

кими бы они ни казались одинаковыми, имели свои, порой еле уловимые различия. Например, у одной у самого торца мог возвышаться на месте бывшего сучка отшлифованный руками бугорок, на другой имелась глубокая трещина, выбоина или скол. Находились, конечно, и другие еле уловимые особенности, благодаря которым хозяйка безошибочно находила при необходимости кочергу или нужного размера ухват. В наше время, когда во многие сельские дома пришли газ и электричество и появилось множество самых разнообразных отопительных приборов, нагрузка на русскую печь стала намного меньше. Однако у хороших хозяев она по-прежнему занимает в избе почетное место, хотя топят ее теперь намного реже. Разумеется, современная стряпуха не так ловко управляется с ухватами и чугунами. Предположим, из печи нужно срочно вынуть какой-либо чугун или пододвинуть его ближе к огню. Как по концам рукояток определить, которая из них принадлежит тому или иному ухвату? Конечно, как уже было сказано, у опытной хозяйки ухваты постоянно располагаются в определенном порядке, например слева направо: малый ухват, средний, большой, дальше кочерга с коротким и узким гребалом, следом за ней кочерга с большим и широким гребалом, а потом сковородник. Постепенно приноровившись к такому порядку, хозяйка почти не глядя достает необходимый ухват или кочергу. Но быва-

ло, что установленный порядок вдруг по каким-либо причинам нарушался. Скажем, кочерга оказалась слева, сковородник где-то в середине, а ухваты переместились направо. Сразу же возникает путаница, усложняющая процесс топки печи и приготовления пищи.

На протяжении многих столетий кочерга, ухват и другие печные принадлежности не подвергались каким-либо усовершенствованиям. Однако в наше время такие попытки имеются. У каждой хозяйки бывали такие минуты, когда, скажем, надо срочно подвинуть чугунок ближе к устью, чтобы закипевшее в нем варево не пошло через край. Впопыхах выдернет она из подпечка ухват, а он оказывается не тот: то слишком велик, то слишком мал. А тем временем жидкость с шипением льется из чугунка через край. Чтобы покончить с этой путаницей раз и навсегда, можно на конце каждой рукоятки вырезать метки в виде простейших фигурок. На концах рукояток ухватов вырезают набалдашники, имеющие форму горшка или чугунка. Расположив их по порядку слева направо, на торце самого малого ухвата делают одну зарубку, среднего — две, большого — три и т.д. Рукоятку самого большого или самого маленького ухвата можно оставить без зарубки. Кочергу с малым крючком, которой во время топки поправляют дрова, размещают справа, чтобы она всегда была под рукой. Большая же кочерга нужна всего два раза, и то в

начале и конце топки. Чтобы она не мешала, ее можно расположить слева. Чтобы кочережки все же не перепутать, у рукоятки одной из них слегка скругляют торцев. Для того чтобы отличать рукоятку сковородника, на ее торце делают неглубокую выемку.

Чтобы рукоятки не сбивались в кучу, а находились на равном расстоянии друг от друга, внизу у входа в подпечек прибавляют так называемый *гребешок* — деревянный брусок, в котором сделаны прорезы для всех рукояток.

В печи хозяйка (кочерга). В старину печная кочерга была одним из символов домашнего очага, дающего пищу и тепло, без которого невозможно семейное благополучие.

В народе говорили: «Кочерга в печи хозяйка». И действительно, трудно себе представить, что можно истопить печь и приготовить пищу, даже не взяв в руки кочергу. Пока топится печь, кочерга-хозяйка трудится неустанно. Как только разгорелись в печи дрова и горящие поленья нужно отодвинуть в глубь печи, кочерга тут как тут. Выпало из огня поленце и чадит в дальнем углу топливника, на помощь ему приходит все та же кочерга. Проходит несколько секунд, и дымящееся поленце, придвинутое кочергой к печному костерку, уже горит ярким пламенем. Рассыпались по поду дрова и угли, и их нужно уложить кучно — здесь тоже не обойтись без кочерги. Словом, этот печной инструмент всегда должен быть под рукой.

Около печи необходимы две кочерги. Одна *рабочая*, о которой до сих пор шла речь, и так называемая *загребная*, предназначенная для выгребания угля из печи. Хорошая рабочая кочерга должна быть удобной, легкой и верткой. Поэтому ее рабочую часть делают узкой и короткой, а рукоятку — очень длинной и тонкой. А вот металлическая часть ее по отношению к рукоятке должна быть достаточно длинной. Ведь ей приходится работать, так сказать, в экстремальных условиях, иногда находясь долго в печи при очень высокой температуре.

Если расстояние от изгиба кочерги до деревянной рукоятки будет очень коротким, то дерево быстро обуглится и может даже загореться.

Кочергу, как и любую другую печную принадлежность, постоянно находящуюся при русской печи, издревле делал по заказу деревенский кузнец (рис. 61, а). Маленькую легкую рабочую кочережку ковал он из стальной полоски толщиной примерно 3—4 мм. Для большой кочерги нужна была заготовка потолще, примерно 4—5 мм (рис. 61, а 1). Технологический процесс изготовления кочерги отличался необыкновенной простотой. Один конец полоски нагревался в горне докрасна и расплющивался (рис. 61, а2). Недалеко от края в расплющенной части пробивали отверстие под шуруп. Слева и справа края рас-

кованного участка загибали на оправке так, чтобы образовалась коническая втулка, предназначенная для того, чтобы насаживать кочергу на рукоятку (*рис. 61, а 3*). Другой конец полоски скашивали под углом 45° и сгибали под прямым углом (*рис. 61, а 4*). Благодаря скошенному носку такой кочергой при необходимости можно подвинуть или повернуть даже самую мельчайшую щепку в печи, словом, выполнить любую достаточно тонкую работу.

Но юркая и легкая кочерга становится почти беспомощной, когда бывает нужно, например, освободить печь от золы. Здесь требуется вмешательство более заgreбущей кочерги с широким и длинным гребком. Такая же кочерга более удобна и для того, чтобы после окончания топки стрести раскаленные угли в жарток или к той стенке, которую желательно сильнее нагреть. О подобной кочерге говорится в старинной карельской загадке так: «Полна конюшня рыжих лошадей, вороной войдет — всех разгонит». В русской загадке заgreбная кочерга сравнивается с какой-то баснословной Тutoryей: «Вышла Туторья из подполья, зачала золото заgreбать», а также с гагарой: «Черная гагара по полю скакала, золото собирала».

Уже дома заказчик насаживал кочергу на рукоятку такой длины, какой требовали размеры топливника его печи. Необходимо, чтобы кочергой можно было бы дотянуться до самого дальнего угла пода. Ровные и легкие черенки

изготавливали из стволов молодых елей, выросших в чащобе. Более прочные и долговечные рукоятки получались из березовых стволов.

В домашних условиях кочергу можно изготовить слесарным способом (*рис. 61, б*). Найденные в металлоломе стальные полоски отжигают в печи докрасна, а затем медленно охлаждают. На одном конце полоски сверлят два отверстия, а другой сгибают под прямым углом. Соединяют готовую кочергу с рукояткой с помощью двух болтов и пластинки с просверленными отверстиями. Соединить кочергу с рукояткой можно и по-другому. На одном конце полоски протачивают напильником неглубокую выемку, такую же выемку вырезают на рукоятке. Затем концы кочерги и рукоятки прочно стягивают стальной проволокой, укладывая плотно виток к витку.

Рано или поздно печной инвентарь все же приходит в негодность. Но прежде чем решиться выбросить сломанную вещь, следует внимательно осмотреть ее и решить — нельзя ли из этого, казалось бы, никчемного куска металла сделать что-нибудь полезное. Именно так относились к старым вещам в старину. Так, из ухвата, лишившегося одного из своих рожков, нередко изготавливали кочергу (*рис. 61, в*). Для этого прежде всего отпиливали остаток сломанного рога, а целый выпрямляли и сгибали под прямым углом к оси рукоятки. Изготов-

