

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
«Центр развития творчества детей и юношества
Тамбовского района»
Тамбовской области

Большой всероссийский фестиваль детского и юношеского творчества

Номинация: «Декоративно-прикладное творчество (костюм, кукла)»

«Хлеб - всему голова»

Творческий проект

Подготовила:

Мачихина Виктория Витальевна
учащаяся студии «Кружевница» - 11 лет,
МБОУ ДО «Центр развития творчества
детей и юношества Тамбовского района»
392519

Тамбовская обл, Тамбовский р-н
д.Красненькая, ул. Октябрьская, дом 53

Руководитель:

Сапрыкина Вера Михайловна
Педагог д/о МБОУ ДО
«ЦРТДЮ Тамбовского р-на»,
392013 Тамбовская обл.
г. Тамбов, ул. Рылеева, д.79 А, кв113,
89531261087:
vera.saprikina2014@yandex.ru

Краткая аннотация

В проекте дано описание старинных традиций и обрядов выращивания и уборки хлеба в Тамбовском крае. Выращенные в поле колосья нужно было сжать, происходила битва за урожай. В обрядовом комплексе, сопровождавшим жатву, особенно выделялись ритуалы, отмечающие её начало (зажинки) и конец (дожинки, обжинки, спожинки).

Изготовление кукол в жатвенных костюмах Тамбовской губернии развивают творческое воображение, фантазию, художественный вкус у детей.

Экспозиция «Жатва в старину» способствует возрождению интереса у современного поколения к старинным обычаям и обрядам нашего народа.

В технологической части проекта разработаны жатвенные костюмы Тамбовской губернии для кукол: мужские, женские, близкие к образцам костюмов населения Тамбовской губернии конца XIX, начала XX вв.

Содержание проекта

Введение. Актуальность. Цель проекта.....4

I этап. Исследование.

1. История появления хлеба5
2. Как выращивали хлеб в старину5
3. Традиции старинной жатвенной обрядности в Тамбовском крае.....6
4. Хлеб – Царь стола.....8
5. Жатвенный женский народный костюм Тамбовской губернии.....8
6. Мужской праздничный костюм.....9

II этап. Технологический.

- 2.1. Выработка вариантов идей.....9
- 2.2. Выбор инструментов и материалов.....9
- 2.3. Составление конструкторской и технологической документации.....9
- 2.4. Выполнение запланированных тренировочных упражнений.....9
- 2.5. Практическая реализация проекта.....9

III этап. Заключительный.

Вывод.....10

IV. Информационные ресурсы.....11

V. Приложения.

1. Чем полезен хлеб?
2. Серп для жатвы
3. Анкетирование учащихся

Введение.

Хлеб на протяжении всей истории человечества был важнейшим продуктом и кормильцем русского народа. В старину хлеб считался священным символом еды. В наше время он так же дорог. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничные обеды, ни праздничный стол. Он содержит в себе практически все питательные вещества необходимые человеку (Приложение 1). В старину выращенный хлеб спешили быстрее убрать, чтобы сохранить весь урожай. Народная пословица гласит- **«Не тот хлеб, что в поле, а тот, что в закромах.»**

Бесценным источником знаний о русской культуре является народное творчество. Одним из интереснейших фольклорных направлений является народная кукла. Куклы в народных жатвенных костюмах Тамбовской губернии помогут нам поближе познакомиться с обычаями и традициями жатвы в старину.

Актуальность исследования: наше время отличается огромным засильем всего иностранного, чужеземного в окружающей жизни. Поэтому актуально изучать традиции и обряды своего народа, которые позволят молодому поколению приобщиться к русской культуре.

Обоснование выбора. Однажды по телевизору я увидела, как в наше время в поле убирают хлеб современными машинами. У меня возник вопрос – как выращивали и убирали хлеб в старину наши предки, когда не было машин?

Цель исследования: изучение старинных традиций и обрядов, связанных с хлебом и изготовление сюжетных кукол в жатвенных костюмах Тамбовской губернии.

Задачи:

- ❖ Провести исследование, изучить литературу и интернет ресурсы по данной теме;
 - ❖ Познакомиться с коллекцией традиционной жатвенной одежды Тамбовской губернии, хранящейся в фондах Сергиево Посадского историко-художественного музея-заповедника;
 - ❖ Изготовить коллекцию кукол;
 - ❖ Провести анкетирование с учащимися студии «Кружевница»
- **Предметом исследования** является традиции и обряды Тамбовских крестьян, связанные с выращиванием и жатвой хлеба в старину.

География исследования охватывает территорию Тамбовской области.

Хронологические рамки датированы 19-20 веками.

