашних животных.

В старину в дальнюю дорогу отправлялись извозчики, чумаки, которые из Крыма возили соль. В дороге они варили на костре кулеш из пшена и картошки и заправляли солёным салом.

В селе Роговатое Старооскольского района издавна делают ка-

танку. В лоток (деревянное долблёное корыто) высыпают стакан пшена, присыпают мукой, отдельно в тарелке взбивают яйца. Пучочком перьев сбрызгивают пшено и катают, снова присыпают мукой и брызгают, и так до тех пор, пока каждое зёрнышко не окажется в мучном коконе. Потом на сковороде подсушивают, и катанка готова. Её можно хранить до полугода. В дороге достаточно бросить в закипевшую в котелке на костре воду горсть катанки, и можно вкусно пообедать.

Из седой дали веков дошла до нас хороводная игра «А мы просо сеяли».

А мы просо сеяли, сеяли!
А мы просо-то вытопчем,
вытопчем!
А мы вытоптать не дадим,
не дадим!
А мы коней напустим, напустим!
А мы коней переймём,
переймём!
А мы коней выкупим, выкупим!
А мы выкупать не дадим,
не дадим!
А мы вам дадим сто рублей,
сто рублей!
А нам сто рублей не надобны,
не надобны!
А мы дадим вам тысячу, тысячу!
А нам тысяча не надобна,
не надобна!
А мы дадим вам дедушку
старого!
А нам старого не надобно,
не надобно!
А мы дадим бабушку старую,
старую!
А нам старую не надобно,
не надобно!
А дадим же вам девушку
красную, красивую!
А нам девушки надобны,
надобны!

Серёжки на тоненькой ножке

С доисторических времён овёс, как и рожь, сопровождал посевы пшеницы и ячменя как сорняк. Как у пшеницы и ячменя, у овса прародина та же — Передняя Азия. Возраст овса как культурного растения учёные определяют примерно в 4 тысячи лет.

Плиний Старший (1 век новой эры) писал: «Самый главный порок хлеба — овёс, а ячмень перерождается в него, так что сам овёс становится хлебом. Германцы даже сеют его».

Очаги культурного овса археологами обнаружены под Санкт-Петербургом, а также на Украине и в Молдавии. Некоторые документы древней Руси X века сообщают о посевах овса и об использовании его в пищу, на солод и на корм лошадям.

Многие земледельцы в течение нескольких веков считали, что овёс может хорошо развиваться на любой земле. Но ещё в начале XI—X века писатель-экономист В.А. Левшин писал: «Хотя у многих хозяев есть пословица: для овса нет худой земли, однако ж сколько сие отчасти ни справедливо, но и то правда, что урожай его выходит по тому, какова земля и каково унавожена».

Овёс — ценная пищевая культура. Блюда из овса являются традиционным завтраком во многих странах мира. Крупа, овсяные хлопья и толокно — здоровая пища для взрослых и детей, лечебное средство при хронических воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

В.И. Белов в своей замечательной книге «Лад» рассказывает, какое значение в жизни русского

крестьянина северных областей имел овёс. Для рожениц варили специальный овсяной отвар. Из овса делали муку, толокно и заспу (крупу). Зерно парили в больших чугунах, потом сушили в печи и толкли в ступе, чтобы ободрать с него кожуру. Провеянную массу размалывали на ручных мельницах. Отвозили зерно на мельницу, его толкли в толчее (ступе), получалась мука, её дважды просеивали. Высевки шли на кисель, из муки пекли блины. В.И. Белов пишет: «Овсяный кисель — любимейшая русская еда. Это о нём сложена пословица: «Царю да киселю места всегда хватит». Горячий кисель ели с ржаным хлебом, заправляли сметаной или растительным маслом. Остывший кисель можно было резать ножом.

Василий Иванович вспоминает и овсяные блины, которые готовили по утрам. Особенно много пекли блинов в масленицу. Тесто на блины ставили с вечера, хорошо мазали сковороду и пекли на хорошем огне. Блины получались очень тоненькие и даже просвечивали. Ели их с топлёным маслом, со сметаной, с солёными рыжиками или давленной черникой и брусничкой.

Овёс кормит не только хозяина, но и его лошадь. Говорят: «Не лошадь везёт, а овёс. У сытого коня восемь ног. Овёсец и чистит, и гладит». «Не вырастет овёс — наглотаешься слёз». Вот почему об урожае думали-гадали и холодной зимой, и ранней весной.

Мальчишки в Васильев день (14 января) ранним утром бегают по домам и, рассыпая зерно, приговаривают:

Сею-вею, посеваю,
С Новым годом поздравляю,
Со скотом, с животом,

Анна Басаргина
Земля родная.
Рассказ о крестьянском труде

Со пшеничкой, с овсецом.
А в марте весну закликали:
Весна красна,
На чём пришла?
На кнутике,
На хомутике,
На овсяном пучке,
На пшеничном колоске.