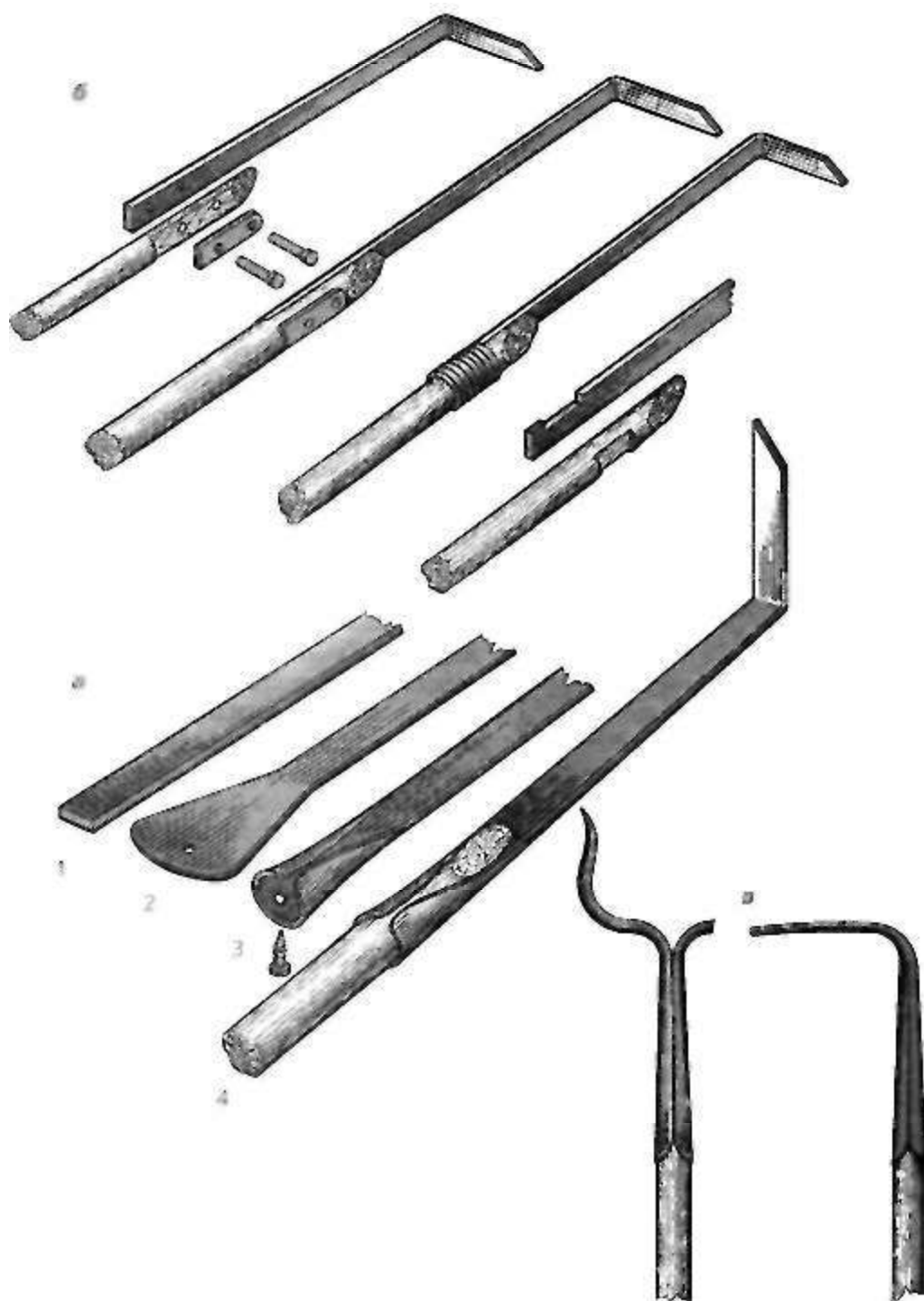


Рис. 61.

ленная таким простым способом кочерга может послужить еще не один год.

Ухват, или рогач. «В хлеву у быка копна на рогах, а хвост на дворе у бабы в руках». Кому довелось родиться в крестьянской семье, без особых затруднений отгадает эту загадку. Сразу же вспоминается рогатый ухват, на котором мать или бабушка отправляют в топливник русской печи чугунок, образно названный в загадке стогом сена (рис. 62, г). Нетрудно догадаться, что хлев — это топливник русской печи, а хвост быка — деревянная рукоятка ухвата.

Кстати, в южной части России ухват повсеместно назывался рогачом за сходство его рабочей части с рогами животных, и в частности быка.

Так же как и кочергу, ухват изготавливали в деревенской кузнице. Клинообразную пластину рассекали вдоль примерно на две трети ее длины (рис. 62, а). Затем нерассеченную часть расковывали и заворачивали края так, чтобы образовалась коническая

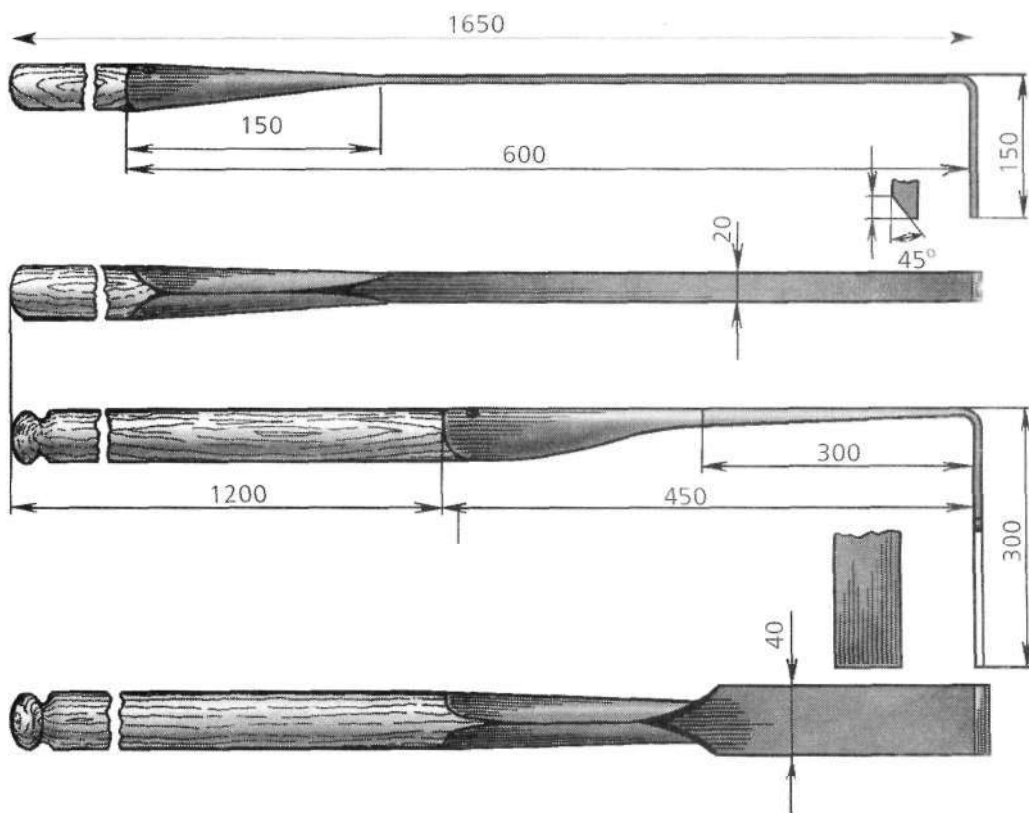


Рис. 61 (продолжение)

втулка, с помощью которой ухват насаживается на рукоятку. Полоски, полученные при рассечении заготовки, разводили в стороны и сгибали так, чтобы они образовали незамкнутое кольцо, похожее на рога. Диаметр кольца зависел от размеров чугунов и горшков, для которых ухват предназначался. Изготавливали ухват с таким расчетом, чтобы чугун надежно сидел на его рогах. Расстояние между кончиками рогов должно быть таким, чтобы ухват можно

было бы свободно подвести снизу под тулово чугуна или горшка. Кончики ухвата не должны царапать посуду, поэтому их слегка загибали в противоположные стороны. На рисунке, приведенном в книге, показан ухват для небольшого чугуна емкостью 1,5 литра, имеющий в широкой части тулова диаметр 174 мм, а у доньшка 94 мм (рис. 62, б). Такой ухват легко подводится под стоящий на шестке чугун и надежно удерживает его при переноске.