Методы исследования:

- ❖ изучение литературы;
- ❖ виртуальная экскурсия;
- ❖ сбор информации в сети интернет;
- ❖ консультации руководителя проекта;
- ❖ обработка информации;

- ❖ практическая работа;
- ❖ анкетирование учащихся.

Практическая значимость: Проект знакомит учащихся с тем, каким не легким трудом наши предки выращивали и убирали хлеб в старину. Как важно и ценно беречь хлеб, который каждый день находится на нашем столе. Данный проект может быть полезен на занятиях по народной культуре в области краеведения, а также на уроках технологии.

I. Исследование

1. История появления хлеба.

Ученые полагают, что впервые хлеб появился на земле в период каменного века. В поисках пропитания первобытные люди обратили внимание на злаковые растения и стали употреблять в пищу зерна. Затем научились растирать их между камнями, получали крупу и варили кашу. Случайно первобытные обнаружили, что, если зерна поджарить, каша получается вкуснее.

При приготовлении зерновой каши, часть её вылилась и превратилась в румяную лепешку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешек. У первобытных хлеб был основным источником пропитания, помогавшим им выжить.

2. Как выращивали хлеб в старину на Тамбовской земле

По вопросу как выращивали хлеб в старину и проходила жатва в Тамбовском крае, я обратилась к краеведу Людмиле Юрьевне Евтихеевой. Она рассказала, что было многочисленное переселение людей в Тамбовскую губернию. Земли было мало. Хлеб негде было сеять, поэтому крестьяне вырубали леса, выкорчевывали пни и готовили поля под сев. Работа была тяжелой. Земля слежалась и крестьянам было не легко вспахать ее сохой или косулей.

Обработанную землю засевали зернами пшеницы, ржи, овса. ячменя. Сев начинался, когда земля прогреется. День сева был одним из самых ответственных и торжественных дней в земледельческом году, потому выходили сеятели в поле в белой или красной (праздничной) рубашке. На груди у них висело лукошко с семенами. Сеятели разбрасывали их равномерно, с «тайной неслышной молитвой».

Когда зернышки прорастали, появлялись сорняки. Крестьяне различными приспособлениями боролись с ними. Трудиться приходилось много.

3. Традиции старинной жатвенной обрядности в Тамбовском крае

«Жатва – время дорогое, никому тут нет покоя».

(народная пословица)

Людмила Юрьевна рассказала о том, когда зерна созревали, наступала жатва «хлебов» – так называли все зерновые культуры. На Тамбовщине жатву начинали в августе. Все зависело от того, каким было лето. Чтобы узнать, поспел ли хлеб, хозяин срывал первый попавшийся колос, вышелушивал зерно и пробовал его на зуб. Если зерно хрустит, значит, хлеб поспел и его нужно убирать. В народе говорили – **«Рожь поспела – берись за дело»**. Убирали зерновые серпами (Приложение 2). Скошенные растения увязывали в снопы.

Уборка урожая – труд очень тяжелый, но приносящий радость. За дело брались всей семьей и на поле выходили жнецы малые и большие с серпами в руках, с граблями на спине, с обедом в рушнике распевая заживные песни, шуточные и веселые. Жатвенные песни, задавая ритм, помогали жнецам и жницам в работе. Жнец- тот, кто в поле убирает хлеб (Большой толковый словарь). Жница- та, кто в поле сжимала несколько колосьев и подрезала их серпом, на уровне 5-6 сантиметров от земли. От слова сжимать колосья и пошло слово «жать», сжать хлеб, сжатое поле, поскольку хлеб действительно нужно было сжать рукой, прежде чем срезать колосья.

День начала жатвы назывался **Зажинки**. «Когда поспевала жатва, зажиточный хозяин давал пир своим соседям и просил их о помощи в уборке урожая. Многие служили молебны и потом окропляли поля и жнецов святою водой. Хозяин брал серп и делал начаток. Первые снятые колосья называются зажинками. Жажиночный сноп заворачивали в рушник, как символ уважения к хлебу, обвязывали лентами, украшали цветами, а затем ставили под иконами в переднем углу. Когда жатва заканчивалась, сноп скармливали домашним животным, а часть зерен прятали до следующего урожая и подсыпали во время жатвы

На поле жницы работали в определенном порядке. Впереди всех шла хозяйка дома, приговаривая: **«Благослови, Боже, ниву зажать, а еще легче дожать.! Дай, Господи, спорости и легкости, доброго здоровья!»**

В поле могла начать жатву старшая в семье дочь, чтобы она осенью вышла замуж: «Первый снопок жать – жениха наживать». Верили, что первая пяточка срезанных стеблей ржи и первый собранный из них сноп обладают «спором», «споркостью» – особой жизнедающей силой, так необходимой будущей хозяйке и матери. Крестьянские поля располагались рядом. Жницы могли видеть, как работают соседки, перекликаться друг с другом,

подбадривать уставших, укорять ленивых. ницы обращались к Богу, ниве, солнцу с просьбой о помощи. Гуканье было столь сильным, что его можно было услышать в отдаленных от полей деревнях. Многоголосный шум красиво называли «пением жнивы».

