

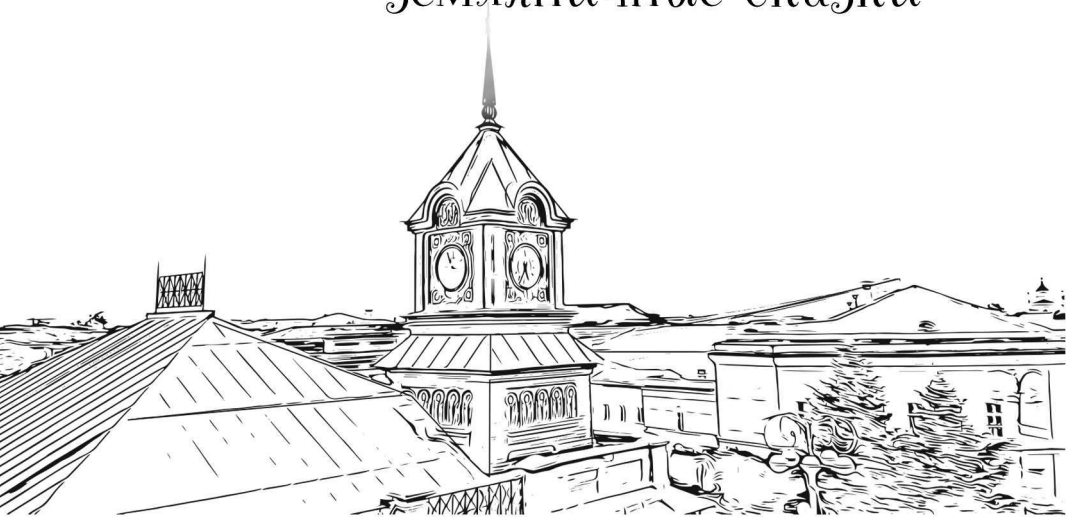




Юлия Евдокимова

Уютная Россия

Сладкие плюшки,
соленые ушки,
земляничные сказки



ХЛЕБ•СОЛЬ

Москва 2023

УДК 641.55
ББК 36.997
Е15

Серийное оформление *В. Терещенко*

Фото городов – *А. Евдокимова* и *И. Евдокимова*

Евдокимова, Юлия Владиславовна.

Е15 Уютная Россия. Сладкие плюшки, соленые ушки, земляничные сказки / Юлия Евдокимова. – Москва : Эксмо, 2023. – 472 с. : ил. – (Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий).

ISBN 978-5-04-179730-0

Эта книга приглашает вернуться в детство, в те места, откуда родом герои наших сказок, где чудеса, где леший бродит и русалка на ветвях сидит. Она о городах, известных всем, и неожиданных интересных местах, о рецептах с историей от местных жителей и поваров, возрождающих русскую кухню. Мы заблудимся в трех снах, испечем пирог с пятью начинками, зайдем на чай в садовое кафе и загадаем загадку русалке. Купеческие традиции Коломны и нечисть владимирских лесов, соборы Перми и вятские кикиморы, старые монастыри и столицы Золотого кольца, истории Нижнего Новгорода и самые известные коты России – только часть того, что встретится нам в путешествии. Скорее открывайте книгу: уже гудит пароходик на Голтувин и завел свою песенку Кот Баюн!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-179730-0

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2023
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Оглавление

Благодарности автора 9

ТАМ, ГДЕ ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

ГЛАВА 1. Владимир: там русский дух,
там Русью пахнет 17

Три чуда Владимира 20

Пешком по старому центру. 29

Не ходите на озеро в полночь! (*Легенды и курьезы города*). . . 43

Там, где лешие живут. 47

Владимирская кухня: хрустальные пироги от русского
Икара 51

11 владимирских рецептов 55

ГЛАВА 2. А не поехать ли нам в Вязники? 63

Приятные сюрпризы маленького города. 65

История любви по-вязниковски с известным персонажем 84

На сметане пряжон, или... Сообразим на троих? 85

10 рецептов огуречных и вишневых 90

В ДВУХ ШАГАХ ОТ МОСКВЫ

ГЛАВА 3. Коломна: с чашечкой чая
в тенистом саду 97

Приезжайте к нам в Коломну на Посад. 99

Погоуляем по Кремлю. 103

Ангельский хор Бобренёва	118
Истории под проливным дождем	121
Маленькая прогулка по Посаду	123
Вороны над башней (<i>легенды старой Коломны</i>)	127
Живые музеи Коломны	130
Коломенская кухня: чай от всех бед для важной купчихи	142
<i>12 купеческих рецептов</i>	146

ГЛАВА 4. Сергиев Посад: купола, игрушки и коврижки.	157
Прогулки по городу от музеев до монастырей	162
За пределами города	171
Прогулки по Лавре.	175
Кухня по канону: коврижка для монаха	183
<i>3 посадских рецепта «по канону»</i>	186

ГОРОДА НЕОЖИДАННЫЕ

ГЛАВА 5. Киров: белые ночи в гостях у кикиморы.	193
Загадочный город Киров.	195
Красный замок и другие дома с историей	200
В поисках кикиморы	210
Храмы и монастыри Кирова.	213
Свисти – деньги будут!	220
Вятская кухня: попляши для сладости бражки!	230
<i>10 рецептов вятской кухни</i>	237

ГЛАВА 6. Пермь. Здесь сосны до неба, святые из дерева, а уши солены.	243
Откупись от медведя конфетами.	245
Немного истории	247
Почему у пермяков «солены» уши.	252
Самые красивые здания Перми	254

Монастыри и парки Перми	268
Там Чудь таится под землей (<i>пермские легенды</i>)	274
Пермская кухня: пель-нянь для гурмана	280
<i>15 рецептов пермской кухни</i>	287

ПОПУЛЯРНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОСЛЕДНИХ ЛЕТ

ГЛАВА 7. Ярославль: город с физиономией	297
Медведь в судьбе города	299
Пройдем в городские ворота	301
Прогулки по набережным	305
Ярославский кремль, который не кремль	309
Символ города – храм Ильи Пророка	312
Есть в графском парке старый пруд (<i>легенды Ярославля</i>)	316
Кухня Ярославля: пирожки-дорожки для огненного змея	333
<i>10 рецептов, привезенных из Ярославля, старых и не очень</i>	341
ГЛАВА 8. Нижегородские истории	349
Торговая столица России.	354
Скрытое сокровище Нижнего.	371
Одна история на двоих	378
Секреты Печерского монастыря	381
Замок на Покровке.	384
Вилла с итальянской душой.	390
Площадь трех церквей на улице Всех Святых	393
Церковь, спрятанная во дворах	394
Улицы, которые рассказывают истории	398
Дома с привидениями.	409
Сормово – город в городе.	415
Лучшие места, чтобы любоваться закатами	419
Там чудеса, там леший бродит, русалка на ветвях сидит	420

По канатной дороге в Бор.	427
Гиперболоид инженера Шухова	430
Нижегородская кухня: коктейль «Беллини» опоздал!	437
<i>14 нижегородских рецептов</i>	445
ГЛАВА 9. Сказки Кота Баюна.	457
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	466



Благодарности автора

Сыну Игорю за открытие новых маршрутов и мужу Алексею за чудесные фотографии и компанию в поездках.

Валентине Карповой и Татьяне Плотниковой за воспоминания о вятском детстве и рассказы о вятской кухне, которые меня покорили и заставили сначала рыться в старых книгах, а потом бежать к плите.

Монастырскому производству Троице-Сергиевой Лавры «Сергиев Канон» – автономной некоммерческой организации возрождения монастырского питания «Монастырская трапеза» и директору по развитию Марине Гринь, за шикарные



восстановленные старинные рецепты и рассказ о гастрономической стороне Лавры и Сергиева Посада.

Андрею Веденееву, директору Вязниковского историко-художественного музея, рассказавшего истории Вязников, в том числе кулинарные, как может сделать только местный житель, искренне увлеченный своим городом.

Александру Голышеву, шеф-повару ресторана «БеЗухов в Нижнем Новгороде за открытие интереснейшей волжской кухни.

Ирине Кузнецовой из Коломны за погружение в жизнь города в Archarart и исчерпывающую информацию о всех интересных, вкусных и красивых местах города.

Всем тем, кто пожелал остаться за кадром, но поделился бесценными воспоминаниями и историями больших и небольших городов, семейными рецептами. Они обязательно узнают себя на страницах книги.

Счастье там, где мы есть



Увидеть и познать свой край
можно либо своими глазами,
либо с помощью книг.

Михаил Ломоносов

Ведь где-то есть простая жизнь и свет
Прозрачный, теплый и веселый...
Там с девушкой через забор сосед
Под вечер говорит, и слышат только пчелы
Нежнейшую из всех бесед...

Анна Ахматова



Все мы родом из детства. В суете взрослой жизни мы все реже оглядываемся назад, туда, где дни казались бесконечными, где сильные морозы означали отмену уроков, а значит — целый день на улице, где ужасно не хотелось спать днем, а двойка, полученная в школе, была самым страшным событием в жизни.

Детство у всех было разным, одних отправляли в пионерский лагерь, других в деревню к бабушке, где случалось столько всего интересного, хоть и работать порой заставляли! Третьи ехали с родителями на море. Кто-то любил манную кашу, а кто-то ненавидел детсадовский омлет, но, пожалуй, все обожали черный хлеб с солью, и пусть иногда его давали на закуску после столовой ложки гадкого рыбьего жира, это все равно была самая вкусная вещь на свете.

Но одно у нас у всех было общим. Это сказки. Мы все родом из сказок! Мы и сейчас, хоть ночью разбуди, помним, что был Иван-царевич, а был Иван-дурак, была Василиса Премудрая, а была Прекрасная, в сказках красота и мудрость редко совпадают, как и в жизни, впрочем. Там, в детстве, пел свои песенки Кот Баюн, сражались богатыри со Змеем Горынычем, растапливала печку Баба-Яга, бил копытом Сивка-Бурка, сидели на ветвях русалки. Медведя нельзя было звать по имени — а то явится, вот и придумывали ему прозвища — Топтыгин, Михайло Потапыч.

А пирожки, помните, какие пирожки пекла печка самоходная? С пылу с жару, с толстыми боками и сочной начинкой. Колобок был по сусекам метен да на сметане пряжон. Ябло-ня звала собрать яблочки – наверняка на варенье, а может, и в бочке замочить, по соседству с огурчиками, хрустящими, холодными, только что из речки, из-подо льда. Текла рекой медовуха (по усам), и плескалась в полынье шука, в молочной реке, где кисельные берега.