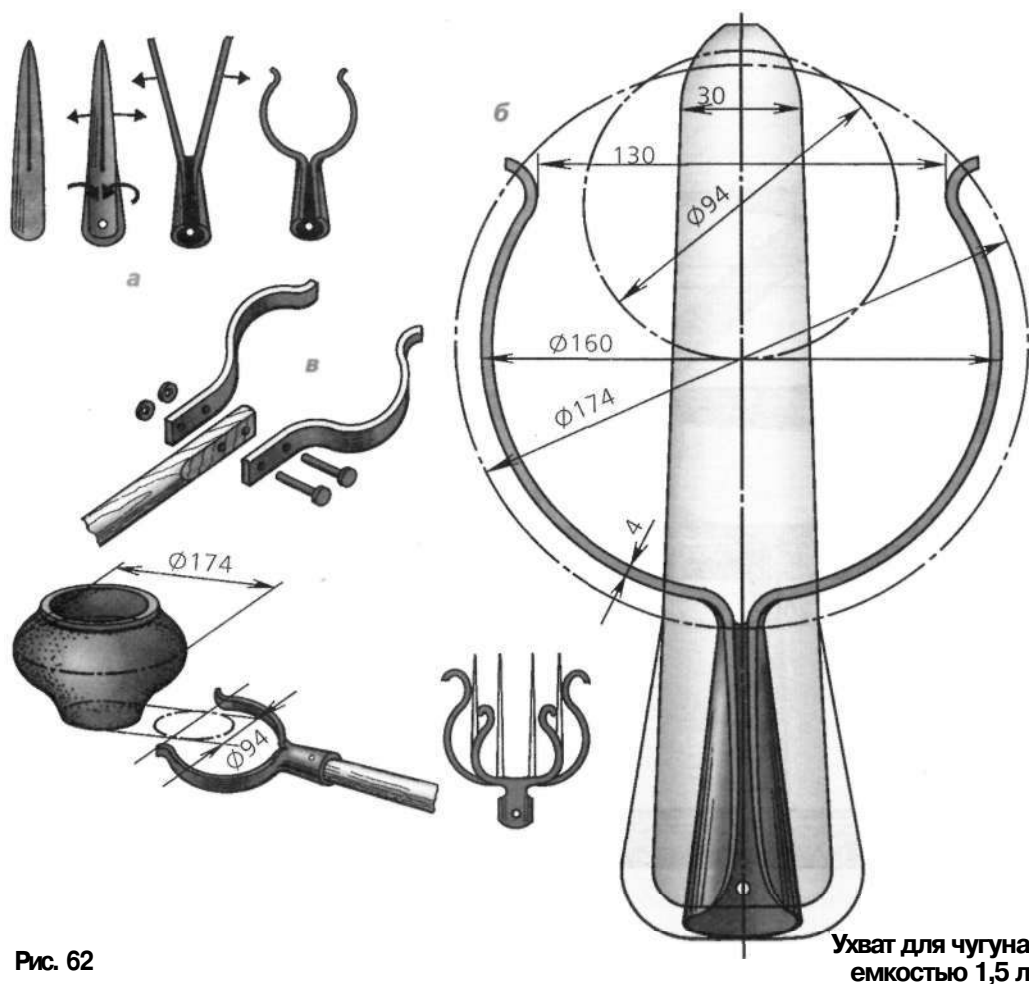


Рис. 62

Ухват для чугуна
емкостью 1,5 л

В сельских магазинах довольно редко можно увидеть в продаже ухваты средней величины, изготовленные методом штамповки. Но чтобы купить весь комплект ухватов на стандартные чугуны, и говорить не приходится. Однако нет безвыходных положений, и при желании ухваты можно изготовить и в домашних условиях слесарным способом. В двух стальных полосках, имеющих толщину 3—4 мм, сверлят с одного краю по два отверстия (рис. 62, в). Затем из каждой полоски выгибают дугообразные рога, сообразуясь с размерами чугуна. Готовые рога крепят к рукоятке с помощью двух болтов и гаек или заклепок. Вносить на ухвате в русскую печь небольшие чугунки (от полутора до пяти литров) не так уж тяжело, тем более если хозяйка имела опыт и сноровку. А как быть с большими ведерными чугунами, в которых кипятят воду, парят с

щелоком белье и запаривают корм для скотины? Ведь внести их в печь на ухвате и поставить в отдаленном углу топливника было порой под силу не всякому мужику. Как тут быть, когда с ухватами да с чугунами, за редким исключением, дело обычно имели женщины. Однако был найден очень простой способ перемещения больших чугунов в топливник печи. На этот случай в холодной печурке, что расположена под шестком, держали постоянно два-три деревянных катка (рис. 63). Прежде чем отправить чугун в печь, его ставили на шесток около устья и подводили под его тулово рога ухвата. Рядом с чугуном под рукоятку ухвата подкладывали подходящего размера каток. Нажав на конец рукоятки, чугун слегка приподнимали и, опираясь ухватом на каток, вкатывали в печь и ставили в намеченном месте пода.

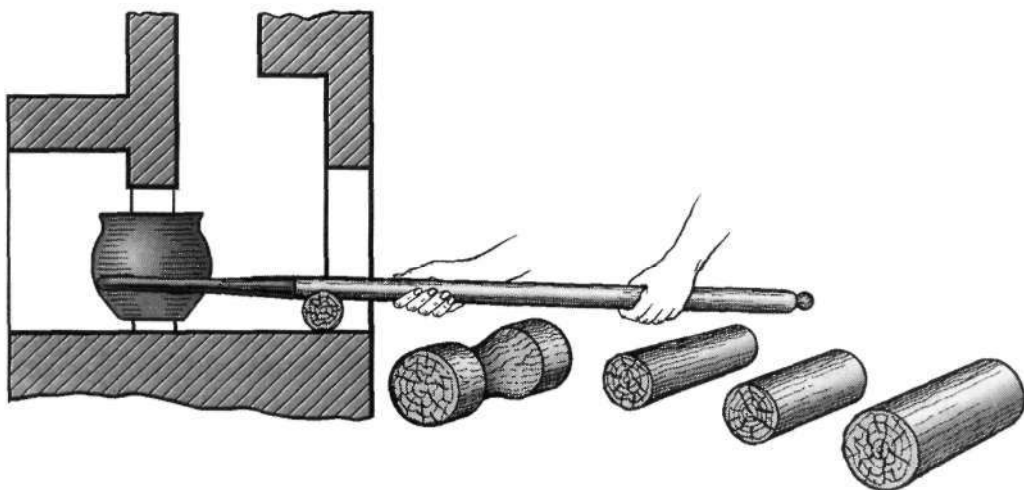


Рис. 63

Наиболее простые катки делали из округлого ствола дерева.

Самый маленький был толщиной примерно 5 см, средний — 6,5 см, а самый большой около 8 см.

С кругляшей снимали кору и выравнивали на глазок топором, придавая по возможности более правильную цилиндрическую форму. Более совершенные катки вытачивали на токарном станке. Чтобы рукоятка ухвата не соскакивала с катка, в середине делали не очень глубокий желоб.

Сковородник. Когда наступала Масленица, то даже самая нерадивая хозяйка обязательно затевала блины. Их пекли в русской печи на чугунных и глиняных сковородках (ладках). Для сковороды использовался специальный сковородник, укрепленный на длинной рукоятке.

В различных губерниях России по-разному называли это немудреное приспособление: в Тверской — цапельником или цапельником, в Костромской — цапелой или цапелой. То, что в больших городах, в том числе и Москве, его называли сковородником, свидетельствует помещенная в книге народная лубочная картинка. Подобные картинки, или лубки, в изобилии продавались в Москве на Лубянке. На рисунке изображена стряпуха, пекущая блины в русской печи. В одной руке она держит уполовник, а в другой — сковородник со сковоро-

дой. К стряпухе с любезностями пристаёт кавалер. Однако стряпухе недосуг, и, судя по тексту, она грозит превратить сковородник в оружие для защиты: «Поди прочь от меня... сковородником утку...» Разглядывая рисунок, трудно получить представление о конструкции сковородника. Однако доподлинно известно, что дошедшие до нас старинные сковородники мало чем отличаются от современных. Так же как и ухваты, сковородники были кузнечной работы (рис. 64). Современные сковородники с короткими деревянными рукоятками, предназначенные для снятия сковороды с плиты, изготавливают на заводах методом штамповки. Их довольно легко приспособить и для русской печи, заменив короткую рукоятку на длинную.

При необходимости сковородник можно изготовить своими руками из стальной пластинки толщиной 2—3 мм (рис. 64, а) или же проволоки, имеющей диаметр 4—5 мм (рис. 64, б). Но, пожалуй, еще проще сделать сковородник из двух стальных полосок различной ширины. Чтобы древесина рукоятки не растрескивалась, на ее торец набивают металлическое кольцо. На концах полосок вырубают зубилом, а затем обтачивают напильником остроконечные хвостовики. Вбив хвостовики в торец рукоятки, полоски раздвигают и одновременно сгибают под небольшим углом (рис. 64, в). Расстояние между полосками должно быть таким, чтобы между ними свободно входил бортик

сковородки. Как уже говорилось, сковородники на длинных ручках хранятся вместе с ухватом в подпечке.

Помело. «Под полом, под серединой, сидит баба с бородой», — загадывает одна старинная народная загадка. Таинственная баба с бородой, о которой идет речь в загадке, — помело. Оно неизменно находится при духовой русской печи и предназначено для очистки шестка и пода (рис. 65). Чаше всего под в печи подметали перед тем, как печь пироги. Помело предназначалось исключительно для пе-

чи. Употреблять его для каких-то других целей строго запрещалось. Нельзя его также было заменять чем-то подобным, например веником для подметания пола, метлой или баннм веником. Это равносильно тому, что мести дворовой метлой обеденный стол. Если такое кощунство замечалось за хозяйкой, то она теряла уважение соседей. Считалось, что хозяйка, которая не делает различия между полом и подом, не только нарушает элементарные правила гигиены, но оскорбляет священный дух очага. По суеверным представле-

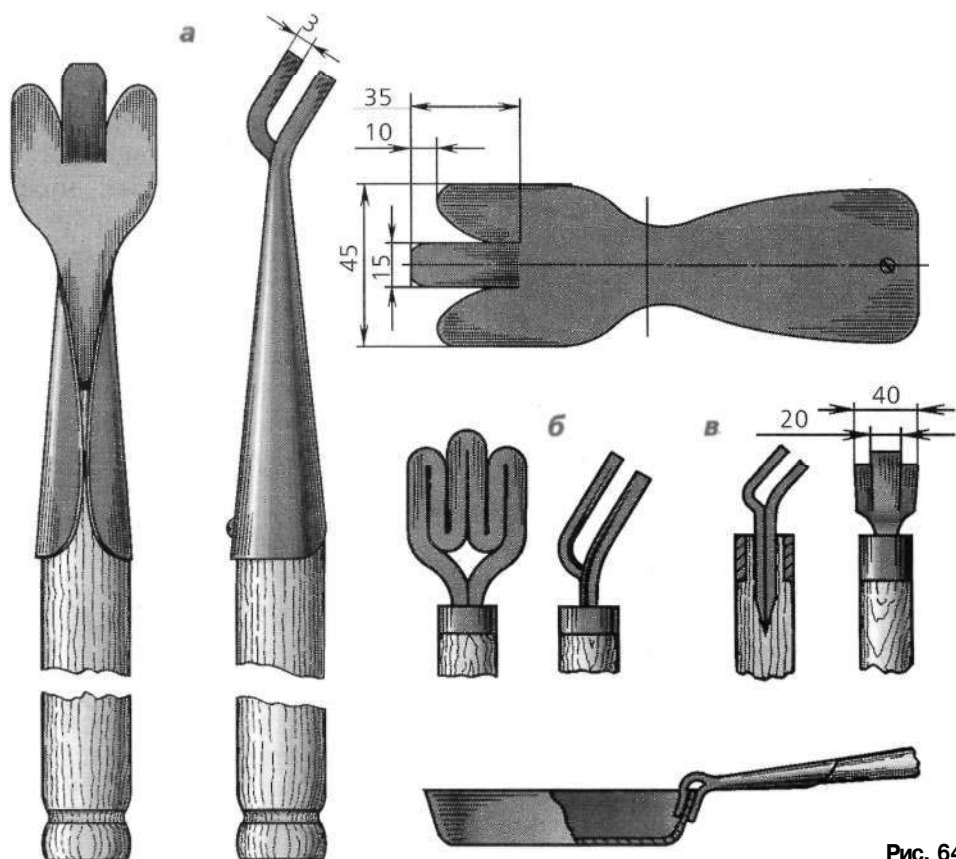


Рис. 64

ниям, сунуться в печь с метлой может только колдунья. Именно на метле в урочный час она вылетает через трубу, чтобы попасть на шабаш.