Чтобы к вечеру была выполнена определенная часть работы, отстающих подгоняли: **«Подтягай! Тяни козу-то свою!»** Каждая девушка старалась нажать побольше снопов, опередить своих подруг, а не попасть в отстающие. Над ленивыми смеялись. По качеству и скорости работы определяли, «работлива» ли девушка, будет ли она хорошей хозяйкой дома.

Считалось, если у девушек снопы получались большие, то и муж будет большой, если ровные и красивые, то богатый и трудолюбивый. Чтобы работа спорилась и не уставать, девушки перепоясывались жгутиком из стеблей со словами: **«Как матушка рожь стала год, да не устала, так и моей спинушке жать бы не устать»**

Работа заканчивалась, когда солнце склонялось к закату и жнива покрывалась росой. Серпы, спрятав, обычно оставляли в поле, а не несли их в дом, чтобы не накликал дождь.

После трудового дня девушки опять собирались в стайку и все вместе отправлялись отдыхать, распевая песни.

***Жала, жала я овес,
Перешла на гречу.
Если милого увижу –
Я к нему навстречу.***

Жатву старались завершить все в один день.

Окончание тяжелой страдной работы отмечалось очень празднично. По словам Людмилы Юрьевны, каждая семья оставляла в поле одну несжатую полосу. Считалось, что в оставленной на поле бородке сохранялась плодородящая сила зерна, чтобы обеспечить плодородие земли в будущем году. Последний сноп - **«дожинок»**, **«зажинок»** выходили дожинать в нарядной праздничной жатвенной одежде, целыми семьями, с веселыми песнями. Девушки и женщины исполняли дожинальные песни, в которых славил ниву и Бога:

После уборки всех хлебов в деревнях устраивалась коллективная трапеза. Особенно свято ценили хлеб нового урожая – поедание зажиночного хлеба. Новый каравай клали на середину стола, не спеша разрезали и одаривали его частями всех участников застолья. Первый ломоть подавали самому старшему мужчине («батюшке-пахарю»), который благословлял «новину».

Я провела анкетирование своим сверстникам, чтобы узнать, что они знают о жатве (Приложение3).

4. Хлеб-Царь стола.

На Руси говорили: «Хлеб – Царь стола». Стол без хлеба называли «сиротским престолом». В этих крылатых фразах скрыта та великая благодарность и уважение к хлебу, которая на протяжении многовековой истории смогла отразиться в различных обрядах, праздниках и обычаях Славянских народов. Предки считали хлеб плодом чрева матери Земли.

В поле зерно для посевов могли выносить только мужчины, предварительно раздевшись донага, этот жест символизировал союз с Матерью Землей

Хлебушек для предков являлся символом земли, поэтому древние Славяне не резали хлеб, а разламывали руками.

С давних времён традиция встречать дорогих гостей хлебом и солью демонстрирует благополучие хозяйского дома и проявленное гостеприимство. Отведать кусочек с солью означало вступить с хозяевами в дружеские связи, разделить поровну все тяготы и заботы.

С Караваем и солью на рушнике встречали молодоженов и дорогих гостей по возвращению с венчания. Ковригу использовали в качестве оберега уложив рядом с новорожденным в колыбель, брали с собой в дорогу, чтобы охранял путешественника в пути и напоминал о доме.

5. Жатвенный женский народный костюм Тамбовской губернии

В Сергиево-Посадском музее-заповеднике хранятся жатвенные женские и праздничные мужские костюмы Тамбовской губернии конца 19- начала 20 века. До XX века в деревнях сохранялась традиция на сбор урожая злаковых культур одевать жатвенные костюмы. Девушки и женщины надевали подпоясанные белые холщовые рубахи свободного покроя, богато украшенные по подолу и на рукавах красным тканым или вышитым узором. В некоторых селах верхнюю часть рубахи шили из красного ситца, а нижнюю – из холста, который прикрывали красивым фартуком, богато украшенным.