Несмотря на все скорости и ритмы современной жизни, все это живо, совсем рядом, что называется, рукой подать. И я хочу позвать вас туда, где все еще хихикают в пруду русалки (к урожаю, говорят), а леший крутит и заводит, а иногда пирогами угощает, где чудь сидит в подземелье, а кикиморы совсем не злые, потрешь им лапку – и будет тебе счастье.

Кажется, все давно хожено-перехожено, видено-перевидено, а шагни чуть в сторону – известные места открываются совсем по-другому, а неизвестные вызывают желание купить билет и отправиться в путешествие. И обязательно пробовать местную кухню!

В этой книге есть города, известные всем, и города, которые не рассматриваешь для туристической поездки, а приезжаешь – и удивляешься. И конечно, рецепты: старинные, с историей. От местных жителей и от рестораторов, собирающих такие рецепты и восстанавливающих старую кухню.

Давайте заблудимся в трех соснах, испечем пирог с пятью начинками, познаем блаженство, откусив пастилы в садовом кафе, откупимся конфетой от медведя и обретем рецепт лучшего вишневого варенья на свете.

Купеческие традиции Коломны и лесная нечисть, соборы Перми и вятские кикиморы, старые монастыри и столицы Золотого кольца, истории Нижнего Новгорода и самые известные коты России, как же без котов!

Я хочу позвать вас в детство. Скорее открывайте книгу: уже гудит пароходик на Голутвин и завел свою песенку Кот Баюн!

Там, где все начиналось



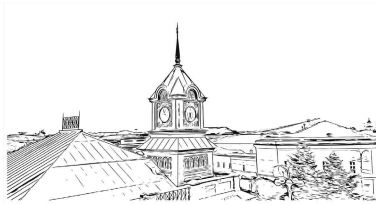
Глава 1

ВЛАДИМИР: ТАМ РУССКИЙ ДУХ, ТАМ РУСЬЮ ПАХНЕТ



Что за городок Владимир? Он по крайней мере
вдвое меньше Пензы, но, вылезь она хоть из кожи,
не сравнятся ей с маленьким и миленьким
Владимиром.

В. О. Ключевский



Стало модным спорить, кто интереснее, красивее, где больше достопримечательностей, проще добраться и так далее: Владимир или Ярославль?

Эти города нельзя сравнивать, настолько они разные. Хотя Владимир почти в половину меньше Ярославля и многие уверяют, что благоустройство его даже сравнивать с ярославским нельзя, этот город старше Ярославля (пусть всего на 10 лет), и начну я именно отсюда, потому что вокруг (о чем я писала в предыдущей книге) мои самые любимые места.

Владимир, как и Арзамас, – город дразнящий. Прямо над вокзалом на высоком холме стоят древние храмы. Намеком, издалека показывает их город:

– Видишь, что у меня есть? Рукой подать! А разглядеть – это ты с поезда сойди. На холм поднимись, там и разглядишь.

И так хочется сойти, и подняться, даже если в пятнадцатый раз. Но дальше начинается издевательство уже с особым цинизмом. Десяти минут не отъехали от города, а за окном расступается рощица, и возникает поле и одинокий, такой маленький издали храм. Неужели Покрова-на-Нерли? Вот так, за окном поезда, сразу, без предупреждения? Предупреждали, конечно, за минуту до рощицы боголюбовские купола и колокольни за окном возникали. Но это очередной монастырь, а вот в поле, над речкой, Покров – чудо неожиданное.

Владимир: Там русский дух, там Русью пахнет

И сидишь локти кусаешь, пусть пятнадцатый раз, пусть исторический центр крохотный, пусть ругают город его жители за дороги, медицину, отсутствие работы... разве это важно для путешественника, который поднялся на крутой вал в центре города – а напротив Золотые ворота во всей красе.

Существует две версии происхождения одного из старейших русских городов.

По одной Владимир был основан в 990 году крестителем Руси князем Владимиром Святославичем. Подтверждающие данные найдены в летописных источниках XV–XVII веков, в том числе в Степенной книге: Владимир-на-Клязьме был основан князем Владимиром Красное Солнышко. Эту версию поддерживал академик Дмитрий Лихачев.

Другая версия говорит о 1108 годе. В Новгородской летописи указано, что город основал Владимир Мономах, и этой версии придерживаются официальные источники.

И все же окончательного подтверждения ни одной версии нет.

Владимир стал столицей Северо-Восточной Руси в 1157-м, когда сюда из Суздаля перенес свою резиденцию князь Андрей Юрьевич Боголюбский: «Хощу бо сей град обновити митропольею, да будет сей град великое княжение и глава всем».

Столицей, неофициальной, а затем узаконенной, город был 146 лет. Временем наибольшего расцвета считается период правления Всеволода Большое Гнездо – с 1176-го по 1212 год.

Три чуда Владимира

Во Владимире сохранилось три памятника архитектуры, построенных до монголо-татарского завоевания: Золотые ворота, Успенский и Дмитриевский соборы.

Успенский собор возведен в 1158–1160 годах по заказу князя Андрея Боголюбского как главный храм новой столицы



Вид на Успенский собор со стен Рождественского монастыря

Владимиро-Суздальского княжества. Интересно, что у него два заказчика и два времени постройки.

Сначала его выстроил князь Андрей Боголюбский. Лаврентьевская летопись сообщает о том, что собор был заложен 8 апреля 1158 года. Другая летопись, так называемая Летопись Авраамки, дает другую дату — 8 мая.

«Создана бысть церкви святая Богородица (в домонгольской Руси «храм Богородица» почти всегда означал церковь Успения Богоматери) в Володимери... князем Андреем; и украси ю дивно... и верх ея позлати... приведе ему Бог из всех земель мастера».

Но не прошло и 25 лет, как храм сгорел в сильнейшем пожаре 1185 года. Новый князь, младший брат Андрея Боголюбского и десятый сын Юрия Долгорукого Всеволод III, (прозванный потом за большое количество детей Большим Гнездом), решил не сносить обгоревшее здание, а перестроить, городу нужен был большой храм. Таким он и дошел до наших дней с 1186–1189 годов почти без изменений. Почти — потому что в 1810 году перед храмом построили колокольню,



Успенский собор в ночи



Успенский собор

а в 1862 по проекту Николая Артлебена соединили колокольню с храмом Георгиевским приделом, а в конце XIX века пять луковичных глав заменили шлемовидными и убрали массивные контрфорсы, оставшиеся только на старинных гравюрах.

Успенский собор украшен каменной резьбой. Здесь хорошо заметны человеческие и львиные маски (прозванные белокаменными «котиками»), сохранился фрагмент рельефа «сорок мучеников Севастийских».

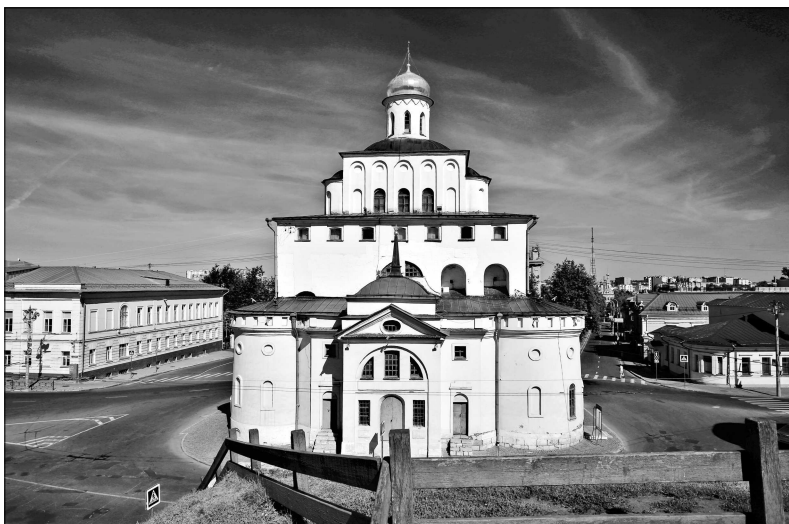
К началу XV века старая живопись собора находилась в печальном состоянии. Обновить ее поручили двум московским мастерам (и друзьям), монахам Андрею Рублеву и Даниилу Черному. Некоторые фрески 1406 года дошли до наших дней, сохранились кое-где и фрагменты фресок XII века.

Знаменитые фрески «Страшный суд» и «Трубящий ангел» Рублева находятся именно здесь. Несмотря на то, что в соборе проходят службы, днем по билетам его можно спокойно осмотреть.

Золотые ворота построены в 1164 году и сразу стали символом Владимира. Шедевр архитектуры создавал мастер из Священной Римской империи. Сегодня это самая известная достопримечательность города. Существует легенда, что по окончании строительства часть ворот рухнула и погребла под собой 12 человек. Князь Андрей Боголюбский помолился перед иконой Божией Матери, после чего завал начали разбирать и нашли всех рабочих живыми.

Когда-то в арке находились мощные дубовые ворота, покрытые золочеными медными листами. За цвет ворота и прозвали Золотыми.

Здесь с военными победами торжественно въезжали в город владимирские князья Андрей Боголюбский, Всеволод III Большое Гнездо, Александр Невский. В 1238 году Золотые ворота выдержали натиск монголо-татарской орды и не сдались, враги сумели проникнуть в город лишь в пролом деревянной стены на валу.



Золотые ворота со старых валов

В старину ворот было 8, кроме Золотых – Серебряные, Волжские, Иринины, Медные, Торговые, Ивановские и ворота Детинца, составляющие единый комплекс оборонительных укреплений. До нас дошли лишь одни.

Увы, сегодня нет того золота, что дало имя воротам. После взятия города в 1248 году монголо-татары сняли с петель ворота из золоченой меди и оправили в Орду. Однако от тяжести лед на реке Клязьме не выдержал, и ворота с повозками, лошадьми и поводырями оказались на дне. Река неоднократно меняла свое русло, так что сокровище так и не нашли. Говорят, свои услуги предлагали итальянцы и японцы с совершенным оборудованием, но ставили условие: все, что будет обнаружено, достанется им. Конечно, предложение не приняли.

А легенда уверяет, что не досталось захватчикам сокровище: золоченые листы с ворот до прибытия первых отрядов врага были сняты жителями города и укрыты в тайном месте, но все, кто знал секрет, погибли во время осады. Так и лежат где-то в тайном месте золотые листы.



Золотые ворота — неожиданный вид



Золотые ворота

Сегодня в Надвратной церкви располагается военно-историческая экспозиция, главный экспонат ее – созданная в 1972 году диорама обороны города от войск хана Батыя в 1238 году.

