

Консультация для родителей.

Народные ремесла и промыслы Дона.

С древнейших времен казаки старались окружить себя красивыми вещами. Тысячи кузнецов, гончаров, столяров, вышивальщиц, кружевниц, резчиков, ювелиров трудились в донских станицах и хуторах, создавая уникальные произведения декоративно-прикладного искусства – одежду, посуду, мебель, оружие, украшения. С давних времен они занимались шорным делом, резьбой по дереву, лоскутным шитьем, плели из лозы и соломки, расписывали и художественно обрабатывали дерево, изготавливали изделия из керамики. Кружевные подзоры, рушники, скатерти («столешницы», «настоольники»), тканые дорожки - все это придавало дому неповторимое своеобразие.

На праздники казачий курень украшали дополнительно народными рушниками. Казачий уклад жизни обуславливал многообразие форм керамической посуды. Это макитры, глечики, различные формы кувшинов и кружек. Украшались они поливой, росписью, несложным и рельефным орнаментом. Повсеместно на Дону было распространено плетение из лозы и резьба по дереву. Корзины отличались и по размерам, и по формам. Большинство изделий выполнялось в технике сложного плетения, но было и ажурное. Во внешнем облике жилища присутствовали элементы деревянного декора, выполненные прописной и рельефной резьбой. По резным наличникам и крылечкам сразу можно было отличить дома мастеров-умельцев, либо зажиточных казаков, которые для украшения своего жилища нанимали резчиков.

В каждом казачьем хуторе, каждой станицей жили мастера самых разных профессий. Больше всего было гончаров и корзинщиков. Глиняную посуду и плетенные изделия – от вентерей для ловли рыбы до тончайших сетей, от замысловатых до плетеной мебели – использовали в казачьих землях с древнейших времен.

Ученые подсчитали, что каждый казак владел примерно двумястами умениями и навыками, которые были так привычны и так общеприняты, что их и профессиями-то не считали. Как, например, не считалось умением седлать и запрягать лошадь, грузить сеном воз и многое другое, частично забытое сегодня.

Казаки владели всеми крестьянскими профессиями, но, кроме этого, каждая станица была еще и местожительством мастеров. Причем станица от станицы отличалась каким-то особенным промыслом. Были станицы бондарей, колесников, чеботарей (сапожников), кожевников. По всем станицам славилась кузнецы-ковали, умевшие подковать любого коня, и мастера-оружейники, ковавшие булат. Такие мастера славилась, их изделия с родовыми тамгами-клеймами были в большой цене.

Народное искусство никогда не было застойным и неподвижным, оно постоянно развивается и меняется. При этом каждый народный мастер старается внести в произведение свое понимание традиций, свою творческую индивидуальность. «Я делаю, как делал мой дед, отец, но совсем не так», – говорят народные мастера. Издревле народные мастера в своем творчестве использовали то, что давало им сама природа – дерево, глину, кость, железо, лен, шерсть. Природа постоянно служила главным источником вдохновения народных умельцев. Но воплощая в своих произведениях образы природы,

мастера никогда не копировали ее буквально. Озаренная народной фантазией реальность приобретала порой волшебные, сказочные черты, в ней быль и вымысел представлялись неразделимыми. Дом, очаг, мебель, орудия труда, одежда, утварь, игрушки – все, к чему прикасались руки народных мастеров, воплощало их любовь к родной земле и врожденное чувство прекрасного. И тогда обычные бытовые предметы становились произведением искусства. Красоту их формы дополняли декоративные украшения в виде орнамента, изображений людей, зверей, птиц, сюжетных сценок. Мастер или просто умелец видит смысл своего творческого труда и свое вознаграждение за него в том, что этот труд и его результат приносят радость не только ему самому, но и другим людям.

Пахать землю и сеять хлеб казаку запрещалось. Считалось, что занятие земледелием отвлечет его от главной и основной обязанности – война. Но уже в начале XVIII в. казаки начинают заниматься **земледелием**. А к концу XIX в. весь Дон был уже распахан. Сельское хозяйство становится основой экономической жизни казаков. Сущность его идеологии составляет два понятия – воля и земля. Нередко само казачество определялось так: «вольные люди на вольной земле». Особенность землепользования на Дону заключалась в том, что земля являлась собственностью всего Войска. Казак мог пользоваться землей, но владеть ею имело право лишь Войско в целом.