Из книги Сергея Глебушкина узнала, что в тамбовской губернии широко были распространены виды передника, имевшие названия запон, занавеска, фартук. Передник шили с рукавами или без рукавов из целого полотнища холста, который перегибали пополам, на сгибе делали прорез для горловины округлой или прямоугольной формы и орнаментировали вышивкой, тканым узором, цветными отделочными вставками, шелковыми узорными лентами, коклюшечным кружевом.

На голову жницы повязывали ситцевые платки белого или красного цвета. Понятия «красный» и «красивый» были в народном представлении однозначны. Платок- это покров, под которым можно укрыться и защититься от палящего знойного солнца, ветра, дождя. Платки повязывали на голову, сложенные по диагонали косяком, завязывая узлом на подбородке или сзади.

Жатвенная одежда была очень нарядной и приравнивалась к праздничной, соответствующей столь важному дню, когда Мать-Земля родит урожай. При этом одежда была еще и удобной для работы, свободной, в ней

было не жарко под летним палящим солнцем.

6. Мужской праздничный костюм

Мужчины выходили на жатву в праздничном костюме. Он состоял из рубахи-косоворотки белого или красного цвета из домотканого холста, пестряди и штанов (портов). Рубахи носили навывпуск и подпоясывали нешироким пояском, заканчивающимся кистями с богато вышитыми краями ворота, рукавов и подола разными узорами. Мальчики подростки носили рубахи из пестряди подпоясанные поясом.

Одежду брючного типа – порты или штаны – шили из черного или синего в белую полоску холста. Покрой был очень прост: порты состояли из двух прямых "колош", которые соединялись между собой парой клиньев. Верх портов либо собирался на шнурок, либо обшивался пояском и застегивался на пуговицу.

Обувь крестьян, была одинаковой для мужчин и женщин и отличалась только размером и украшениями. Основным видом обуви мужчин и женщин были лапти из липового лыка. Их делали косога плетения с круглыми головками, так называемого московского или вятического типа. У праздничных лаптей на головки наплетался еще один слой с более мелким и ровным плетением. Лапти прикрепляли к ногам оборами. Ноги обертывали онучами. Онучи белого или красного цвета делали из домотканого сукна. Кроме плетеной обуви, крестьяне носили сапоги.

II этап. Технологический.

1.1 Выработка вариантов идей.

Вооружившись полученными знаниями и опираясь на проведенные мною исследования, я взялась за изготовление экспозиции «Жатва в старину» и решила сшить тряпичных кукол в жатвенных народных костюмах Тамбовской губернии - мужском, женском.

1.2. Выбор инструментов и материалов.

Для одежды я взяла ткань: бязь и лен для шитья рубах, передников и для онучи, ситец для платков, ножницы, сантиметровую ленту, иглы и нитки для шитья и вышивания, тесьму.

1.3. Составление конструкторской и технологической документации.

На этом этапе были составлены выкройки для шитья одежды: рубахи мужские, женские, мужские порты, женские передники, платки, косынки девичьи.

1.4. Выполнение запланированных тренировочных упражнений и технологических операций, необходимых для качественного изготовления изделия.

Здесь использованы:

- набор тренировочных упражнений для освоения швейной машины,
- освоены приемы плетения из бисера;
- освоены техники плетения поясов для кукол;
- освоена техника плетения лаптей крючком;

- применены практические навыки изготовления, компоновки и совмещения элементов и деталей.

I.5. Практическая реализация проекта.

- На данном этапе подобрала материалы, инструменты, приспособления и оборудование, в соответствии с возможностями и имеющимися ресурсами.
- Для изготовления кукол сделала выкройку из ткани, вырезала туловище с головой, ручки, ножки, сшила детали друг с другом, наполнила синтепоном. В ручки и ножки вставила проволоку. Сшила 4 куклы.
- Одежда для кукол, которую я разработала, по возможности близка к образцам традиционного костюма населения Тамбовской губернии конца XIX в., начала XX в.
Это рубахи, передники, головные уборы, обувь, украшения и пояса, выполнила с учетом возрастных особенностей.

III этап. Заключительный

Вывод: Работая над проектом, я познакомилась с коллекцией жатвенной женской, мужской, праздничной одеждой Тамбовской губернии, опираясь на которые, создала свою экспозицию сюжетных кукол «Жатва в старину».

