

14.04.2020



Христос воскрес! Открытое письмо. Германия, не позднее 1909 г. Главархив Москвы.

Архивное ведомство рассказывает, как отмечали Пасху сто лет назад, сколько стоила тогда «пасхальная корзина» и делится пасхальным рецептом.

Центром пасхальных празднеств был Успенский собор Кремля и другие храмы столицы. Например, на Пасху 1 апреля (14 апреля по старому стилю) 1901 года, по свидетельству «Московских ведомостей», к полуночи в Успенский собор прибыл московский генерал-губернатор, великий князь Сергей Александрович. Пасхальную утреню совершал митрополит Московский и Коломенский Владимир. После богослужения состоялся торжественный крестный ход, затем на колокольне Ивана Великого и на Соборной площади зажгли разноцветные бенгальские огни, а из орудий, находившихся на Тайницкой башне, было сделано 17 пушечных выстрелов. Во время пасхальной утрени на всех столичных храмах зажглась иллюминация, город украшали праздничные флаги.

Утром после церковной службы семья собиралась за украшенным столом, на котором обязательно были домашние сдобные куличи, крашеные яйца и пасха. Один из главных атрибутов праздничного стола, творожную пасху, можно было подавать белой и гладкой, но также ее украшали буквами Х.В. («Христос воскрес!»), выложенными из цукатов, изюма и мармелада.

Выбор ингредиентов для пасхи во многом зависел от достатка семьи. Так, во время Первой мировой войны средний годовой доход квалифицированного рабочего в Московской губернии составлял 256 рублей. В повседневную потребительскую корзину рабочего тогда входили: черный хлеб, растительное масло, мясо 2-го сорта, сало, гречневая крупа, картофель и капуста. Траты горожанина на продукты, которые были нужны для приготовления пасхальных блюд, в среднем составляли от 1 рубля 15 копеек до 1 рубля 68 копеек.



Пасху обычно пекли самостоятельно. Ниже - рецепт пасхи, который записала 21 марта 1915 года в своей домашней поваренной книге Мария Щапов, мать известного инженера-механика, Николая Щапова. Этот документ, рассказывающий о жизни одной из московских семей, хранится в Архивном фонде столицы.

Рецепт пасхи

На 1,3 кг творога из цельного молока 250 г масла, ½ бутылки густых взбитых сливок, 2¼ стакана сахарной пудры, миндаля, ванили, 6 штук вареных желтков. Сперва все протирается врозь, потом мешается и протирается еще раз. Потом кладутся сливки, и пасха складывается в формы.

В Архивном фонде Москвы хранятся документы органов власти, организаций, предприятий и учреждений столицы, личные собрания, фото-аудио и видеоматериалы. Старейшие источники датируются концом XVII века. Архивные фотографии и документальные источники используются в выставочных и образовательных проектах.