Из-за отдаленности пахотных земель казачьи семьи выезжали в поле и по несколько дней не бывали дома, перенося жару, сырость, дожди, ветры. Сеяли донцы в основном рожь, пшеницу, ячмень, овес, хотя выращивали и просо, гречиху, горох, фасоль, картофель и другие сельскохозяйственные культуры. Основным средством обработки земли являлся тяжелый плуг, который тянуло 6-8 волов. В некоторых хозяйствах пользовались сохой. Начало сева сопровождалось специальным обрядом: на десятину земли по углам клали четыре испеченных "креста" или "жаворонка", которых обычно пекли на праздник "40 Святых", прогоняли борозду, "кресты" и "жаворонки" съедали, после чего начинали сев. В некоторых станицах перед началом полевых работ поле брызгали "святой водой". Все это должно было способствовать увеличению урожая. По окончании сева был весьма распространен обычай хождения духовенства с иконами. Как правило, носили икону Божьей Матери и крест. Во время хождения с иконами теми жителями, у которых служились молебны, устраивались всенародные обеды. Убирали хлеб косами, серпами, а при молотье использовали цепь и молотильный каток, в который впрягали коня. Зерно молотли на мельницах: почти каждая казачья станица имела по несколько мельниц-ветряков. В конце XIX в. в крупных хозяйствах появились жатвенные машины.

Следует заметить, что наши предки славно трудились, и результатом их труда явились излишки хлеба, которые в конце XIX в. составляли 10 млн пудов ежегодно. Отборное донское зерно шло за границу через южные порты Азовского и Черного морей.

Одним из самых древних занятий казаков являлось **рыболовство**. На Нижнем Дону рыбная ловля нередко носила промысловый характер. В крупных рыболовецких хозяйствах богатые казаки и старшины рыбу ловили круглый год. Часть ее продавали, остальную перерабатывали на "спетых" заводах. Здесь рыбу сортировали, мерную отделяли от немерной, белую от красной, один сорт от другого. Затем рыбу разделявали, чистили, резали, солили. Орудиями труда были ножи, иглы, небольшие топорики-салковнички.

Засолка производилась в солилах - длинных четырехугольных коробах, сделанных из толстых деревянных досок. Одно солило вмещало до 100 тыс. мелкой или 30 тыс. крупной рыбы. Рыбу не только солили, но и коптили. Коптильни представляли собой мазанки, покрытые камышом. При отсутствии печей рылись канавы, в которых дымились деревянные опилки. Коптили обычно рыбец и сельдь. Отправляясь на ловлю сельди, казаки брали с собой бочки с рассолом, куда бросали еще живую рыбу. Она напивалась соленой воды, бочки закапывали, и рыба хорошо хранилась в течение долгого времени. Готовая рыба содержалась в складских помещениях, балыки - в длинных решетчатых балычницах, икру хранили в бочках, а судаков - в ямах, выложенных свежим камышом.

Крупный рыболов вел дело на широкую ногу: у него было от 8 до 25 работорников. Выезжал он в море с неводом, а зимой ставил от 50 до 100 вентерей. Для плавания он имел несколько "дубов" - больших лодок с высокими и широкими бортами, грузоподъемностью до 300 пудов. Поскольку главными орудиями рыбного промысла были сети и венгеря, то в их изготовлении участвовали все члены семьи рыбака: отец сажал за эту работу даже малолетних детей. Плели сети из толстых ниток при помощи лопаточки и челнока. Сеть обычно служила рыбаку два сезона. Рыбы на Дону было в изобилии. В XVIII в. в Черкасском городке в любое время можно было купить осетрину, любую икру (фунт ее стоил 8-10 коп.). Блюдом, приготовленным из осетрины, белуги, стерляди, гостя могли угостить в каждом курене.

Сушили рыбу обычно "в корень", т. е. пластовали со спины, такая рыба могла долго находиться в рассоле. Рыбу, помещенную в бочки, засыпали солью, а через три дня, надев резиновые сапоги, ее топтали и клали гнет. Перед вывеской на просушку рыбу вымачивали, а затем выветривали на палатах, старались выбирать такое время года, когда не было мух. Жизнь рыболова была нелегкой, но, как говорится, "без труда не вынешь и рыбку из пруда".

Важной статьёй казачьего дохода было **виноградарство**, заниматься которым на Дону начали в конце XVII в. Петр I, побывавший здесь в 1695 г., нашел разведение виноградных садов делом перспективным и приказал азовскому воеводе Прозоровскому завести на юге России "виноградные и арбузные сады". Популярными на Дону сортами винограда являлись "Красноплод золотовский", "Сибирысовый", "Пухляковский белый". Последний появился на казачьей земле в начале XX в.: его привез с Балканского полуострова казак станицы Раздорской Н. И. Пухляков. Вскоре этот сорт широко распространился на донской земле. В виноградных садах обычно бывало от 20 до 400 кустов, и каждый куст приносил от 1,5 до 3 пудов ягод. На Дону были владельцы, имевшие по восемь отдельных виноградных садов. Казаки продавали виноград в сыром виде и делали виноградное вино.

Лучший виноград рос в станице Цимлянской, здесь изготавливались и прекрасные вина. В этой станице виноградники разводились не кустами, как в других станицах, а рядами или шпалерами. Отличные вина производились в станице Раздорской, где также было много виноградных садов. Официальным центром донского виноградарства в начале XX в. во всех справочниках назывался хутор Пухляковский, где находилась Донская войсковая школа виноградарства и виноделия.