На Сороки (22 марта) в некоторых местах закликали мороз. Хозяйки выпекали из овсяной муки 40 шариков и каждый день выбрасывали по одному на улицу, обращаясь к морозу:

Мороз, Красный нос,
Вот тебе хлеб и овёс,
А теперь убирайся
Подобру–поздорову!

Думали, что мороз наестся хлебных шариков и уйдёт в чужие края.

На Благовещение (7 апреля) ставили в кадку с зерном, которое берегли для посева, икону праздника и приговаривали:

Мать Божья! Гавриил Архангел!
Благовестите, благоволите,
Нас урожаем благословите:
Овсом да рожью,
Ячменём, пшеницей
И всякого жита сторицей!

21 апреля народный календарь советует:

— На Родиона–ледолома паши под овёс.

— Овёс сей в грязь — будешь князь. Хоть грязь топчи, а овёс мечи. Когда на дороге грязь, тогда овёс князь.

— Лягушка с голосом — сей овёс. Лягушка квачет — овёс скачет.

Овёс сеют до тех пор, пока цветут яблони и грушевые деревья и пока не перестанут летать чёрные длинные мухи: как отцветают де-

ревья, так эти мухи пропадают. Их называют овсяными.

Если ребёнок долго не ходил, то его выносили в поле в первый выезд на посевную и, посадив посреди пашни, обсевали вокруг него, говоря: «Ты, овёс, расти, а ты (имя рек) ходи!»

На Федосью–колосницу (11 июня) дети распевали:

Солнце, солнце,
Выблесни в оконце,
Дай овсу рост,
Чтоб до небес дорос,
Матушка–рожь,
Чтоб стеной стала сплошь!

А 28 июня, в день святого Амоса, говорили: «Пришёл Амос — пошёл в рост и овёс».

17 июля на Андрея–наливы шли в поле смотреть всходы: на Андрея озими в наливах дошли, а батюшка–овёс до половины дорос.

Готовясь к жатве, надо было выполнить некоторые обряды. Готовили и съедали толокно, что должно было способствовать благополучной уборке овса, хорошему умолоту, обильному урожаю в следующем году, и труженику прибавит сил.

Когда кончалась овсяная жатва и на одной полосе оставалось немного овса, все члены семьи, работавшие на поле, становились в круг, поджигали остальной овёс со всех сторон и в самом центре обжатого круга оставляли горсть нежатого овса, говоря к ней: «Флор да Лавр, приходите коня кормить». (Флор и Лавр — покровители лошадей).

На Вологодчине один сноп уносился с полосы в деревню и ставился в передний угол избы, а после обеда или ужина этим снопом выгоняли мух из избы:

Мухи вы, мухи,
Ступайте вон;
Мы работу кончили,
Простору нам давайте и волю.

Этим же снопом на Покров кормили лошадей, овец и других животных, чтобы они лучше ели приготовленный на зиму корм.

Уборка овса всегда заканчивалась празднично, последний сноп украшали венком из цветов и торжественно несли с поля с песнями. Вносили в дом и ставили в красный угол. Хозяин с работниками садился за стол, а хозяйка угощала деженем — толокном, замешанном на кислом молоке или на воде с мёдом, потом пышными овсяными блинами.

8 сентября, по народному календарю, Натальи-овсяницы, к этому дню заканчивалась уборка овса. В Москве в этот день бывало гуляние у Сретенского монастыря.

Овёс используют и как лекарственное растение. Верхушки стеблей длиной 20 сантиметров собирают в стадии колошения. Сушат в сухую солнечную погоду под навесом. Настой зелёной травы оказывает жаропонижающее действие. Настой зерна овса применяют как мочегонное средство, регулирующие обменные процессы в сердечной мышце и нервной ткани. В овсяной сололке парят больные суставы.

Об овсе сложены загадки:
На кургане-варгане стоит курочка с серьгами.

В поле серёжки на тоненькой ножке.

Овёс упоминается и в частушках:

Я люблю овёс косить,
Когда овёс зелёнький.
Я люблю с дружкой сидеть,
Когда дружок весёленький.
Я любила дожинать
Овёс — широки полосы.
Я любила завлекать
Кудрявы русы волосы.
У поэта С. Щипачёва есть интересное стихотворение «Спор».

Овёс, пшеница и ячмень
Заспорили в июльский день.
Нахохлил пёрышки овёс:
«Кто на войне из нас важней?
При солнце и при свете звёзд
Мне горячить в бою коней.
Бойцов спросите — скажут все,
Что сила конская в овсе».
Твердит пшеница: «Кто не слеп,
Тот знает — я права вдвойне:
Бывает чёрствым, мёрзлым хлеб,
А всё ж он сладок на войне».
Качает головой ячмень:
«А чем же, кончив воевать,
Победу будут запивать?
Не обойтись без ячменя:
Чтоб веселее был тот день,
Наварят пива из меня».
Так кто же из них важней?

Анна Басаргина

Земля родная.
Рассказ о крестьянском труде