Дмитриевский собор называют личным храмом Всеволода Большое Гнездо.

Летописи не знают точной даты его постройки. «Созда церковь прекрасну на дворе своем святого мученика Дмитрия», «постави церковь камenu на своем дворе святого Дмитрия, в свое имя», вот и все.

Причем здесь Дмитрий, спросите вы, если речь о Всеволоде? Это имя, которым был крещен князь. Он очень почитал своего святого покровителя, Дмитрия Солунского. В Третьяковской галерее сегодня находится образ Святого XII века, написанный по заказу князя, в образе прослеживаются черты самого Всеволода.

Решив построить собор, князь съездил сам в Солунь (Салоники), привез «гробовую доску» от гроба святого и его «сопочку», как главные реликвии будущего храма. В 1380 г. собор лишился своей главной святыни, гробовая доска по велению князя Дмитрия Донского была перенесена в Московский Успенский собор. В 1838 г. были уничтожены примыкавшие к собору древние галереи и лестничные башни со входами на хоры, являвшиеся частью дворцового ансамбля.

На рельефах Дмитровского собора и сегодня можно увидеть, как считают историки, и самого Всеволода: на одной из закомар хорошо виден мужчина с ребенком на коленях, это Всеволод с младшим сыном, а старшие сыновья стоят рядом.

Собор можно рассматривать бесконечно, его каменные узоры и сохранившиеся фрески. На фотографиях XIX века он предстает темным, но насколько же гармонично, благородно смотрится он в белом камне. Я уже писала однажды про собор в Переславле-Залесском, и готова снова повторить эти слова про Дмитриевский собор во Владимире: стены из



Колокольня Успенского собора

белого камня настолько просты, строги, что он кажется совершенством. Что ни строй рядом, как ни украшай храмы, все они будут казаться плебеями или нуворишами по сравнению с благородным князем...

На нетронутом белом снежном ковре храм не выглядит белым, как летом, зимним днем проступают сквозь камни века, которые он прожил, тут чуть желтым, там чуть кремовым. Тускнеет золото обновленного купола, присыпанного снегом, но кажется, что именно сейчас, без игры солнца и листвы, собор можно разглядеть во всем великолепии каждой детали.

А жарким летом ты встаешь пораньше, пока звуки еще не нарушают тишину, и садишься на зеленую траву, и слушаешь птиц, и кажется, что вы одни в целом мире, ты и собор. И правильно падают тени, которые исчезнут днем и вернуться лишь перед закатом, и заставляют играть мельчайшими оттенками белый камень. Одним таким утром я в очередной раз подумала, как хорошо быть самостоятельным путешественником, ведь еще чуть-чуть, и группы будут собираться у дверей собора и ждать своей очереди пройти внутрь, и прятаться от солнца под деревьями, и ни одного кадра не получится под солнцем в зените. Ну, разве что из серии «Я на фоне собора и толпы экскурсантов».

А город, дразня и завлекая пассажиров Успенским собором, торжественно возвышающимся на холме, скрывает свои главные сокровища.

Не видно снизу Золотые ворота. Прячется в тени и листве Дмитриевский собор, ждет, когда ты отбросишь повседневные дела, сядешь в поезд, а потом поднимешься наверх, на холм, как поднимались путешественники, воины и паломники много веков до тебя. И войдешь в город и замрешь у древних стен собора, пытаешься разгадать тайны его благородной и вечной красоты.

Пешком по старому центру

В двух шагах от гостиницы, куда голодного путника не поселят до положенного часа – Богородице-Рождественский монастырь. Находится он на главной улице старого города, Большой Московской.

Монастырь обнесен каменной стеной, вдоль которой проложена тропка, обойдешь его сзади – и открываются виды на соборы и ленту реки Клязьмы внизу. Владимир город зеленый, какие виды летом ни снимай – все утопает в листве.

А в самом соборе голодающих встречает рыночек – с монастырским медом, хлебом и пирожками. Не лучшие пирожки в моей жизни, отнюдь, но с голоду уходят влет.

Один из старейших в России, Богородице-Рождественский монастырь основан владимирским князем Всеволодом Юрьевичем Большое Гнездо, по некоторым источникам, в 1191 году.

Здесь был главный центр монашеской жизни Владимиро-Суздальской Руси, один из центров летописания, резиденция русских митрополитов. Триста с лишним он считался старшим среди русских монастырей, пока этот статус не перешел к Троице-Сергиевой Лавре.

При закладке церкви в восточной части кремля, ставшей началом будущего монастыря, присутствовал сам великий князь и весь его двор. С XIII и до начала XIV века русские митрополиты перенесли кафедру из Киева во Владимир и находились именно в Рождественском монастыре.

В 1263 году здесь похоронили князя Александра Невского, скончавшегося по пути из Золотой Орды во Владимир. Отсюда в 1724 году его святые мощи были перенесены в Санкт-Петербург.

В историю монастыря вошло имя святителя Феофана Затворника, три года управлявшего Владимирской епархией, освятившего в 1866 году перестроенный собор во имя Рождества Христова. Духовная семинария, которая располагается на территории монастыря, сегодня носит его имя.

В двух шагах от монастыря в здании Николо-Кремлевской церкви находится владимирский планетарий. А жаль, эта церковь трогает душу, может быть, отсутствием реставрации, или желтыми листьями на выщербленных каменных ступенях...

Рядом с Золотыми воротами стоит необычная на вид церковь, пылающая красным камнем на фоне белокаменных соборов Владимира.

Это Троицкая, или «красная», церковь, ныне не действующая. Сегодня здесь Музей хрусталя, лаковой миниатюры и вышивки.

Прекрасный вид на церковь и на Золотые ворота открывается с сохранившихся земляных валов. Поднимаешься, пыхтя, и в награду тебе вся площадь как на ладони. А если отойти чуть назад, то исчезает современный мир, лишь тропинка ведет к вершине холма, где сияет золото на куполе ворот.

Старообрядческая церковь была построена в 1913–1916 годах после утверждений Указа о веротерпимости на средства старообрядческой общины белокрыницкого (австрийского) согласия, среди которых было немало купцов.

Службы в церкви, построенной в традициях древнерусской архитектуры, проходили до 1928 года.

Нырнув в милую лубочную улицу Георгиевскую с общепитом и сувенирами, смотрите по сторонам. Улочка всего 400 метров, но стала центром притяжения гостей города. Жаль только, что закрылось кафе с террасой, мраморными колоннами и балюстрадой, а то сидишь, пьешь кофе, видами на Успенский собор на соседнем холме любишься.



Дмитриевский собор зимой

А сколько споров было! И на отшибе она, никто не пойдет, и вообще зачем ее делать, а сделали – и жители и гости города гуляют здесь с удовольствием.

Кто-то сказал, что заиграли красками здания, и здесь неожиданно проснулся и вышел из забвения старей Владимир.

Упоминания об улице, название которой дал желто-белый храм Георгия Победоносца (1748 год), встречалось в документах с 1625 года, а в XVIII веке после реконструкции она приобрела тот облик, который мы видим сегодня. Храм стоит на месте старой церкви, сгоревшей при пожаре, но от нее сохранились древние усыпальницы, где погребены мать Александра Невского Феодосия Мстиславна и его брат Федор Ярославич.

Недалеко от Георгиевского храма находится здание старой аптеки. Она работала в этих стенах более 200 лет, сегодня это музей. Рядом установлен памятник аптекарю, по традиции нужно обязательно потереть аптекарю нос или лысину для крепкого здоровья. Блестят! Народ прозвал скульптуру «аптекарь с пузырьком боярышника».

Дом рядом с Георгиевским собором – «Капелла мальчиков» – раньше принадлежал купцу Вострухину. Рядом установлена фигура художника, и не зря, виды открываются живописные. Говорят, у скульптуры есть прототип – Валерий Кокурин, народный художник России, основатель Владимирской школы живописи.

Кузница-музей Бородиных одновременно и музей, и действующая кузница. Здесь периодически проходят мастер-классы.

Недалеко от таможенной будки расположилась скульптурная композиция «Филер и шалопай». Памятник официально открыли в сентябре 2016 года в рамках празднования Дня города. Это скульптурная группа, состоящая из мальчишки лихого вида и серьезного мужчины, наблюдающего за ним из-за тумбы Морриса в монокль, создана владимирским скульптором Игорем Черноглазовым.



Филер ловит шалопаю

На информационной табличке рядом со скульптурной композицией указано, что мужчина — «доблестный сотрудник сыскальной полиции» — ведет «наружку» за владимирскими шалопаями, которые «промышляли» в центральной торговой части дореволюционного Владимира, хотя основной их задачей была слежка за неблагонадежными.

Из жандармских отчетов можно получить полную картину жизни и быта города и его жителей. Из воспоминаний владимирского большевика Федора Благонравова:

«Какая изумительная точность во внешних описаниях! Как тщательно зарисована наружность И. Т. Морозова. Трактирчик с привлекательной вывеской «Перепутье» соблазнил шпииков, и мы с Иваном Титычем (человек безусловно трезвенный) «были утеряны» в не совсем удобном для поворота месте. А этот замечательный «штиль»: «Вялова жена», «неизвестный господин» и т. д. Или профессиональная терминология жандармов: «Взят во свидания», «проходил по наблюдению» и т. д. Иногда по жандармским наблюдениям можно почерпнуть немало

«поучительного» из нашего повседневного в прошлом быта. Так, из «Дневника наблюдений» по слежке за Сергеем Ивановичем Назаровым можно установить, что он регулярно посещал баню, – чистоплотный был человек! У меня, человека семейного (стало быть, и хозяйственного), в «Дневнике» зафиксированы магазины, где я был заборщиком, а также отмечено, сколь аккуратно являлся я на работу в земскую статистику (какую, – не всегда аккуратно, особенно, когда случилось много работы иного порядка)».

Пожарное депо, построенное в середине XIX века, работает и сегодня. Присмотритесь – увидите фигуру пожарного, этот манекен – шутка местных МЧСников: всегда бдительно охраняем город от огня. А памятник пожарному стоит неподалеку, причем он «действующий» – из колонки можно набрать воду.

У старого дуба установлена скамейка с деревянными скульптурами совы и kota ученого, сам дуб – XVIII века и находится под охраной государства.

Официальное начало «владимирского Арбата» на Спасском холме. Здесь первая смотровая площадка, откуда открывается вид не только на луга за Клязьмой, но и на Патриарший сад, куда очень приятно зайти летом, посмотреть на множество порой экзотических растений и полюбоваться красивым фонтаном.