Согласно поверьям, священный огонь печного очага мог и сам наказать неряшливую хозяйку. В старину по этому поводу рассказывали молодухам такую поучительную историю. Как-то встретились два огня: один огонь из печи, у которой стряпала неряха, а другой из печи чистоplotной и аккуратной хозяйки. Огонь из печи неряхи стал жаловаться своему соседу на то, что, когда он к концу топки переселяется в каленные угли, их метут не печным по-

мелом, а грязным веником, кое-как спихнут в горнушку, где и золой-то как следует не укроют, а случается, что и совсем из печи выметут. Пригрозил огонь спалить избу неряхи. Но неряха услышала разговор двух огней, перепугалась, завела специальное помело и стала держать его у печи. Как протопит печь, то, прежде чем сажать в нее хлеба, выметет начисто помелом, смоченным в чистой воде, а угли в горнушку сметет, золой, как одеялом, прикроет, да еще и перекрестит.

Как уже говорилось, отправляясь к невесте, сваты прихватывали с собой помело, связанное с кочергой. Помело в этой символиче-

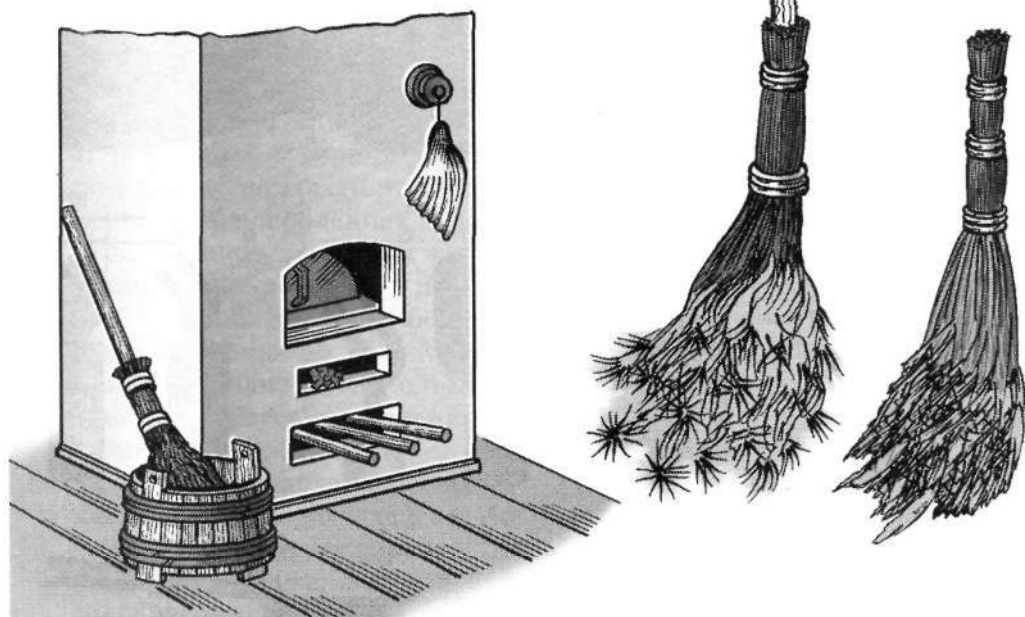


Рис. 65

ской связке лишний раз напоминало о чистоте, которую обязана будет поддерживать будущая хозяйка. Хотя обычное печное помело и оказывалось на виду во время церемонии сватовства, но настоящим почетом оно пользовалось раз в году, а именно в четверг на Страстной неделе (за два дня до Пасхи), в Великий четверок. Считалось, что в этот день происходит обновление и очищение крестьянского хозяйства от всякой скверны. Когда наступал Великий четверок, все в доме вставали до первых петухов и начинали чистить и приводить все в порядок. Хозяйка протапливала печь, в последний раз подметала под старым помелом и сажала в нее хлеб. Между тем парни, девушки и подростки отправлялись в лес за сосновым и пихтовым лапником. Заодно вместе с лапником срезали несколько веток можжевельника. Если же можжевельник встретить в лесу не удавалось, то на обратном пути где-нибудь на задворках срывали несколько веток колючего чертополоха. Принесенные домой ветки можжевельника и чертополоха разделяли на две части. Одну часть (большую) сжигали в печи на шестке, слегка прикрыв вьюшку, чтобы ароматный дым проник во все уголки избы. Считалось, что можжевельовый дым не только очищает воздух, но и отпугивает нечистую силу. Из оставшегося можжевельника и чертополоха вязали небольшие пучки, подтыкая их за косяки избяных и сенных дверей, а также под матицу.

А один пучок обязательно вешали на печку или где-нибудь рядом с ней. Но основным оберегом было все же печное помело, связанное из сосновых и пихтовых веток. По поверью, новое помело, изготовленное в Великий четверок, очищает печь и охраняет ее от всяческих повреждений. Всем хорошо сосновое и пихтовое помело — густое, упругое, да только хвоя быстро начинает осыпаться. Поэтому, чтобы продлить срок его службы, помело держали около печи в небольшой кадучке с чистой водой. Время от времени воду меняли и бросали в нее прямо из печи раскаленный уголек. В середине лета и в первой половине осени, когда в самом разгаре сушка ягод, овощей, фруктов и грибов, свежее помело можно было связать из черныбыльника в считанные минуты, не отходя далеко от дома. Черныбыльник растет вокруг сельского жилища в изобилии. Его легко найти где-нибудь у забора, на меже, у дороги и на любом, даже самом крохотном пустыре. Благодаря этому помело можно менять часто, не дожидаясь, когда старое истреплется окончательно. Помело из черныбыльника метет так чисто, что не оставляет золы даже в мельчайших трещинах пода. Деревенские жители нередко для подметания пода русской печи использовали утиное или гусиное крыло. Крыло разворачивали наподобие веера и в таком виде высушивали. К основанию крыла привязывали петлю из прочной

бечевки, за которую оно подвешивалось где-нибудь рядом с печкой. **Совок.** Если помело использовалось только в русской духовой печи, то совок необходим для всех типов печей без исключения. Из русской печи совком выгребают с помощью помела золу (рис. 66). Кроме золы, совку приходится иметь дело с раскаленным углем. Протопила, скажем, хозяйка печь и собралась гладить, без совка не достать ей из печи каленых углей, не наполнить ими утюга. Без пего не заготовить угля впрок, когда пылающие жаром угли сгребают кочергой в совок и ссыпают в специальный тушильник. Обычно это старый, непригодный для приготовления пищи чугунок. Сверху чугунок накрывают сковородой. Доступ воздуха в чугунок прекращается, и угли гаснут, почти совсем не образуя пепла. Выходит, что совок бывает востребован только после топки пе-

чи, в остальное же время он отдыхает, чаще всего под шестком в холодной печурке.

