

## Сороки или Жаворонки

### Отмечается 22 марта

На Жаворонки день с ночью меряются. Зима кончается, весна начинается. Это один из весенних праздников, который был посвящен встрече Дня весеннего равноденствия, которое было чуть ли не главным событием в жизни наших предков-славян (по старому стилю оно приходилось как раз на эти числа). У русских повсюду существовала вера в то, что в этот день из теплых стран прилетают сорок разных птиц, и первая из них — жаворонок.

### **Сороки или Жаворонки в народном календаре**

Праздник Сороки символизирует окончание зимы и начало календарной весны. В народе говорили: «На Сорок сороков зима кончается — весна начинается, день с ночью меряется — равняется».

### Традиции отмечаия праздника Жаворонки

На Жаворонки обычно пекли «жаворонков», в большинстве случаев с распростертыми крылышками, как бы летящих, и с хохолками. Птичек раздавали детям, и те с криком и звонким смехом бежали закликаать жаворонков, а с ними и весну.



Готовых жаворонков отдавали детям и они веселой гурьбой бежали по деревне к какому-нибудь возвышенному месту или высокому зданию. Ребятишки старались «рассадить» своих птичек как можно выше на столбах, крышах, ветвях деревьев, после чего, начинали водить хороводы и петь заклички. Этими ритуальными песнями детки призывали птиц, чтобы они на своих крыльях принесли долгожданную весну:

Жаворонки-жаворонки!

Прилетайте к нам,

Приносите нам

Лета теплого,

Хлеба доброго!



*Жаворонки,  
жаворонки!  
Прилетите к нам,  
принесите нам  
лето!*

*Жаворонки, летите!  
Скорее весну  
красную несите,  
нам холодная зима  
надоела.*



Дети относились к своей роли очень серьезно, целый день бегая по деревне и старательно раз за разом пропевая многочисленные куплеты закличек. В конце дня, наигравшись и устав, малыши съедали своих птичек, но непременно оставляли головы. Голову «жаворонка» нужно было принести домой и отдать матери с приговором: «Как «жаворонок» высоко летал, чтоб и твой лен высоким рос, какая у моего «жаворонка» голова, так чтобы и лен головастый был».

Печеных жаворонков насаживали на длинные палки и выбегали с ними на пригорки или насаживали птичек на шесты, на палки плетня и, сбившись в кучу, что есть силы кричали: «Жаворонки, прилетите, Студену зиму унесите, Теплу весну принесите: Зима нам надоела, Весь хлеб у нас поела!»



После печеных птичек обычно съедали, а головки их отдавали скотине или отдавали матери со словами: «Как жаворонок высоко летал, так чтобы и лен твой высокий был. Какая у моего жаворонка голова, так чтобы и лен головастый был». С помощью подобных птичек на Жаворонки выбирался семейный засеващик. Для этого в жаворонок запекалась монета, лучинка и

пр., и мужчины, независимо от возраста, вытаскивали себе печеную птичку. Кому выпадал жребий, тот и разбрасывал первые пригоршни зерен во время начала посева.

День весеннего равноденствия — очень важный период для земледельческих народов. С этим временем, когда день и ночь становятся одинаковой длины и нужно начинать готовиться к посевным работам, связаны многие

праздники. Полное название праздник Сороки — Сорок сороков. В некоторые годы праздник Сороки совпадает с Днем весеннего равноденствия.

Поскольку День весеннего равноденствия тесно связан с земледельческим календарем, в том числе и у славян, все обряды, исполняемые в этот период, связаны с будущей посевной. Самая известная народная традиция — печь печенье или маленькие булочки в виде птичек, которые, как и сам праздник, называются «жаворонками» (в некоторых местностях печенье называют «куликами» или «тетерками»).

Кроме того часть печенюшек скармливали скотине и домашней птице, чтобы не болела и приносила много приплода. Также булочки вешали на деревья, клали в укромные места в избах и во дворах, и т.д., считалось, что это привлекает достаток и сулит хороший урожай.

В этот день в деревнях, конечно, не работали — отдыхали, веселились, ели (в основном постную пищу), играли в обрядовые игры, устраивали посиделки и гадания и т.д. На Руси считалось, что Сороки — это последний свободный день перед началом посевной страды.

Также в этот день было принято закликать или выкликать весну, чтобы скорее приходила — зиму прогоняла. Для этого в каждой местности были свои заклички и припевки, например, такие: «Жаворонки, летите, нам зима надоела, много хлебушка поела!», «Жаворонушки родимые, вы летите и несите весну красну, лето жаркое!»

Обычно заклички говорили дети, считалось, что именно они, безгрешные, могут умиловать весну и убедить ее скорее вернуться. Если же после закликания весны зима еще продолжалась, тогда самое время было «подмаслить» Деда Мороза, чтобы скорее уходил восвояси. Для этого ему пекли маленькие постные колобки или варили овсяный кисель.

Угощение выставляли за порог на ночь, приговаривая: «Мороз — Красный нос, вот тебе хлеб и овес, убирайся подобру-поздорову!» или «Мороз — Красный нос, не тронь мой овес, а лучше приходи кисель есть».

Поскольку народный праздник приходился на самый разгар Великого поста, тесто делали постным, то есть без молока и яиц. Но разрешалось использовать растительное масло и подсахаренную воду – для румяности.

В южных и юго-западных губерниях, по традиции, старшие подростки ходили по деревне с «вешним деревом». Накануне кто-нибудь срубал молодое ветвистое деревце, его украшали ленточками, тряпочками, бумажными цветами и гурьбой ходили с ним по деревне, останавливаясь у дворов по просьбе хозяев. Деревце втыкалось в землю, юноши и девушки водили вокруг хороводы и пели песни, призывающие весну, урожай и всяческие блага щедрому хозяину. Естественно, благодарные хозяева отдаривали «закликальщиков» все теми же «жаворонками».

Повсеместно были распространены ритуалы гадания, когда в «жаворонке» запекали какой-то символический предмет: кольцо (к сватовству), денежку (к богатству), уголек (к крушению всех надежд) или просто хорошую горсточку соли. Такая круто посоленная птичка сулила целый год удачи, богатства и здоровья, вот только съесть ее для этого нужно было до последней крошки.





# СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ





- **Рецепт плюшек Жаворонков**

мука пшеничная 1 кг  
дрожжи 30 г  
масло сливочное 130 г  
сахар 0,5 стакана  
молоко или вода 1 стакан  
яйцо 1 шт.  
изюм 1\3 стакана  
соль

Из указанных ингредиентов (кроме изюма) замесите дрожжевое тесто, поставьте его в теплое место для брожения. В процессе брожения сделайте 2-3 обминки.

Из готового теста сформируйте жгут и нарежьте кусочками примерно по 50г. Из них сформируйте жгутики, завяжите их узлом и придайте изделиям форму птичек. Воткните изюминки-глаза.

Изделия слегка приплюсните, на одном из концов узла сделайте ножом надрезы - пёрышки. Уложите "жаворонков" на противень, смазанный маслом, дайте расстояться в тёплом месте.

Смажьте "жаворонков" яйцом и выпекайте при 230С до готовности.