Рядом с Патриаршим садом в 2014 году установили памятник Владимирской вишне. Есть легенда, что вишня появилась в городе в XVI веке, а принесли ее с собой из теплых краев странствующие монахи.

В дореволюционные времена благодаря вишне Владимир был известен по всей России. Вишневые сады покрывали

большую часть города (насчитывалось до 400 садов), и местная вишня так славилась, что ее плоды подавались к столу патриарха и царской семьи.

В Патриаршем саду и сегодня выращиваются пять сортов этой ягоды, известных с XIX века. Один из них признан российским стандартом, с которым сравнивают все остальные сорта.

Всегда много народу в деревянном домике с надписью «Блинчики». Это одно из самых популярных заведений Владимира. Несколько лет назад снос работавшей с 1960-х годов кафе-«стекляшки» вызвал огромный резонанс. Качество блинчиков здесь не менялось со временем, заведение знали все жители города и многие боролись за его сохранение. Теперь «Блинчики» открылись на новом месте, на стенах — фотографии знаменитостей, бывших его посетителями.

Две церкви стоят рядышком, Спасо-Преображенский храм был построен в конце XVIII века на месте одноименной белокаменной церкви 1164 года, соседняя одноэтажная Никольская церковь построена в 1670-х годах с великолепным декором — лепниной под крышей и вокруг окна.

И наконец по улице Георгиевской мы попадаем в парк, где стоит Водонапорная башня.

Первый проект водонапорной башни, который разработал немецкий гидротехник Карл Карлович Дилль, предполагал создание ее в недействующей Ризположенской церкви Золотых ворот.

Городские власти одобрили проект, но тут на начальном этапе работ засыпало землей нескольких рабочих — ну кто ж из шедевра архитектуры водонапорную башню делает! — и решили выстроить новое здание. В общем, защищались Золотые ворота, как могли.



Водонапорная башня

Башня была возведена на Козловом валу к югу от Золотых ворот в 1866 году, также построили водоразборных колонок в разных частях города, а в центре Владимира на Соборной площади поставили каменный бассейн с резервуаром и фонтаном. Систему водоснабжения обслуживала паровая машина мощностью 25 лошадиных сил, привезенная из Англии.

В 1912 году старая водонапорная башня была перестроена по проекту городского архитектора С. М. Жарова. Здание представляет собой трехъярусное сооружение из красного кирпича в «неорусском» стиле, имеющее в плане форму цистерны и немного расширяющееся кверху, как крепостная башня.

В 1950-х годах в связи с реконструкцией городского водопровода башня перестала использоваться по прямому назначению и была заколочена, нужно было решать вопрос, что с ней делать. В 1967 году башня получила статус памятника градостроительства и архитектуры, а четыре года спустя была передана в ведение музея.

В том же 1971 году Владимирская реставрационная мастерская получила заказ на проект приспособления здания под музей городского быта рубежа веков. Ее переоборудовали изнутри: в северной части построили винтовую лестницу; центральные «карманы» (бывшая лестница) и южную часть здания отвели под экспозицию. Вместо плоской крыши устроили смотровую площадку с шатровым завершением.

Сегодня первый этаж музея посвящен облику дореволюционного Владимира и городскому хозяйству, второй – населению города и его занятиям, третий рассказывает о духовной жизни владимирцев, на четвертом – открытая смотровая площадка.

К башне можно выйти и напрямую с Большой Московской улицы сразу от Золотых ворот.



Если отправиться от Золотых ворот в другую сторону, через сквер, откуда открываются новые виды для фотографий главной владимирской достопримечательности, то по улице Никитской выходишь к Никитскому храму, совсем не похожему на только что виденные соборы и церкви вдоль Большой Московской.



Никитская церковь

Церковь Усекновения главы Иоанна Предтечи, более известная как Никитская церковь – один из самых древних православных храмов города. Он построен в 1760-х годах владимирским купцом и меценатом Семеном Лазаревым и в народе храм называют «лазаревским».

Юлия Евдокимова

И это одно из самых интересных сооружений Владимира, на мой взгляд.

Никитская церковь – уникальный для Владимира памятник архитектуры в стиле провинциального барокко. В основу композиции церкви положен трапезный тип храма, здание с бело-зеленым фасадом разделено большими окнами, которые обрамляют барочные наличники, и у каждого окна свой узор, на три яруса. Углы здания украшены пилястрами с ордерными капителями.

Колокольня выстроена одновременно с церковью. У подножия креста колокольни прикреплена вращающаяся фигура ангела-флюгера. «Храм и колокольня увенчиваются железными прорезными крестами, на колокольне с резным из железа изображением ангела с трубой, для указания ветра» – написала в 1872 году газета «Владимирские губернские ведомости».

Раньше храм был виден из любой точки города. Как же он красив! Темно-зеленый, трехэтажный, когда солнечный свет падает под определенным углом, кажется, что стены сделаны из ткани.

Чуть дальше – небольшой Свято-Успенский Княгинин женский монастырь с сохранившимся Успенским собором XV века. Монастырь основан в начале XIII века Всеволодом Большое Гнездо по настоянию его жены, великой княгини Марии Шварновны. Он многократно разорялся, страдал от пожаров. В XX веке был закрыт, возрождение обители началось в 1993 году. Сегодня здесь находится Боголюбская икона Божией Матери.

На улице Музейной стоит небольшая церковь с колокольней, больше напоминающей маяк, синяя окантовка белой колокольни тем более отсылает к морскому берегу. Церковь действующая, но я увидела ее заросшей зеленью, с запертыми на замок воротами. Несмотря на осыпавшуюся штукатурку

и тишину, и замок, есть в ней что-то очень домашнее и очень трогательное.

Это храм Троицы Живоначальной.

В «Описной книге» Владимирского кремля за 1625 год значится: «храмъ Троицы Живоначальныя да храмъ теплый преподобнаго Сергия деревянные клецкие, а въ немъ церковное строение, двери царские, и деисусы, и образы, и книги, и свечи, и сосуды церковные, и колокола, и всякое строение церковное – мирское». Первоначальная церковь сгорела при пожаре 1719-го, а в середине XVIII века ее выстроили вновь. В этой церкви служил епископ Афанасий Сахаров, прославленный в 2000 году как священноисповедник.

Неожиданная достопримечательность города – Владимирский централ. Самая известная тюрьма России основана в XVIII веке и известна тем, что из нее не убежал ни один арестант.

Местная шутка: «Вы из Владимира – если, услышав песню «Владимирский централ», морщитесь, плюетесь, но подпеваете и рассказываете всем окружающим, что централ – это в вашем городе».

В советское время здесь была тюрьма не только для людей, но и для книг. Во Владимирский централ свозили книги, информация в которых не соответствовала советской идеологии.

Легенды о том, что кому-то удалось отсюда убежать, так и остались легендами, а вот побег из здания суда удался лишь главнокомандующему полка Красной армии М. Фрунзе, но опять же бежал он не из тюрьмы.

Подлинная решетка из камеры централа выставлена как экспонат в музее в Водонапорной башне.

ГДЕ ЕСТЬ

Завернув за здание торговых рядов на Большой Московской, попадаешь в небольшой пешеходный квартал с целой сетью кофеен и закусовых. И вот здесь очень рекомендую два заведения.



Первое для тех, кто собирается поесть быстро, сытно и вкусно, — **кафе «Тоня и ее пельмени»** (Большая Московская, 19 а, помещение 7).

Блюда вы получаете так же быстро, как в любом фастфуде, цены порадуют, а разнообразие удивит. Но самое главное — в отличие от обычного фастфуда все готовится поварами «с ножа», из натуральных продуктов, при вас на открытой кухне. Можно и замороженные пельмешки получить, да еще и рецепт в придачу. Весь день подаются завтраки. Девочки-официантки работают весело, очень милы, летом столики выставлены прямо на улице. Очень рекомендую.




Второе заведение для тех, кто хочет кофе и десерта. Это **«Куртош кафе»** (ул. Гагарина, 5 а). Заведение хорошо видно из «Тони» — пока едите пельмени, вам как раз куртош приготовят. А куртош, для непосвященных, это венгерское название чешского трдельника, тех самых полых внутри полenceв, которые здесь можно заказать с разными наполнителями. И должна признаться, что это лучшие трдельники (куртоши, уговорили!) которые я пробовала в России.



Еще одно заведение, испробованное лично, — **гриль-ресторан «Сохо»** (Девическая, 1). Всегда многолюдно, бывает, что мест нет, классическое мясное заведение с хорошей кухней.





ГДЕ ЖИТЬ

Во Владимире множество отелей и гостевых домов на любой вкус и кошелек, открывай интернет — и ищи то, что хочется.

Есть небольшие отели — городские усадьбы, как 4-звездочный Ильинка-отель и 4-звездочный «Орион» с бассейном недалеко от Золотых ворот, целый комплекс отелей и ресторанов «Панорама» в красивом месте среди зелени.



Но я не хочу изменять отелю **«Владимир»** (Большая Московская ул., 74), который не зря получил самую высокую оценку по отзывам туристов. Это здание с историей.

Гостиница строилась в 50-х годах XX века. Проект разработал известный ленинградский архитектор Давид Бурыйкин во второй половине 1940-х годов, когда владимирские власти взялись за градостроительный узел в районе перекрестка современных Большой Московской и Коммунального спуска. Перед проектировщиками стояла задача оформить вход в город со стороны железнодорожного вокзала, построив гостиницу и кинотеатр. Проект, который до сих пор называют одним из самых удачных во владимирской архитектуре, был готов к 1951 году, тогда же началось строительство. В результате в 1956 году Владимир получил прекрасное здание и гостиницу, ставшую одной из визитных карточек города.

Гостиница «Владимир» помнит многих известных людей, в том числе первого космонавта Юрия Гагарина. Жители города, узнав о приезде Гагарина, стали скандировать на площади перед гостиницей: «Гагарин! Гагарин!» Космонавт вынужден был выйти на балкон гостиницы и поприветствовать людей.

Расположена гостиница в начале старого центра, до нее легко дойти пешком от вокзала — надо просто подняться в гору, по Коммунальному спуску слева от вокзала это сделать легче, чем по лестнице на холм справа, куда и потянется основная масса приехавших. Соседнее здание, как раз через Коммунальный спуск — Рождественский монастырь.

Не ходите на озеро в полночь!

(Легенды и курьезы города)

Городские легенды — одна из необычных и захватывающих черт любого города. Владимир не исключение, каких только историй здесь нет!