Хлебная лопата. В старые годы, когда в каждом деревенском доме пекли хлеб, а по праздникам — пироги, при печи полагалось иметь широкую деревянную лопату на длинном черенке. Как свидетельствует народная сказка про Лутюнюшку, была она даже у Бабы Яги в избушке на курьих ножках. Именно на хлебной лопате отправил наш герой в пылающую русскую печь дочку злой колдуньи. Хлебную лопату делали из целого куска дерева, точнее, липового, осинового или ольхового кряжа толщиной не менее 25 см (рис. 67). Сложность изготовления лопаты состояла в том, что не так-то просто подыскать ствол такой толщины с прямослойной древесиной и минимальным количеством сучков. Но если все же более-менее подходящий ствол подобрать уда-

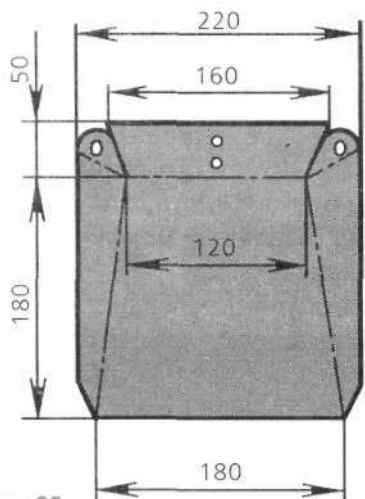
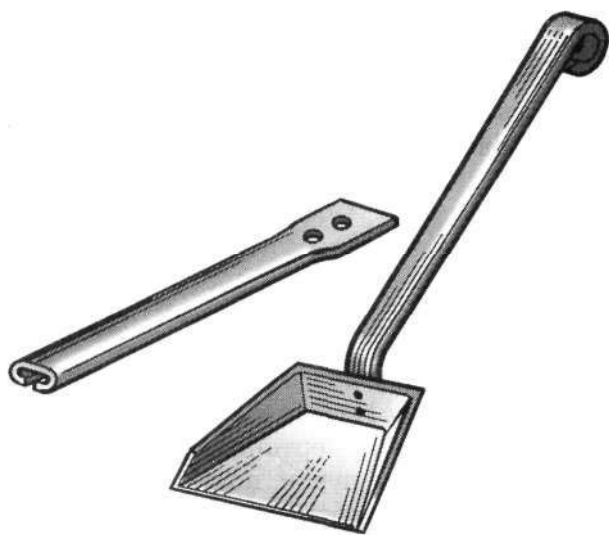


Рис. 66



валось, с него снимали кору и с помощью клиньев из твердой древесины (дуба, березы, клена) раскалывали пополам, получая две плахи (рис. 67, а, б). Из каждой плахи вытесывали по одной доске. Доску гладко остругивали и чертили на ней контуры будущей лопаты (рис. 67, в). Причем контуры старались расположить так, чтобы сучковатые участки древесины при последующей обработке по возможности удалялись. Затем из доски, строго придерживаясь нанесенных контуров, вытесывали черновую заготовку лопаты. На следующем этапе скругляли по всей длине черенок и стесывали до намеченной толщины полотно лопаты (рис. 67, г). Завершали работу чистовой обработкой всех поверхностей, которые циклевали, скоблили осколками оконного стекла и зачищали шлифовальной шкуркой.

Щипцы. Этот немудреный печной инструмент используют обычно в камине. Однако он не будет лишним и около русской печи. Из одной длинной полоски довольно легко сделать удобные надежные щипцы (рис. 68, а). Если длинную полоску найти не удалось, то ее можно заменить двумя короткими, предварительно соединив их с помощью заклепок (рис. 68, б). Полоску отжигают в печи докрасна и дают медленно остынуть. Отожженная сталь становится мягкой и пластичной настолько, что из нее не составляет большого труда выгнуть щипцы. Они станут более удобными и привлекательными, а также приобретут дополнительную жесткость, если полоску предварительно перекрутить вдоль оси несколько раз. Перед началом скручивания один конец полоски зажимают в тисках и на-

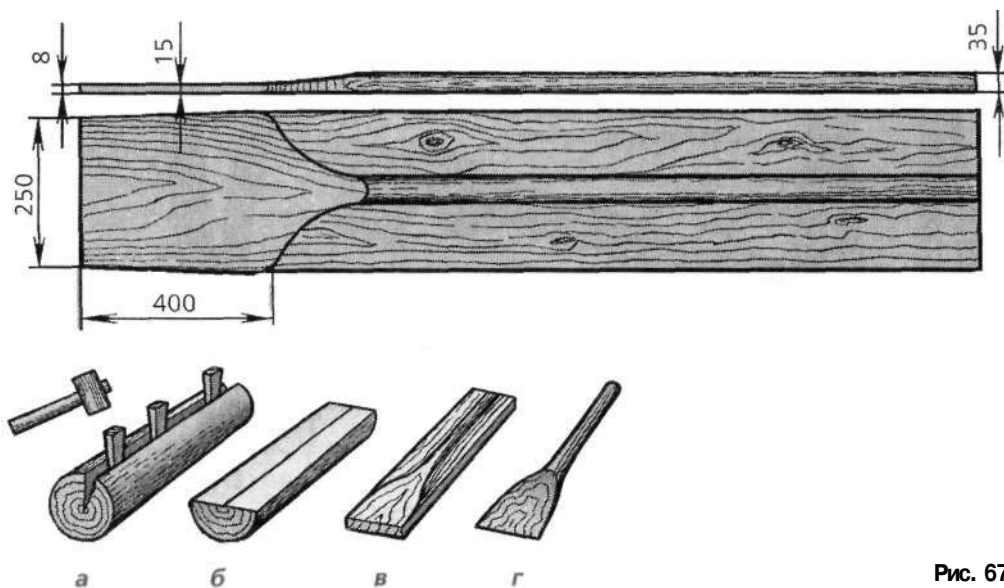


Рис. 67

девают на него металлическую трубку. Трубка необходима для того, чтобы полоска не гнулась во время скручивания. К тому же она обеспечивает равномерное распределение нагрузки, благодаря чему винтовая форма выходит с четким и равномерным шагом. Скручивают полоску воротком, надетым на ее свободный конец. Этот оригинальный способ декорирования, который специалисты называют торсированием, кузнецы довольно часто использовали при отделке печного инструмента, особенно предназначенного для каминов. Выполнив торсирование, полоску сгибают, придав щипцам задуманную форму. Затем щипцы вновь раскаляют и опускают в машинное масло. Благодаря этой операции металлу возвращается прежняя упругость, а поверхность щипцов окрашивается в черный цвет.

Печные мехи. Иногда в печь попадают сырые дрова, и тогда разжечь их бывает не так-то просто. Просовывать голову в печь и раздувать пламя губами не совсем удобно. Некоторые умельцы мастерили на такой случай мехи наподобие каминных. Когда дрова плохо разгораются, подобные мехи могут выручить предусмотрительных хозяев. Если русская печь постоянно совершенствуется, то почему не должны совершенствоваться и становиться более разнообразными инструменты, обслуживающие ее. Изготовить хотя бы самые простые мехи вполне можно своими руками. Обычные мехи состоят из трубки, или сопла (рис. 69, б 1), колодки (рис. 69, б 2), гармошки (рис. 69, б 3) и двух клиновидных деревянных планок с рукоятками на концах (рис. 69, б 4). Трубка жестко соединена с колодкой, к которой



Рис. 68

на шарнирах (рис. 69, б 5) крепятся клиновидные планки. Между ними прибита кожаная гармошка. В одной из планок сделан клапан, через который в мехи поступает воздух (рис. 69, б 6).

Клапан — это круглое отверстие, прикрытое с внутренней стороны небольшим язычком из кожи или резины, прибитым к планке мелкими гвоздиками.

Чтобы кожа сильно не отклонялась от напора воздуха, сверху прибивают ограничивающий ремешок. Такой же клапан укрепляется в деревянной колодке. Когда гармошка раздвигается, кусок кожи отклоняется от плоскости планки и пропускает воздух внутрь мехов. При этом клапан, укрепленный в колодке, закрывается. При сжатии гармошки кусок кожи плотно прижимается к планке и закрывает отверстие, не давая воздуху выйти через него. Воздух, наполнивший мехи, вынужден выйти через клапан в колодке, который под его напором открывается, а затем воздух выходит наружу через сопло.

Используя вместо кожаной гармошки резиновую грушу, можно сравнительно легко сделать небольшие мехи, которые во время работы можно держать в одной руке (рис. 69, а). Грушу, (рис. 69, а 3) имеющую клапан, вставляют в металлическую трубку (рис. 69, а 1). Клиновидные планки соединяют друг с другом на шарнирах или с помощью петель (рис. 69,

а 5). На трубку набивают с одного конца ограничительную шайбу (рис. 69, а 2). В планках вырезают сферические углубления, соответствующие размерам и формам груши. Чтобы планки плотно прилегали к груше, в каждую из них вбивают по скобе (рис. 69, а 6), к которой привязывают ограничительную бечевку или прикрепляют цепочку (рис. 69, а 7). На концах планок вырезают рукоятки (рис. 69, а 4).

Готовые мехи на всякий случай постоянно держат при печи на видном месте. Поэтому, чтобы они не портили интерьера, каждый мастер украшает планки как может: плоскорельефной резьбой, выжиганием, чеканными и просечными накладками из листового металла. Для чеканки можно использовать кровельную сталь и даже жести от консервных банок. Чеканный рельеф набивают на дерево мелкими гвоздиками. Особенно выразительно смотрятся чеканные узоры на фоне темного тонированного дерева.

Печная посуда. В стародавние годы для приготовления пищи в русской печи применялись глиняные горшки — сосуды, имевшие сильно вздутое тулово, широкое горло и узкое дно. Благодаря такой форме жар, который возникает в варочной камере, охватывает со всех сторон поверхность горшка. Поскольку горшок сверху плотно закрывался глиняной крышкой-сковородой, то пища в нем не только хорошо проваривалась, но сохраняла все полезные вещества. Очевидно, что печ-

ной горшок был прообразом современной сковородки. А если в горшок все же попадал дымок, то это только придавало пище особую пикантность и «шестковая стряпня», как называли раньше пищу, приготовленную в печи, от этого только выигрывала.

Обычно горшки покупали на базаре или у местного гончара. Нередко купля-продажа совершалась следующим образом. Покупатель приходил к гончару, выбирал необходимый ему горшок и насыпал в него доверху муки.

Гончар высыпал муку в стоявшую тут же бочку, а горшок отдавал покупателю. Из этого нетрудно сделать вывод: чем больше горшок, тем дороже он стоил.