Из проведенного исследования узнала, как долог и труден был путь хлеба к столу и поняла, почему его нужно свято почитать, ценить и дорожить им. Хлеб участвует во многих обрядах в жизни людей. Хлеб- наше богатство. Золото и серебро, говорили в старину, всего лишь металлы. Рожь и пшеница – сама жизнь. Недаром в народе говорят: «Хлеб-всему голова»

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

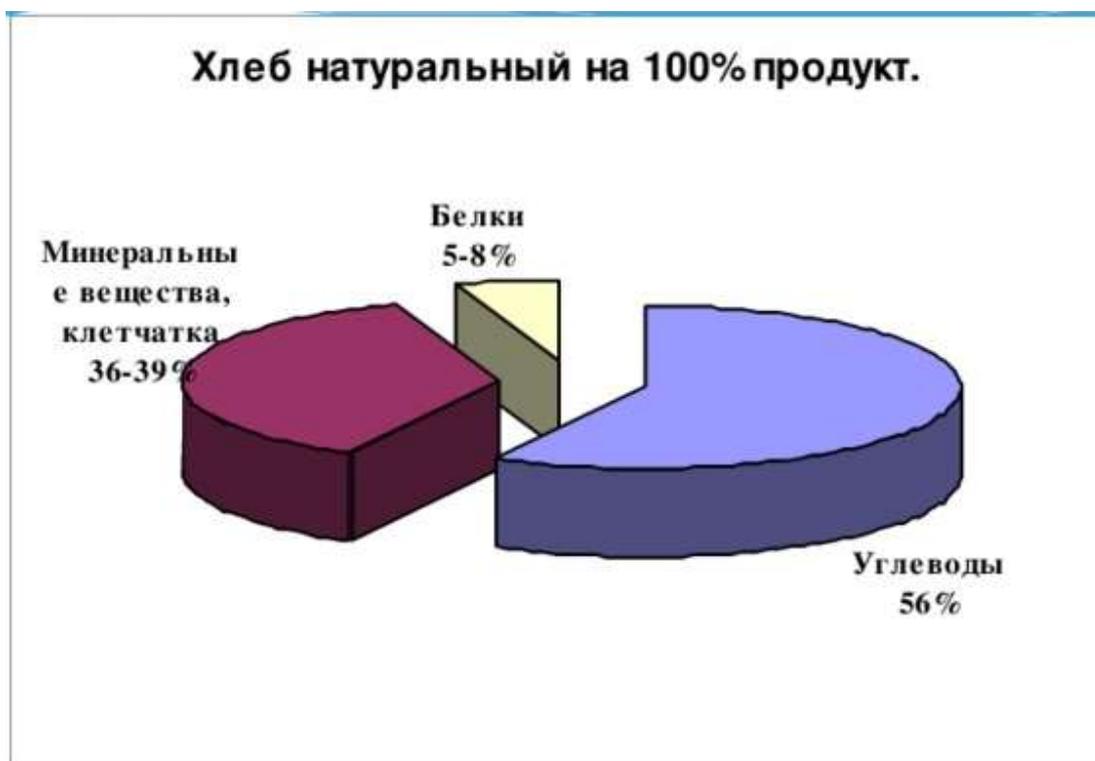
"Хлеб всему голова!" -

В поле, в доме, в державе!

Информационные ресурсы:

1. Большая советская энциклопедия
2. Кислуха Л.Ф. Народный костюм Русского Севера XIX - начала XX века в собрании Государственного музейного объединения "Художественная культура Русского Севера". - Москва: Северный паломник, 2006.
3. Соснина Н. Шангина И. Русский традиционный костюм. – СПб: Искусство, 1998.
4. Владимиров А, Земля на зернышке стоит, М., «Детская литература» 1984.
5. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М., 1991. С. 77–83.
6. Латышина Д.И Живая Русь М., Интерпракс 1994.
7. Полная энциклопедия русского сельского хозяйства. Т.9. СПб., 1903. С.1274.
8. С. Глебушкин "С верой по жизни в будни и праздники». Собрание русского традиционного костюма, изд. Северный паломник, 2019 г.
9. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

Чем полезен хлеб?



Хлеб содержит в себе практически все питательные вещества необходимые человеку: до 56% углеводов, 5-8 % белков, 36-39 % минеральных веществ, клетчатки. Хлеб содержит витамины В1, В2, В3, В6, В9 и витамин РР. Из минеральных веществ – фосфор, магний, железо, цинк и др. Чем больше в хлебе отрубей, тем больше в нем полезных веществ. Хлеб обладает одним редким свойством – он никогда не приедается, никогда не может надоесть людям.

Серп для жатвы.



**Анкета
«Как убирали хлеб в старину?»**

1. Что такое жатва?
2. Чем вспахивали землю для засева зерновых (ржи, пшеницы и т. д.)
3. Что такое соха и для чего ее использовали?
4. Что такое «зажинки» и «дожинки»?

Ответы на вопросы получились такими:

№ во-проса	ДА	НЕТ
1	9чел.	11чел.
2	5чел.	15чел.
3	7чел.	13чел.
4	8чел.	12чел.