О Веретьевском погосте в Камешковском районе говорят, что он проклят. Здесь находилось капище языческой богини Мокошь, потом построили деревянную церковь, позднее — каменную. Основанием каменной церкви послужили камни с языческого капища. Но прокляла погост не языческая богиня, а монахиня, на которую напали разбойники и требовали выдать церковные сокровища. Монахиня прокляла погост вместе с разбойниками, и теперь здесь растут странные деревья, люди рассказывают о призрачных силуэтах и жалуются на ухудшение самочувствия.

Стоит сейчас на месте погоста лишь разрушенная церковь с колокольной, без куполов, с зияющими проемами окон.

Домом с привидениями во Владимире называют здание на улице Большая Московская, 24, где находится Центр пропаганды изобразительного искусства.

По легенде, в конце XVIII века он был построен для семьи губернатора, но молодая жена губернатора вскоре умерла (возможно, даже не своей смертью), и по комнатам здания, имеющего довольно путаную планировку, стал бродить призрак молодой женщины.

Губернаторская семья быстренько съехала, а привидение осталось. Сменяющие друг друга владельцы-купцы не приживались в его стенах, регулярно перепродавая здание. Даже административные организации долго не задерживались, здесь располагались публичная библиотека, офицерское собрание Задунайского полка и т. д.

И сегодня ходят слухи про привидения, а работники опасаются задерживаться там допоздна.

По официальной версии в доме при строительстве был допущен ряд ошибок, и со временем в стенах образовались пустоты. Из-за них дом время от времени издает странные, часто пугающие людей звуки.

На озеро Плавучее нельзя ходить 19 июля. Водоем около микрорайона Мостострой не простое место, говорят, что плавающие островки на нем – это коробка с телами бояр, которые убили князя Андрея Боголюбского. Предателей отказались хоронить в земле.

Убийство князя произошло 19 июля, по поверью, с тех пор в эту ночь каждый год шумит призрак. Интересно, он к новому календарю приспособился?

Известна призраками и усадьба Храповицких, расположенная в селе Муромцево Судогодского района. Там на территории усадьбы появляются странные шарообразные объекты белого цвета. А 13-го числа каждого месяца является призрак маленькой девочки. Местным исследователям паранормальных явлений якобы удалось даже записать в Каминном зале ночью детские голоса.

Но я предлагаю отправиться туда совсем не за привидениями. Усадьба – настоящий дворец, хотя и в весьма плачевном состоянии. Ее называли «русским Версалем».

С середины XIX века усадьба Муромцево принадлежала дворянскому роду Храповицких. Владелец имения Владимир Храповицкий, решив перестроить усадьбу, пригласил московского архитектора Петра Самойловича Бойцова. В конце XIX – начале XX века в Муромцеве был создан уникальный архитектурно-парковый ансамбль, включавший до 70 каменных и деревянных построек.

В усадьбе, расположенной на улице Ямской в поселке Муромцево, сегодня проходят тематические мероприятия и концерты.

В поселке очень красивая, интересная в архитектурном плане церковь святой мученицы царицы Александры, построенная в 1895 году на средства помещика Храповицкого. Увы, ее великолепное внутреннее убранство не сохранилось, в годы советской власти церковь закрыли.

Домом с привидениями считается и дом на улице Гоголя, где сегодня находится банк. Когда-то там жил купец, который застал жену с любовником, убил обоих и замуровал трупы в подвале. Сотрудники банка рассказывают, что периодически видят призрак: маленького бородатого мужика в тулупе, валенках и шапке набекрень.

Еще одним аномальным местом является стадион «Торпедо». Там до него был огромный овраг, заросший деревьями и травой. Местные жители прозвали этот овраг «Чертовым логом» и старались не ходить туда, не пасли домашний скот, не собирали грибы и ягоды.

Озеро Поганое не имеет четко очерченных берегов, купаться в нем опасно, незаметна граница между озером и болотом.

По легенде в давние времена мужчина утопил в озере своих дочерей. С тех пор в озере то появляются, то исчезают холмики – ровно столько, сколько было утопленных девушек.

Хватит о привидениях, переходим к курьезам. Местные жители называют объездную дорогу вокруг Владимира, являющуюся частью трассы М7, Пекинской. Считается, что маги-

страль предполагалось достроить до Пекина, однако затем дружба между СССР и Китаем ослабла, и проект так и остался на бумаге.

Во Владимире есть место, где Андрей Рублев пишет икону с... Ленина.

Сегодня это туристический прикол города. Памятник Андрею Рублеву стоит через дорогу от памятника Ленину, и если посмотреть на панораму, то никаких сомнений нет – пишет иконописец «с натуры».

Владимирцы назначают встречи «у трех дураков», так в народе прозвали памятник-стелу с тремя фигурами: воина, архитектора и рабочего.

В историческом музее хранится Сунгирская лошадка – костяная подвеска с высверленным орнаментом, найденная на стоянке древнего человека Сунгирь. Это одна из самых богатых и исследованных стоянок, где найдено около 70 000 артефактов, а возраст останков оценивается в 30 000 лет.

Лошадка стала символом города, а владимирец Михаил сделал из нее сувенир – сунгирку. Это открытка в виде лошадки, которую можно отправить без конверта.

Стоят сунгирки от 20 до 120 рублей, а купить их можно в магазине «гаражных распродаж» – необычных подарков и сувениров «ТвояМоя» на улице Девической. Здесь можно купить духи с запахом... Владимира.

Там, где лешие живут

Посиделки по праздникам сохранялись во Владимирской области до начала 30-х годов XX века. Особо радовались «святочным вечеринкам». Начинались они со второго дня Рождества и продолжались до крещенского сочельника. Изба, где устраивались посиделки, служила местом сбора и знакомства неженатой молодежи со всех ближних деревень.

Самой веселой частью таких посиделок было ряжение. До 1917 года рядились в костюмы барина и барыни, монахов, горбуна, стариков и старух, цыган и даже доктора. Позже появились новые «герои» – солдаты и матросы, а то одевались в лохмотья и изображали всяких нечистей.

Вечеринки проходили очень шумно – с музыкой, с танцами, кадрили заводили. А вот песенки были фривольными, наряжтся, идут по деревне, в каждый дом заходят на «поседки». Поют нецензурное в адрес девушек той деревни, где идут ряженные. Но никто не обижался, ряженным все дозволялось.

Популярно в давние времена было «Вожделение медведя» – славянский обряд вождения ряженого или живого медведя, как коня или козы. Раньше эти представления устраивали скоморохи, а после запрета скоморошества в XVII веке промыслом занялись профессиональные поводыри – медведчики.

В XIX веке группа состояла из поводыря с живым медведем, ряженой козы (не настоящей, козой наряжали подростка) и барабанщика. Этот «народный промысел» запретили в Российской империи в 1866 году, дрессированных медведей разрешалось держать только в цирке. И во время гуляний в медведя превращался «ряженный».

В старину тех, кто рядился, называли не ряженными, а «окрутниками», «окрутчиками», «выряженками» или «кудесниками», слово ряженный пришло позднее.

Говорили, что в медведя не может вселиться нечистая сила, поэтому игрища с медведями были особо популярны на святки и на Масленицу.

Но это все касалось первой недели святок, когда устраивались колядования, игры с ряжеными и гулянья. Вторую неделю называли «страшной».

Считалось, что в первый «страшный» вечер особенно неистовствовала нечисть. «На дворе собирали колья, приносили угли из печи. Старики из своих постелей натрясали соломой. Разжигали костер и в его огне сгорали все болезни, тоска и беды, — рассказывают мне. — В “страшные вечера” люди старались вообще не выходить из дома. В дни, когда начинает прибавляться тепло и свет, нечистая сила особенно злится и творит пакости. Поэтому вторая неделя святок иногда называлась даже “бесовской”, “поганой”».

Вот они откуда, страшные святочные истории да гадания!

— Ставни «с закроем», думаешь, для чего делали? — спрашивают меня однажды. — От посторонних глаз, да не от тех, что ты подумала.

В избу два входа было: через крыльцо и через двор (через сарай). Ворота в сарай запирались на внутренний вертушок, который легко было отвернуть, слегка отжав ворота. А в сенях дверь совсем тоненькая, запора нормального и нет. И закрывались ставни чисто символически — от нечистой силы, от окаянного, от лукавого. Двери и окна утром и на ночь крестом осенялись.

Так вот, «закрой» на окнах — от лешего. Чтоб не подсматривал.

-
- Прадед мой, говорят, русалку поймал однажды.
 - Правда поймал?
 - Говорят — правда, а когда внук (мой отец) просил рас-

сказать, он всегда отвечал: чего там рассказывать, русалка как русалка!

Русалки у нас – бабка рассказывала – приходили греться в овины и бани. На берег они выходят нагими, но иногда их видят в одежде, чаще всего в рваных сарафанах. Русалки видимы для человека только исключительно в продолжении Русальной недели.

– А что это такое – Русальная неделя?

– Ее Зелеными Святками еще называли, это летом, сразу после Троицы. Так вот люди верили, что если на русалку надеть крест, то она человеком станет, говорили, два парня в нашей деревне женились на крещеных русалках.

– На ком???

– На крещеных русалках! Правда, так говорили.

– Так, может, и прадед ваш... ну, в смысле, может, вы правнучка русалки?

– Русалки у нас тут завсегда водились.

– Прямо водились?

– Ну, да, и парней могли защекотать. Но они тут добрые были. Не всегда в глубину заманивали, иногда тонущих спасали. Пляж-то видели на реке? Справа от моста, где высокие деревья. Речка мелкая, но течение быстрое, и унесет – не выберешься. А народу много летом приезжает, загорают,купаются. Один парень на рассвете пошел купаться, река тогда разлилась, его в водоворот и затянуло. Потом рассказывал, чудом выбрался. Говорит, девка вынырнула и подтолкнула. Русалка и была.

– Он, наверное, принял с утра, с похмелья.

– Ох, девонька, какие вы городские смешные, не верите. У нас в старые времена было принято благодарить русалок. Спасется девушка из воды, помогут ей из омуты вылезти, так потом она сережки или платок красивый в воду бросала, в благодарность.

– Рыбаки сегодня говорили, на рассвете-то в полыньях плещутся. Значит, год будет плодородным.

– Кто плещется?

– Так русалки же. Это к плодородью.

– А как могут русалки спасать, они ж обычно в омут утаскивают.

– И такое бывает. Маленькой я тогда была, да запомнила. Мальчонка у нас утонул, тело найти не могли. Тогда мать пришла на берег с чашей, в которой был домашний ржаной хлеб и свеча воткнутая горела. Помолилась она хозяйке воды и говорит: раз вы забрали душу ребенка, верните хоть тело, чтоб похоронить по-человечески. И пустила чашу в воду, та поплавала, да и утонула в одном месте. Там тело и нашли. Из мордовской семьи они были, там, у мордвы, у марийцев все старые обряды живы, это мы о них забыли. А русалкам что до наших забвений, плещутся!