Горшки часто разбивались, и поэтому многие хозяева вынуждены были самостоятельно лепить, или «крутить», их на гончарном круге. Они заготавливали и обрабатывали глину, формовали горшки, а затем обжигали их в горниле русской печи. О судьбе глиняного горшка образно и очень точно рассказано в старин-

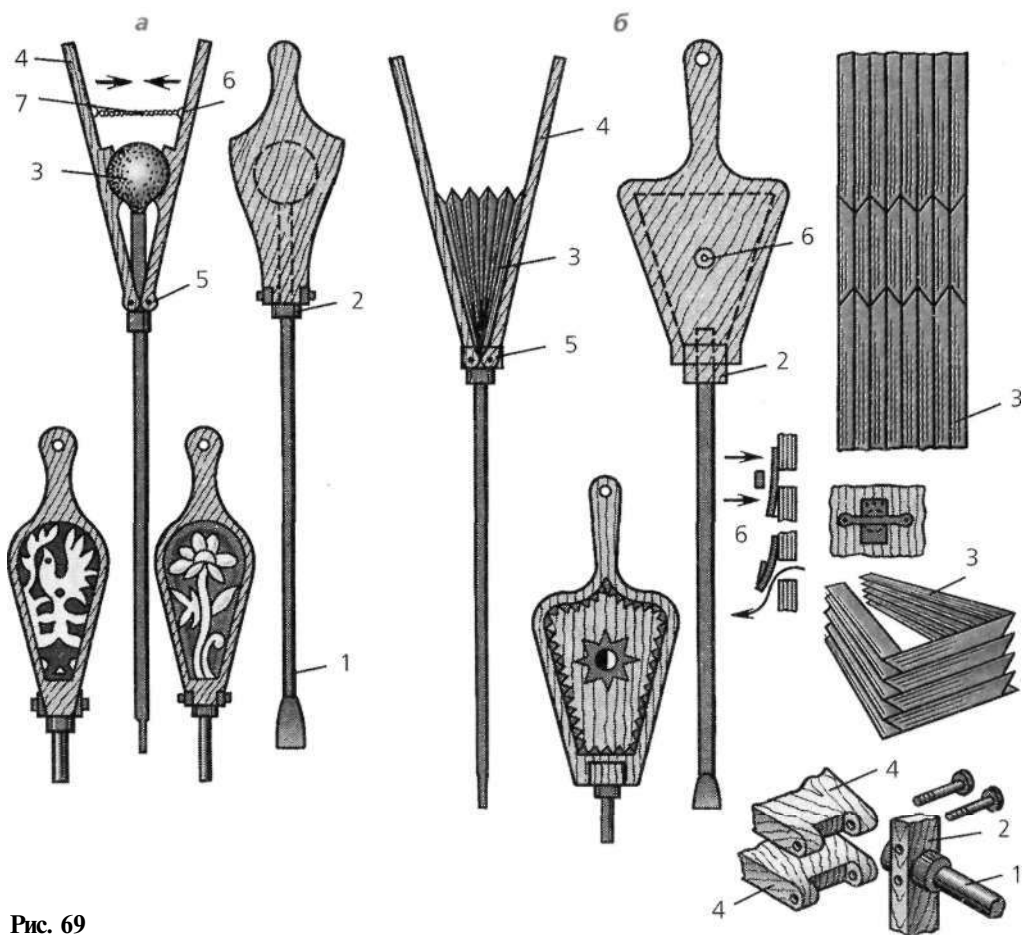


Рис. 69

ной загадке, в которой использованы библейские образы: «Взят от земли, яко Адам; ввержен в печь огненну, яко три отрока; посажен на колесницу, яко Илия; везен бысть на торжище, яко Иосиф; куплен женою за медницу; поживе тружеником в огне адском и надсадился; облечен бысть в пестрые ризы и нача второй век жити; по одряхлении же рассыпался, и земля костей его не приемлет». Если историю, изложенную в загадке, перевести на современный язык, то суть ее следующая. Из земли была взята глина, из которой слепили горшок; горшок обожгли в печи, а затем его положили на телегу и свезли на базар; там он был куплен стряпухой за медную монету; потрудившись какое-то время в огненной печи, горшок не выдержал и разбился; однако он был повит берестяными лентами и стал жить второй век; но время все же взяло свое — горшок одряхлел и рассыпался, остались одни черепки, которые в изобилии можно встретить и сейчас на крестьянских огородах.

Обычно горшки имели естественный цвет обожженной глины. Иногда их обливали перед обжигом жидкой беложгущейся глиной, и тогда они становились светлыми. Порой поступали наоборот, «морили» в печи без доступа воздуха. В результате горшки приобретали глубокий черный цвет.

В глиняных горшках варили щи, супы, каши, тушили мясо, овощи и рыбу, кипятили воду. И в каждом случае требовался горшок определенного размера: от многоведерного до небольшого горшочка, вмещающего всего 200—300 г пищи. В самом большом горшке, называемом *корчагой* или *марки-той*, кипятили воду, парили белье и заваривали корм скотине (рис. 70, а). Горшок меньшего размера тамбовские крестьяне называли *естальником*, рязанцы — *егольником*, а по всей остальной Руси его величали *щаным горшком* (рис. 70, б). Из названия понятно, что в нем готовили первые блюда, и прежде всего излюбленные у русских людей щи. Горшок средней величины назывался *кашником* и использовался для приготовления вторых блюд и прежде всего каши (рис. 70, в). Самые маленькие горшочки называли *мальшами*, *горшенятами* или *махотками* (рис. 70, г). В них топили русское масло и готовили варенец. В зажиточных семьях махотки использовались для приготовления порционных блюд, например тушеной картошки с мясом и грибами или ухи «по-архиерейски». В высоких узкогорлых горшках — кринках, горлачах, или горнушках, готовили после топки печи молочные блюда: ряженку, варенец и топленое молоко (рис. 70, д).

Сверху горшки накрывали *латками*, или *ладками*, — глубокими глиняными сковородами (рис. 70, е). Большие ладки употреблялись для приготовления вторых блюд,

на них запекали рыбу и жарили картошку. Специальные глиняные сковороды с низкими бортами, так называемые черепушки, использовались для выпечки черепенников, или гречишников, особых блинов из гречневой муки в постном масле. Для выпечки пирогов и пряников использовали сделанные из листового металла противни (рис. 70, и).

Своеобразным символом изобилия в русских народных сказках стали «молочные реки и кисельные берега». В современном представлении кисель такая же жидкость, как молоко. Поэтому «кисельные берега» воспринимаются как вольное поэтическое отступление. Между тем тот ки-

сель, о котором идет речь в сказках, был настолько крутым, что его разрезали на отдельные куски, раскладывали по мискам и заливали молоком. В воображении неизвестных авторов сказок каждый кусок киселя возвышался над молоком, как настоящий остров с крутыми берегами. А отсюда недалеко до молочных рек с кисельными берегами. Крутой кисель готовили из овсяной муки с добавлением в него меда. Специально приготовленное тесто выливали в глиняный судок и отправляли в печь. Для праздничного киселя гончары изготавливали судки, борта которых украшали узоры из ритмически чередующихся выемок, а на доньшке

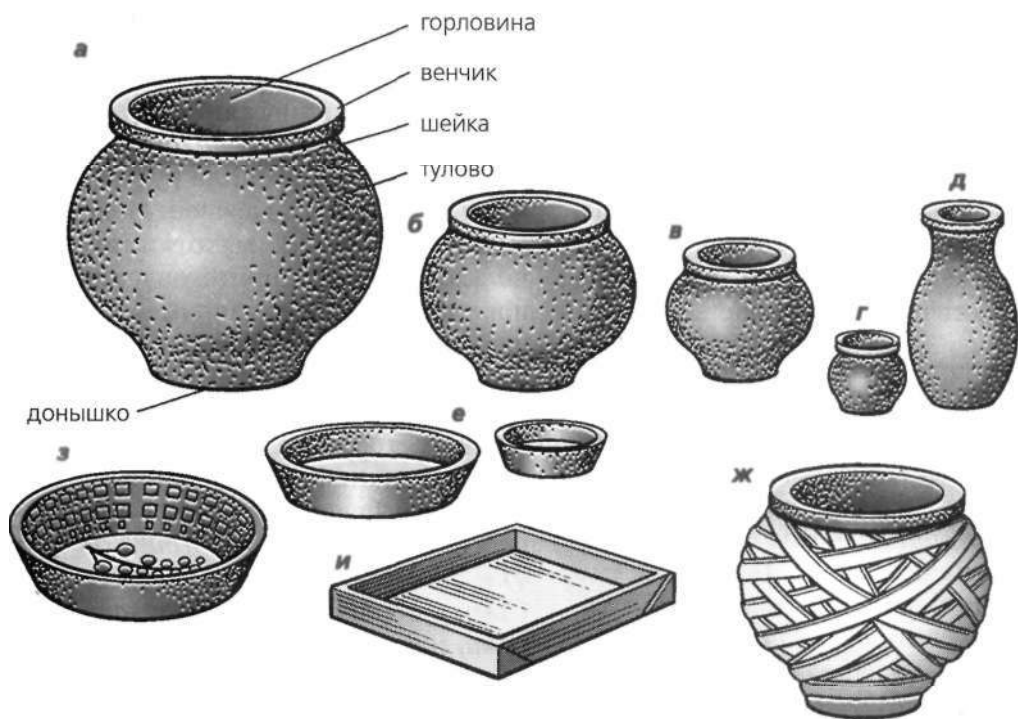


Рис. 70

МОЛОСТОВ

помещали контррельеф с изображением цветов, листьев и фруктов (рис. 70, з). Когда готовый кисель остывал, судок переворачивали, слегка встряхивали и выкладывали кисель на блюдо или латку. Украшенный рельефными узорами кисель напоминал торт, особенно если сверху его украшали вареньем.