Помню, говорили еще, что русалками становятся женщины, которые утопились, не в силах жить с жестокими мужьями. Может, они и спасают тонущих. Кто ж его знает, не нашего ума это дело!

– Во Владимирской губернии водится особый вид нечистой силы, так называемый встречник. Это злой дух, который в виде воздушной полосы мчится стрелой по проезжим дорогам за душой грешника. А опойцы служат вместо лошадей чертям в их беспрестанных поездках по белу свету.

– А это еще кто?

– Как кто, по названию не поняла?

– Нет, конечно.

– А те, кто от водки или от вина помер. В детстве, помню, так и говорили: «Сопьешься, будут на тебе черти ездить».

– Леший-то? Крутит, бывает у нас такое. Пойдешь в лес, да дороги обратной не найдешь.

– Он старичок с бородой?

– Рыжий он. Увидела в лесу рыжего – точно Леший. Он такой же, как мы, только креста на нем нет. Увидела такого, точно он.

– А как же спастись?

– Свистом. Но тут другая напасть, если слишком долго или громко свистеть, нечистую силу насвистеть можно. Это ж все знают, с детства!

Владимирская кухня: хрустальные пироги от русского Икара

По воскресным и праздничным дням крестьянский стол Владимирской губернии украшали конуры (пресняки), ватрушки, ситник, казюльки. Некоторые названия мы никогда и не слышали!

Конуры (пресняки) – это пирожки с разнообразной начинкой, готовящиеся на сметане, слегка напоминающие шанежки.

Казюльки – выпечка в виде неизвестных, но обязательно ушастых зверей, вид печенья.

Ситник – ситный хлеб, который пекли из просеянной через сито муки, чаще всего к праздникам. Это был самый дорогой хлеб, высшего сорта, он и дал фразеологизм «ситный друг», то есть лучший, самый верный.

Традиционно ситник был пшеничным мягким, рыхлым, пышным. Иногда добавляли в него изюм, поэтому и называли пирогом. Ситный хлеб подавали с чаем, творогом и медом.

Редьку звали покаянным овощем, потому что употребляли больше всего в пост, вареную, сырую, с медом, с пряностями в патоке.

В советское время, когда различные блюда «приписывали» различным городам, Владимиру достался салат «Клязьма». Сегодня его подают в кафе «Сели да поели» в центре Владимира. В состав салата входит редька.

Историки кухни говорят, что в сумки с провизией воинам обязательного клали пироги, не только из-за вкуса, а благодаря их сытности. Искусству выпекания пирогов девочек обучали с 12 лет, в этом возрасте начиналась подготовка к замужеству. На второй день после свадьбы молодая жена должна была испечь пирог для гостей. Первым пробовал пирог отец жениха, как дань уважения старшему хозяину семьи, а заодно и оценка правильного выбора сына.

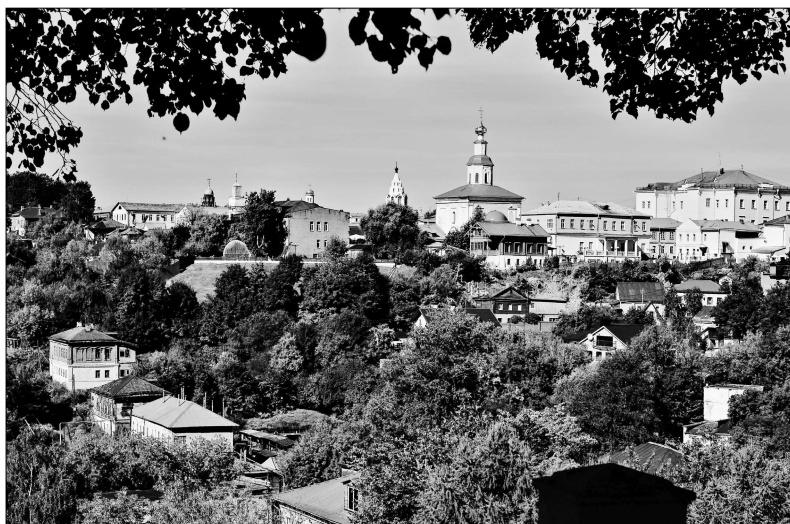
Одним из самых популярных пирогов был калинник, но ягоду использовали не как начинку, а в качестве основы для теста. Пекли пироги с малиной и брусникой.

В 2017 году в рамках проекта «Кулинарные сказки Владимирской области» было проведено голосование среди рецептов, присланных на конкурс жителями области. Среди выпечки выбраны 10 рецептов, победивших в онлайн-голосовании и представленных на суд жителей уже в реальном исполнении. Самое большое количество голосов набрал владимирский вишневый пирог в сметанно-вишневой заливке Дарьи Сорвиной.

Также по инициативе интернет-проекта «Ключ-медиа», сувенирной артели «Дядя Миша» и fix-price-бара «Мятная сова» создана «Сдобная карта Владимирского края», которую представляют пять пирогов разной формы и с разными начинками: вишня, лук, рыба, творог, щавель, картофель.

Каждый пирог подается с флажком, на котором изображен герб города – родины пирога и кратко описана легенда или история, связанная с его созданием. Среди них владимирский вишневый пирог, александровская никитка, боголюбская булочка, юрьевская тоболка.

Вишневый пирог не случайно попал в число победителей в обоих конкурсах, это традиционная владимирская выпечка, практически у каждой семьи имелся когда-то свой рецепт,



Виды со смотровой площадки

а вишня даже к царскому столу подавалась. И сегодня склоны вокруг города покрываются белым снегом цветущей вишни.

Юрьевская тоболка тоже очень известный пирог. Окрестности старинного города Юрьев-Польский – край заливных лугов, в старину здесь готовили пироги с творогом, которые утром забирали в поле пастухи: слово «тоболка» означает пастушью сумку.

Александровская никитка знаменита не содержанием, а своей формой, с которой связана легенда. Никитка выпекается в форме свинки, а начинка пирога может быть любой.

Пирог посвящен первому русскому «воздухоплавателю» – боярскому сыну Никитке. По легенде, Никитка жил в Александровской слободе и, как древнегреческий Икар, смастерил крылья из дерева и прыгнул с колокольни, причем успешно, даже перелетел через крепостную стену. Народ был в восторге, а вот царь – наоборот. Иван Грозный повелел казнить Никитку за сговор с нечистой силой. Форму свинки пирогу придали потому, что царь по легенде кричал на холопа: «Ах ты свинья, Никитка! Негоже людям летать аки птицам!»

Про боголюбовскую булку говорят, что это «кусочек теста с историей». И здесь дело тоже не в начинке, а... в дырочках! На глянцевой поверхности обычной вроде бы сдобной булочки должно быть 20 отверстий, по числу заговорщиков, убивших когда-то князя Андрея Боголюбского.

Вошел в «шорт лист», но не стал победителем современный «хрустальный» пирог из Гусь-Хрустального, изобретенный тамошним пекарем. Интересно обыграно название города: хрустит на зубах «хрусталь» – карамелизированный сахар.

Начинка пирога состоит из мармелада, джема и цветного карамелизированного сахара.

1. ПИРОЖКИ «ВЛАДИМИРСКИЕ»

Ингредиенты:

мука — 500 г
 молоко — 1 стакан
 кефир — 6 ст. ложек
 маргарин — 100 г
 сахар — 1 ст. ложка
 соль — 1 ч. ложка
 дрожжи — 50 г
 яйцо — 1 шт.
 яйцо (для смазки) — 1 шт.

Для начинки:

рыбные консервы —
 1 банка
 пшенная крупа — ½ ста-
 кана
 свежая зелень (укроп или
 петрушка)
 соль — по вкусу

Делаем тесто безопарным способом. Для этого разводим дрожжи в теплом молоке, в глубокой кастрюле смешиваем разведенные дрожжи, кефир, яйцо, сахар, соль. Добавляем муку и растопленный маргарин. Тесто хорошо вымешиваем и ставим в теплое место на час. Поднявшееся тесто 2–3 раза обминаем, чтобы вышел лишний газ.

Для приготовления начинки варим пшенную кашу. Рыбу разминаем вилкой и смешиваем с охлажденной кашей. Мелко рубим и добавляем в кашу укроп или петрушку.

Готовое тесто раскатываем в большой жгут и разрезаем на порционные куски. Даем расстояться 5–10 минут.

Кусочки раскатываем в лепешки, укладываем начинку и защипываем края. Пирожки выкладываем на смазанный противень и оставляем на 20 минут.

Расстоявшиеся пирожки смазываем маслом или яйцом и выпекаем в духовке при температуре 210 °С в течение 25–30 минут.

2. РЫБНЫЕ БИТОЧКИ «ЛАДА»

Второе блюдо

Придуманы в советское время и вошли во все утвержденные меню советских столовых.

Ингредиенты:

филе рыбное — 500 г
 лук репчатый — 50 г
 чеснок — 5 г
 масло сливочное — 30 г
 сухари панировочные —
 50 г
 масло растительное
 для жарки — 20 мл
 соль — по вкусу
 перец — по вкусу
 яйца — 2 шт.

Ставим варить картофель. Рыбное филе пропускаем с луком через мясорубку, чеснок пропускаем через пресс. Добавляем соль, перец, яйцо и вымешиваем.

Если масса получилось жидковатой, а это зависит от филе рыбы, добавляем немного манной крупы.

Когда картофель сварился, сливаем воду, добавляем горячее молоко с маслом и взбиваем блендером. Добавляем сырое яйцо и вымешиваем.

Владимир: Там русский дух, там Русью пахнет





Картофельное «облако»:

яйцо – 1 шт.
молоко – 30 мл
картофель – 500 г
масло сливочное – 20 г
масло для смазывания
формы – 2 г



Готовое пюре выкладываем в форму, смазанную маслом, и запекаем в духовке, разогретой до 180 °С, до золотистой корочки, 12–15 минут.

Из готового рыбного фарша формует шарик, в середину укладываем кусочки сливочного масла, обмакиваем во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари и жарим на разогретой сковороде с маслом.

Готовые биточки выкладываем на «облако» и оставляем в духовке еще на 5 минут.

Достаем, украшаем зеленью и подаем горячими, прямо на «облаке».

3. КОТЛЕТЫ «НЕЖНЫЕ»

Второе блюдо

Еще одно блюдо, придуманное во Владимире и утвержденное для меню советских столовых.