Старинная пословица гласит: «Гора с горой не сходится, горшок с горшком столкнется». Действительно, как бы бережно хозяйка ни обращалась с горшками, они все же в конце концов могли разбиться от случайного неловкого движения. Если горшок разбился на крупные части, то его не выбрасывали, а пеленали, то есть обвивали берестой, говоря языком приведенной ранее загадки, облачали в «пестрые ризы» (рис. 70, ж). Перед тем как начать обвивать горшок, его черепки склеивали мучным или крахмальным клеем. Пока клей высыхал, в горячей воде распаривали узкие полоски бересты. После тепловой обработки береста становилась пластичной. Обвивая горшок, берестяные ленты натягивали как можно сильнее. Когда ленты высыхали, береста сжималась и настолько прочно стягивала черепки, что в горшок без боязни можно было наливать воду. Однако чаще всего его предназначение было другим. В *молостове*, так крестьяне называли обвитый берестой горшок, хранили в основном сыпучие продукты: муку, крупу, горох и сухие фрукты. Иногда обвитую берестой корча-

гу использовали в качестве квашни для замешивания теста.

Постепенно хрупкие глиняные горшки уступили место горшкам, отлитым из чугуна, которые повсеместно стали называть *чугунами* (рис. 71). Чугуны почти полностью повторили форму старинных глиняных горшков. Исчезли только массивные венчики, которые должны были предохранять горловину глиняных горшков от обкалывания. Благодаря высокой прочности металла необходимость в укреплении горловины отпала. Металлические горшки могли теперь служить долгие годы. Чтобы чугуны не подвергались коррозии, некоторые из них покрывают внутри белой эмалью. Единственный недостаток чугунов — это их внушительный вес. Поэтому наряду с чугунными на литейных предприятиях стали отливать горшки из алюминия. Металлические горшки, или чугуны, имеют стандартные размеры.

Для приготовления пищи самыми ходовыми являются чугуны, имеющие емкость 1,5—2—2,5—3—3,5—4—4,5 и 5 литров.

Обычно емкость рельефными цифрами указана на шейке каждого чугуна. К каждому чугуну выпускались сковороды, которые использовали в качестве крышек. На два-три чугуна, имеющих близкую емкость, нужно иметь один ухват (рогач). Между концами рогов должно быть такое расстояние, чтобы ухват можно

было свободно подвести снизу под тулово чугуна. При этом внутренний диаметр закругления рогов ухвата не должен превышать диаметр чугуна на уровне КЛ. В то же время он не должен быть меньше диаметра на уровне МН. При нарушении этого правила в первом случае чугун может соскочить с ухвата, а во втором — перевернуться. Этим нужно обязательно руководствоваться при покупке ухватов или при изготовлении их своими руками.

Пенек припечный. У хорошего

хозяина при печке всегда должен находиться небольшой топор, нож или косарь, а также пенек — толстый чурок, оставленный специально во время заготовки дров. Чтобы инструменты были всегда под рукой, их можно прикрепить сбоку топчана металлическими скобами или ремешками. На пеньке в любую минуту можно быстро расколоть небольшое поленце, наколоть чурок для самовара и нащипать лучины для растопки. Однако практика показывает, что назначение топчана и находящихся

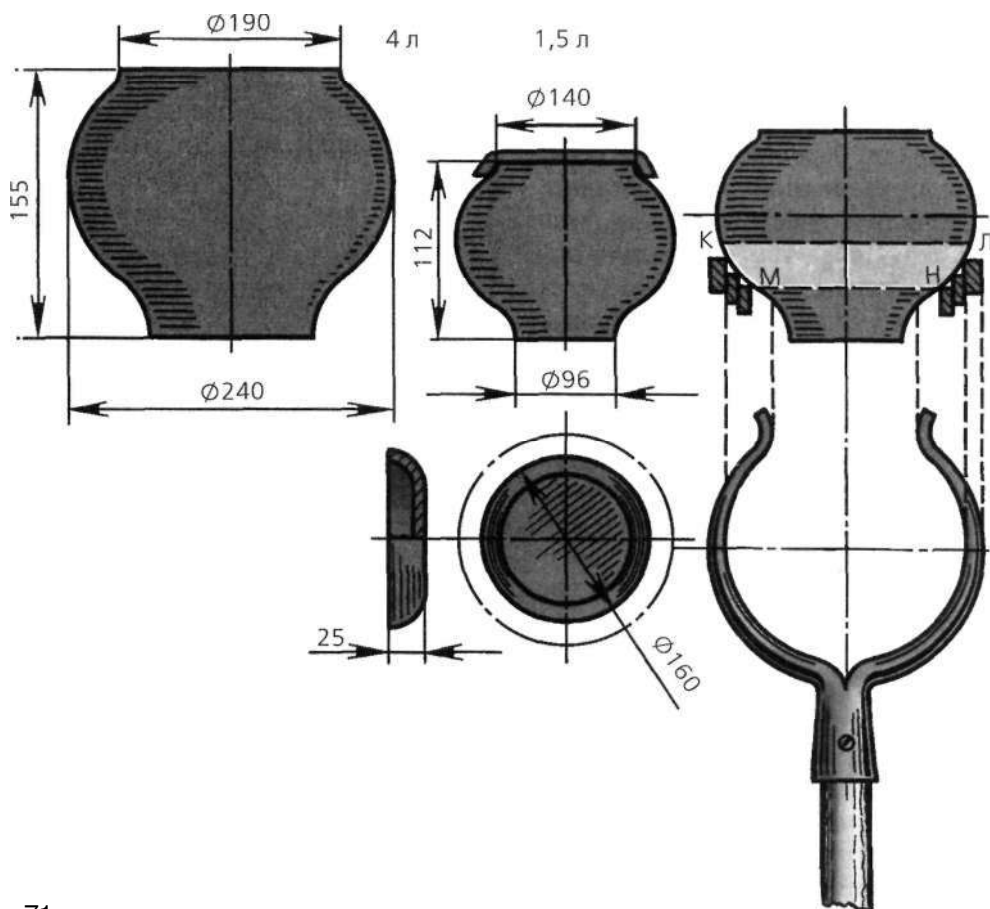


Рис 71

при нем инструментов гораздо шире и не ограничивается только обслуживанием печи и самовара. Когда пенек всегда под рукой, на нем можно, например, просечь в листовом железе фигурные проемы (при изготовлении дымника для трубы) или обтесать какую-либо деревянную заготовку. Да мало ли какую еще работу можно выполнить на пеньке. Особенно удобно это зимой, когда топится печь, в которой можно тут же сжечь появившиеся стружки. И наконец, его можно использовать как обычный табурет, на котором хорошо посидеть у жарко пылающей печи, подбрасывая в нее время от времени дрова.

Для изготовления пенька желательно использовать чурак от лиственных деревьев, имеющих однородную и вязкую древесину, например липы, березы, ивы и осины. Поскольку пеньку во время работы приходится испытывать довольно большие нагрузки, он должен быть достаточно массивным. А чтобы от случайного удара топором как можно меньше откалывались его края, его выпиливали во время заготовки дров из комлевой части дерева, то есть той, которая находится ближе к корню. В отличие от остальной части ствола, комлевая древесина имеет свилеватую структуру с перекрученными волокнами и поэтому плохо раскалывается.

Если комлистый или сучковатый чурак выбрать в дровах не удалось, то пенек делали из участка ствола с прямослойной древесиной. А чтобы он не раскололся,

сверху набивали металлический обруч (*рис. 72*). Прежде чем набить обруч, чурак слегка обтесывали с торца. Когда же обруч был набит, в двух его диаметрально противоположных точках сверлили отверстия, в которые вбивали штыри с прикрепленными к ним кольцами. Кольца использовались как ручки при перенесении пенька с места на место.

Однако не всегда в дровах удавалось подобрать чурак, имеющий достаточную толщину. В этом случае пенек собирали из трех-четырех более тонких чурakov. Если пенек делали из трех чурakov, то каждый из них обтесывали так, чтобы образовалось по две пласти, идущие под углом 120° друг к другу (*рис. 73*). Угол наклона пластей при обтесывании кряжа контролировали с помощью простейшей столярной малки, представлявшей собой две рейки, подвижно соединенные винтом с барашком. Для этих же целей использовали картонный шаблон. Добившись, чтобы все пласти плотно прилегали друг к другу, чурaki соединяли обручами или скобами.

При наличии более тонких чурakov пенек собирали из четырех частей (*рис. 74*). У каждого чуракa пласти стесывают под прямым углом друг к другу. Обтесанные чурaki соединяют друг с другом обручами, скобами, а также металлическими или деревянными штырями.