Ингредиенты:

Фарш смешанный – 800 г
Хлеб ржаной – 200 г
Сухари панировочные – 150 г
Чеснок – 1–2 зубчика
Лук репчатый – 1–2 шт.
Растительное масло – 1–2 ст. ложки
Вода – 100 мл
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу

Фарш солим и перчим. Отбиваем фарш об стол, сильными ударами, примерно раз 30–40 бросаем его на разделочную доску.

Лук шинкуем очень мелко.

Делаем сухари: черный ржаной хлеб нарезаем ломтиками и подсушиваем, затем вручную крошим, можно растолочь скалкой или пропустить через мясорубку, по желанию. Сухари должны быть среднего размера.

Часть сразу откладываем для панировки.

Оставшуюся большую часть сухарей не замачивая добавляем в фарш и тщательно вымешиваем. Добавляем лук и снова вымешиваем.

Фарш получится густой, поэтому добавляем в него ледяную воду, понемногу и все время перемешиваем. Должна получиться однородная консистенция, не слишком жидкая, но и не густая.

Убираем фарш в холодильник на полчаса. По истечении времени формируем котлеты,

Юлия Евдокимова



обваливаем в сухарях и обжариваем в растительном масле.

Затем перекладываем котлеты на бочок в форму для запекания, вливаем чуть-чуть воды и ставим на 10 минут в разогретую до 180 °С духовку.

Тонкость — когда вливаем воду, делаем это по чуть-чуть, и слишком сильно не мешаем, чтобы не ушел из фарша жир и воды впиталось сколько нужно.

4. КВАШЕНАЯ КАПУСТА ПО-ВЛАДИМИРСКИ

Закуска

Ингредиенты:

Капуста — 1 кочан (весом примерно 3 кг)
Морковь — 1 шт. (крупная)
Соль — 3 ст. ложки
Чеснок — 4 зубчика
Черный перец — 8–10 горошин
Краный жгучий перец — 1 стручок
Семена укропа и тмина — по щепотке
Лавровый лист — 2 шт.

Убираем верхние листья капусты, откладываем. Шинкуем капусту, включая кочерыжку, длиной тонкой соломкой. Посыпаем солью и хорошенько перетираем.

Добавляем морковь, натертую на крупной терке, затем чеснок и все прочие пряности. Перчик разрезаем пополам, удаляем семена. Все перемешиваем.

На дно емкости для засолки укладываем несколько хорошо промытых верхних листьев, вкладываем подготовленную капусту, укрываем другими верхними листьями. Сверху кладем груз.

В течение суток выделится сок. Через пару дней капуста запузырится и появится немного неприятный запах. Это все пройдет через неделю, когда рассол станет прозрачным и капуста будет готова. Получается она хрустящей и острой. Хранят в прохладном месте.



Владимир: Там русский дух, там Русью пахнет



5. ГРЕЧАНИКИ

Гречнево-мясные колобки на основе старорусского блюда

Второе блюдо

Ингредиенты:

Гречка (готовая, отварная) – 500 г
Куриный фарш – 500 г
Репчатый лук – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Сметана – 100 г
Томатная паста – 50 г
Соль – по вкусу

Заранее приготовленную (как для обычного гарнира, на воде с солью) охлажденную гречку перекладываем в глубокую миску, туда же натираем половину луковицы, добавляем мясной фарш и хорошо вымешиваем.

Из полученного гречнево-мясного фарша делаем колобки примерно по 50 г каждый.

На сливочном масле пассеруем морковь и вторую половину измельченной луковицы, добавляем сметану, томатную пасту и немного кипяченой воды (или куриного бульона), затем солим и, помешивая, доводим до кипения, после чего тушим 10 минут.

Готовые гречаники укладываем в форму, заливаем соусом, тушим в духовке при температуре 160–180 °С примерно 40 минут. Подаем со сметаной.



6. ВАРЕНЬЕ ИЗ НЕВЕЖИНСКОЙ РЯБИНЫ

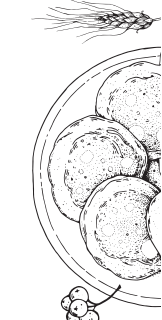
Невежинская рябина – сорт из Ивановской области народной селекции, разновидность рябины обыкновенной, найденная около села Невежино и популярная во всех центральных регионах, вот и во Владимире многие рецепты упоминают именно этот сорт.

Он отличается приятным и сладковатым вкусом, без горечи. Из ягод готовят повидло, пюре, пастилу, джемы, компоты, мармелад, вино и настойки. Самое популярное блюдо – варенье.

Ингредиенты:

красная невежинская
рябина – 1 кг
сахар – 1,7 кг
вода – 3 стакана

Рябину перебираем, удаляя веточки. Промываем в холодной воде и откидываем на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Из сахара и воды варим сироп. Ягоды опускаем на несколько минут в крутой кипяток, чтобы они размякли, и перекладываем в кипящий сироп.



Юлия Евдокимова

Перемешиваем, снимаем с плиты и оставляем на 10 часов.

Вновь доводим варенье до кипения и снимаем с плиты. Даем постоять 15 минут. Затем снова ставим на плиту и нагреваем до кипения. Повторяем еще раз — охлаждаем и снова доводим до кипения.

Даем варенью настояться 12 часов — оно готово, можно перекладывать в баночки.

6. ЦВЕТАЕВСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

По легенде, именно этим пирогом угощали друзей сестры Марина и Ася Цветаевы, жившие в городе Александрове Владимирской области.

Ингредиенты:

Тесто:

сливочное масло — 150 г
сметана — 0,5 стакана
мука — 1–2 стакана
разрыхлитель —
1,5 ч. ложки

Сметанная заливка:

сметана — 1 стакан
сахар — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
ванильный сахар —
1 ч. ложка
мука — 2 ст. ложки

Начинка:

Сладкие яблоки — 3–4 шт.

Готовим тесто: сливочное масло растапливаем, слегка охлаждаем.

Муку просеиваем и смешиваем с разрыхлителем. В кастрюлю выливаем сметану и добавляем сливочное масло.

Перемешиваем до однородности.

Постепенно всыпаем муку с разрыхлителем и замешиваем тесто чуть мягче, чем для раскатывания. Выкладываем в форму, сформировав небольшие бортики.

Для заливки сметану взбиваем с сахаром, добавляем взбитое яйцо, хорошо перемешиваем. Постепенно всыпаем муку, продолжая размешивать.

Нарезаем яблоки ломтиками, выкладываем аккуратно в форму с тестом. Заливаем сметанной заливкой, слегка встряхнув, чтобы заливка равномерно распределилась.

Выпекаем в нагретой до 180 °С духовке около 50 минут. Готовый пирог подаем горячим или холодным.






7. МЕДОВУХА

Напиток

Ингредиенты:



родниковая вода –
4 л
мед – 500 г
сахар – 0,5 кг
дрожжи – 100 г

Смешиваем половину меда с сахаром, добавляем немного воды до однородной массы, похожей на жидкий желтый кисель. Вливаем остальную воду и кипятим в течение 40 минут в эмалированной посуде, снимая пенку. Остужаем, но смесь должна остаться теплой.

Добавляем дрожжи, разведенные в теплой воде. Ставим в теплое место на несколько дней. Когда процесс брожения закончится и пена с поверхности пропадет, процеживаем, переливаем в бутылки и выносим на холод. Держим месяц! Через месяц добавляем оставшийся мед, перемешиваем, охлаждаем, и через несколько дней можно пить.




8. ВЛАДИМИРСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

(вариант Татьяны Петровны из Владимира)




Ингредиенты:

Тесто:




Мука – 250 г
Масло сливочное – 100 г
Яйцо – 1 шт.
Сахар – 100 г

Начинка:



Вишня без косточек –
300 г
Сахар – 70 г
Крахмал кукурузный – 15 г

Меренга:




Белки – 50 г
Сахар – 100 г
Ванильный сахар – 3 г

Для теста: сливочное масло и сахар растираем, добавляем яйцо, перемешиваем. Всыпаем просеянную муку, замешиваем. Убираем в холодильник на полчаса. Затем раскатываем в пласт, укладываем в форму, накалываем вилкой, запекаем в духовке до образования золотистой корочки.

Готовим начинку: вишню варим с сахаром, охлаждаем, всыпаем крахмал, выкладываем на корж и снова запекаем в духовке, нагретой до 180 °С, в течение 10–12 минут.

Для меренги: белок взбиваем с сахаром в устойчивую пену до пиков, добавляем ванильный сахар.

На поверхность пирога из кондитерского мешка выкладываем меренгу и вновь запекаем 2–3 минуты, до образования корочки.



Юлия Евдокимова

9. ВЛАДИМИРСКИЙ СМЕТАННЫЙ ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты:

Мука – 300 г
Сахар – 150 г
Масло сливочное – 100 г
Разрыхлитель – 5 г
Яйцо – 2 шт.
Вишня – 200 г
Сметана – 200 г
Сахар – 150 г
Ванильный сахар – 12 г

Смешиваем все сухие ингредиенты, добавляем сливочное масло, перетираем в мелкую крошку. Добавляем яйцо, замешиваем тесто.

Раскатываем, выкладываем в форму.

Для заливки смешиваем сметану, сахар, ванильный сахар, яйцо. В форму с тестом высыпаем вишню, заливаем сметанной заливкой.

Выпекаем в духовке при 180 °С, проверяя готовность деревянной палочкой.

10. ПАСТУШЬЯ ТОБОЛКА ИЗ ЮРЬЕВ-ПОЛЬСКОГО

Ингредиенты:

Для теста:

Пшеничная мука – 350 г
Сливочное масло – 90 г
Сахарный песок – 1 ст. ложка
Яйцо – 1 шт.
Молоко или сливки – 75 мл
Сметана – 30 г
Соль – ½ ч. ложки
Сода – ¼ ч. ложки

Для начинки:

Творог – ½ кг
Сахар – ½ стакана
Яйца – 3 шт.
Сода – ½ ч. ложки
Ванилин – на кончике ножа

Масло растапливаем, добавляем молоко или сливки, сметану, яйцо, сахар, соль, хорошо перемешиваем. Добавляем муку, смешанную с содой, замешиваем тесто и даем ему полчаса постоять.

Готовим начинку: в творог разбиваем три яйца, добавляем сахарный песок и ванилин. Все хорошенько взбиваем.

Тесто раскатываем в круг толщиной около 2 см и выкладываем в форму, смазанную растительным маслом, формируем бортики.

Выкладываем равномерным слоем творожную начинку.

Выпекаем тоболку в духовке при температуре 190 °С в течение 40 минут, до зарумянивания теста, цвет творога не изменится.

Украшаем тоболку свежими, консервированными или засахаренными ягодами невестинской рябины. Подается горячей и холодной.



11. ВАНИЛЬНЫЕ ПЛЮШКИ

Ингредиенты:

Мука — ½ кг
Сахар — 100 г
Соль — щепотка
Молоко — 1 стакан
Маргарин или сливочное
масло — 100 г
Свежие дрожжи — 50 г
(или 1 пакетик сухих)
Ванилин — 2 г
(не ванильный сахар!)
Яйцо — 4 шт.

Растворяем дрожжи в теплом молоке и оставляем на 5–7 минут. Просеиваем муку. В молочно-дрожжевую смесь всыпаем сахар и 2 ст. ложки муки. Оставляем опару на полчаса в теплом месте.

Разделяем желтки и белки. Белки оставляем для смазывания пирога, желтки идут в тесто, без белков тесто становится более воздушным. Взбиваем желтки с щепоткой соли.

Опару выливаем в кастрюлю, и замешиваем тесто в следующем порядке: сахар, взбитые желтки, размягченное сливочное масло или маргарин.

После добавления каждого нового продукта все тщательно перемешиваем.

Смешиваем $\frac{3}{4}$ просеянной муки с ванилином, понемногу добавляем муку в кастрюлю с опарой. Вымешиваем не менее 15 минут.

Емкость смазываем маслом и выкладываем в нее шар из теста, накрываем полотенцем и убираем в теплое место на 1,5 часа.

Подошедшее тесто обминаем, чтобы ушел лишний газ от дрожжей, разделяем на два шара одинакового размера.

Противень застилаем пергаментом и помещаем шары на расстоянии друг от друга. Оставляем расстояться на полчаса.

Взбиваем яичные белки с несколькими ложками сладкой воды или молока. Кисточкой промазываем поднявшиеся шарики теста.

Выпекаем при 200 °С примерно 20 минут.

Готовые шары смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахарной пудрой, смешанной с небольшим количеством муки.



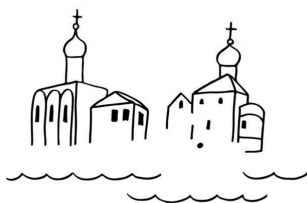
Глава 2

А НЕ ПОЕХАТЬ ЛИ
НАМ
В ВЯЗНИКИ?



Говорят про наши Вязники, про зеленый городок,
Мол, приедете – завязнете и не вытащите ног.
Это рассказы старинные. Приезжайте, не боясь,
Слушать песни соловьиные на венце в закатный час.

Борис Симонов



Приятные сюрпризы маленького города

От столь любимого мною Гороховца до Вязников всего одна остановка скоростной «Ласточки» или пригородных поездов на линии Москва—Владимир—Нижний Новгород. Но если бы не сын — так бы и не заехали. Я никогда ни о каких Вязниках не слышала, и никуда не собиралась, городков, красивых во Владимирской области, и так не счесть.

Сын ругался, периодически соблазнял красивыми видами на фото, и в конце концов, да еще и в самую неподходящую погоду в начале февраля мы вдруг отправились в эти самые Вязники, старинный купеческий городок, возникший на соседнем холме от древней крепости Ярополч-Залесский.

Ярополч-Залесский был развитым ремесленно-торговым центром, его жители занимались гончарным, оружейным, ювелирным ремеслом. Но в 1239 году его сожгли войска хана Батыея, остались от древнего города лишь поросшие травой зеленые валы. С фотографии, сделанной с высоты, очень хорошо видно место, где стояла крепость.

Но крепость на этом месте была важна стратегически, вместе с прочими соседями Гороховцом, Бережецом и Стародубом-на-Клязьме она защищала северо-восточную границу Руси. Да и за кораблями на реке нужно было присматривать, от разбойников защищать, ведь в XII веке торго-

А не поехать ли нам в Вязники?

вый путь из Черниговской земли в Ростово-Суздальскую шел из реки Яузы в Клязьму.

В 1657 году была осуществлена попытка возродить Ярополч. На этот раз крепость построили на территории нынешнего города Вязники, где стоит сегодня Троицкая церковь. Как обычно, внутри крепости селились зажиточные ярополчане, а за стенами крестьяне и ремесленники. Но и тут не повезло Ярополчу, в 1703 году крепость сгорела в сильном пожаре, и ее решили не восстанавливать. Но рядом уже давно сформировалась «крепко стоящая на ногах» слобода, где выращивали лен, ткали его, занимались огородничеством и резьбой по дереву. И в 1778 году указом Екатерины II слобода – а вернее, уже город Вязники – получила статус уездного города.

Существует три версии, откуда взялось название Вязники.

По одной из них, имя свое Вязники получил от многочисленных вязовых деревьев, растущих здесь, даже на гербе Вязников с геральдическим леопардом соседствует вяз.

По второй версии, название произошло от вязкой болотистой местности, и сегодня здесь затопляет обширные луга по весне, когда Клязьма выходит из берегов.

И, наконец, третья версия. Давным-давно правил Ярополчем жестокий князь Кий. Однажды поехал он на охоту и увяз в болоте. Жители города, узнав об этом, прибежали посмотреть на тонущего князя, но никто не кинулся ему на помощь, так достал он жителей своей жестокостью. Люди смотрели и кричали: «Вязни, Кий! Вязни, Кий!» Так имя города и родилось.

Историки, правда, никаких упоминаний о князе Кие не нашли, вроде и не было такого. А легенда горожанам нравится.

Город на семи холмах, которые здесь зовут венцами, неплохо сохранился, и пусть многое требует реконструкции и ремонта, прогулка в чистом XIX веке безо всяких новостроек вам обеспечена: особняки купцов и фабрикантов, школа,



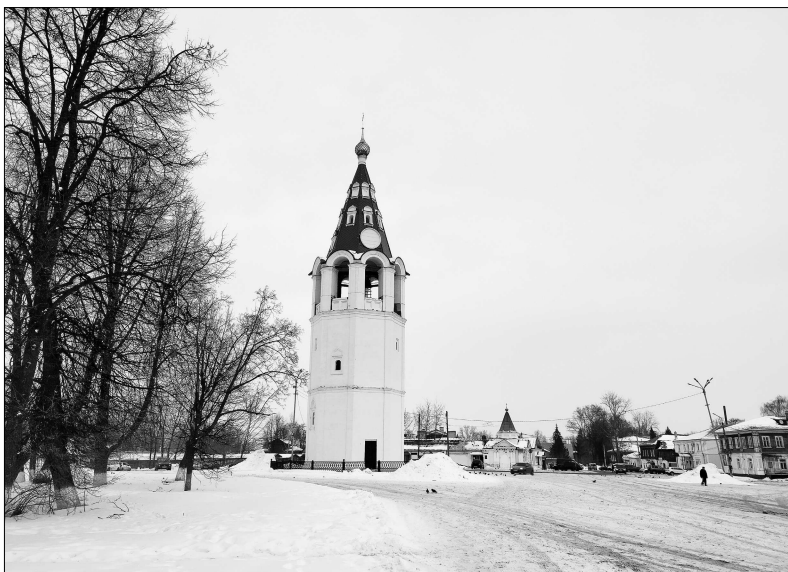
Троицкая церковь



Особняк Обалина-Демидова



Часовня на Соборной площади



Колокольня на Соборной площади

аптека, торговые ряды, простые жилые дома с наличниками, больница, магазины, пожарная часть.

Все это не кануло в прошлое, а живо и даже работает по мере сил, например, станция «Скорой помощи» в «несчастливом» особняке живет и работает, как и 100 лет назад. Почему несчастливом? Изначально это был жилой дом купца Григория Павловича Обалина, построенный в середине XIX века. Здание постоянно затопляло, оно разрушалось, и лишь после того, как дом выкупил местный фабрикант В.Ф. Демидов, он перестроил особняк, полностью переделав дренажную систему.

А вот Соборная площадь не дожидается. Как бы она смотрелась в центре городка!

В 1929 году соборы закрыли, и к 1936 году весь комплекс разобрали полностью. Уцелела лишь Казанская часовня XIX века.

Примерно с год назад на соборной площади появилась колокольня – странное сооружение, одинокая колокольня без храма прямо посередине. Но должна признаться, сразу цепляет взгляд! Вдруг посреди площади провинциального городка эдакое чудо.

А вот часы со старой колокольни сохранились и украшают сегодня Вязниковский ЦУМ, выходящий фасадом на Соборную площадь.

Кстати, там же, на соборной площади, находится самый узкий дом в городе, шириной всего лишь 1 м 95 см. Его стены – это стены соседних домов. Раньше у него был собственный вход. Приедете – поищите!

У каждого из старых каменных домов вокруг Соборной площади и по соседству своя история, и столько интересного на улочках вокруг.

Благовещенский монастырь на одноименной улице основан в XVII веке, во времена правления Михаила Романова. С челобитной об устройстве мужской православной оби-

А не поехать ли нам в Вязники?

тели к монарху обратился церковный староста Иван Мухин. В 1640 году царь посетил развивающуюся Вязниковскую слободу, а спустя год издал указ о создании монастыря.

Основан монастырь как мужской, но сегодня это действующая женская обитель. Архитектурный ансамбль монастыря включает в себя комплекс культовых, хозяйственных и жилых построек.

Благовещенский собор монастыря – самое старое архитектурное сооружение города, дошедшее до наших дней в хорошо сохранившемся виде. Он был построен в 80-х годах XVII столетия.

Всесвятская церковь – первое, что предстает перед нами на территории монастыря на Благовещенской улице, возведена в 1794 году как надворный въездной храм.

За Благовещенским монастырем на холме находится Летний парк – еще одна достопримечательность Вязников. Здесь любили отдыхать купцы и промышленники, которые поднимались туда на пролетках.

Однажды врач порекомендовал местному фабриканту Елизарову прогуливаться пешком, тот прикинул, как тяжело с его весом будет подниматься в парк, где он обычно перекидывался вечерами в картишки в своем фабрикантском кругу, вот и приказал Елизаров построить лестницу. И сегодня по той же лестнице поднимаются в парк.

Введенский монастырь, наоборот, был когда-то женским, а превратился в мужской. Издавна землями в районе современных Вязников владели бояре и князья Мстиславские, знатный род, ведущий свою историю от Гедимины. Жена Федора Ивановича Мстиславского – Домникея Михайловна, урожденная Темкина-Ростовская, – приняла постриг с мо-



Благовещенский монастырь