Хороший пенек можно изготовить из семи чурakov одинаковой толщины (*рис. 75*). Вокруг одного



Рис. 72

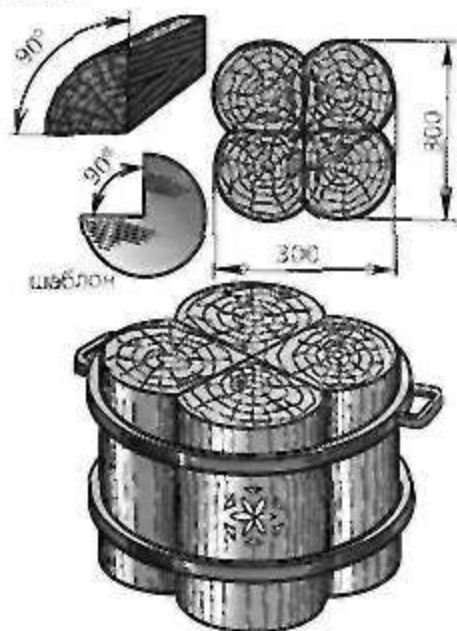


Рис. 74

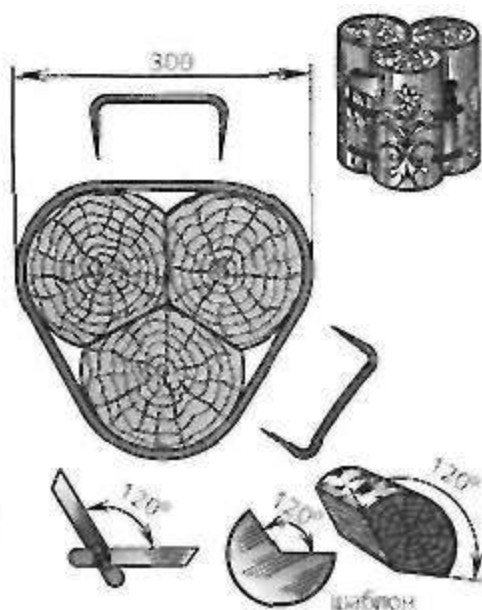


Рис. 73

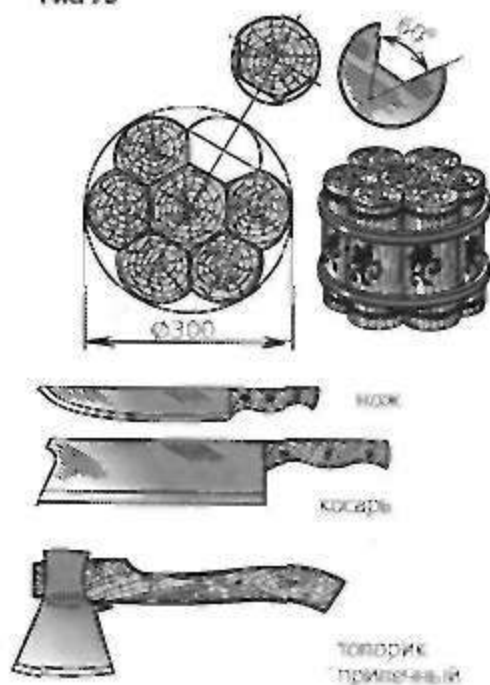


Рис. 75

кряжа располагают шесть остальных. Средний кряж обтесывают так, чтобы получилась правильная шестигранная призма. Готовую призму ставят на лист картона и обводят карандашом только три ее грани. Строго следуя полученным контурам, из картона вырезают шаблон, с помощью которого контролируют обтесывание каждой трех граней-пластей у шести остальных чураков. Подогнанные друг к другу чураки соединяют деревянными штырями или большими гвоздями, а затем сверху и снизу набивают по обручу.

ОБРАЩЕНИЕ С РУССКОЙ ПЕЧЬЮ

Разведение огня. Русскую печь затапливали рано утром. Когда в доме все еще спали, хозяйка была уже на ногах. Сотворив молитву, она приступала к делу. Если в этот день должны были выпекаться хлебы, она снимала с печи поставленную там с вечера квашню с тестом. В тесто стряпуха добавляла муку с солью, затем, тщательно вымешав, завязывала сверху холстиной и ставила на прежнее место.

Затем хозяйка открывала трубу и приступала к растопке печи. Если в горнушке со вчерашней топки сохранились жаркие уголья, то их выгребали на середину пода, клали сверху растопку и вздували огонь. Если же уголья в печи по какой-либо причине не были сохранены, то огонь разжигали заново. До того как были изобретены спички, огонь для растопки

Разумеется, пенек будет приятно держать у печи на видном месте, если он будет по-своему дополнять и даже украшать кухонный интерьер. Поэтому следует позаботиться о его внешнем виде. С этой целью его боковые поверхности окрашивают масляными или клеевыми красками, наносят несложную резьбу или роспись в тон печи. То есть исходят из того, что топчан, так же как и дровница, полки, полаты, голбец, лестница и другие деревянные пристройки, полноправно входит в общий ансамбль печи.

печей высекали с помощью огнива или же трением дерева о дерево. Разумеется, таким способом огонь добывали не каждый день, а раз в месяц, то и в зиму. В остальное время пользовались сохраняемыми в горнушке калеными угольями.

Высекание огня. В старинной русской загадке говорится: «Огонь в камне спал, по железу встал, по дереву пошел — как сокол полетел». По сути дела, в ней образно изображен процесс высекания огня с помощью кремневого камня и железного *огнива*, или *кресала* (рис. 76, а). Огниво — это небольшая стальная пластинка, имеющая округлые формы, которую обычно ковали кузнецы в деревенской кузнице. Позже стали использовать обычные обломки напильников. Кремень — довольно широко распространенный ка-

мень, имеющий высокую твердость. Обычно его находили где-нибудь у ручья, на карьере в песке, а иной раз подбирали где-нибудь на дороге. Кремень часто меняли, стараясь подобрать такой камень, который было бы удобно держать в руке. При резком скользящем ударе огнива по кремню возникают искры, которые, пролетев небольшое расстояние, гаснут. Чтобы поймать эти слабые зародыши огня, не дать им угаснуть, нужно, чтобы на их пути оказался такой материал, который тут же начинал тлеть. Одним из таких материалов оказался *трут*. Его добывали из гриба-трутовика, растущего на стволах деревьев, чаще всего на березах. Кусочки трутовика, напоминающие замшу, варили в водном растворе селитры, затем сушили и толкли до тех пор, пока они не становились мягкими как вата. Вместо трута в иных местах использовали пух ивовых сережек, смешанный с толченым древесным углем.

Когда при ударе огнива о кремень на трут падала искра, он начинал тлеть. Сверху на него клали растопку из сухих стружек или бересты и раздували до тех пор, пока растопка не воспламенялась. После этого подкладывали уже сухие лучины, а затем тонкие поленья.

Живой огонь. В глубокой древности наши предки получали огонь с помощью трения дерева о дерево для того, чтобы зажечь дрова в своем очаге. Позже, когда были найдены другие, более

удобные способы получения огня, «деревянный», или «живой» огонь, как его тогда называли, утратил свое практическое значение. Однако сохранилась вера в его священный характер и чудодейственную силу. Считалось, что живой огонь может остановить падеж скота и эпидемии различных болезней. Поэтому, как только наступала беда, крестьяне вытирали из дерева живой огонь, разжигали от него костры, через которые прогоняли скотину. Чтобы все беды обходили стороной крестьянский дом, в первый день нового года, а также в другие крупные праздники печь затапливали с помощью живого огня. С середины XIV века вплоть до 1700 года новый год на Руси начинался с 1 сентября (14 сентября по новому стилю) на Семен-день. И хотя в XVIII—XIX веках новый год, как и во всей Европе, в России встречали уже 1 января, традиция вытирать живой огонь из дерева 1 сентября по-прежнему сохранялась. Вечером 31 августа (по старому стилю) во всех печах гасили старый огонь, то есть выгребали из горнушки находившиеся там уголья и высыпали их в чугунок-тушильник, прикрыв его сверху сковородой. В тушильниках, вынесенных во двор, уголья скоро угасали... Наутро извлекали из дерева новый живой огонь и растапливали от него печь. Существовало множество самых различных приспособлений, с помощью которых можно было получить живой огонь. Например, укрепляли горизонталь-

но короткий сухой брус и ставили на него сверху ребром доску с прибитыми к ней ручками. Брус терпеливо пилили доской до тех пор, пока дерево в месте трения не начинало тлеть. На обуглившуюся древесину клали трут, потом мелкие лучинки и раздували огонь. Это был живой огонь, который разносили по избам и растапливали от него печи.

Порой для добывания живого огня в деревне сооружали специальное приспособление, рассчитанное на многократное пользование. Исследователь народного быта С. Максимов писал, что в Новгородской губернии крестьяне «ежедневно в Ильинскую пятницу добывают себе живой огонь, и затем затопляют им все печи... Для вытирания живого огня устраивается даже постоянное приспособление в виде машины, так называемый *вертушок*. Два столба врыты в землю и наверху скреплены перекладиной. В середине ее лежит брус, концы которого просунуты в верхние отвер-

стия столбов таким способом, что могут свободно вертеться, не перемещая точки опоры. К поперечному брусу, одна против другой, приделаны две ручки, а к ним привязаны крепкие веревки. За веревки хватаются всем миром и, среди всеобщего упорного молчания (что составляет неперемнное условие для чистоты и точности обряда), вертят брус до тех пор, пока не вспыхнет огонь в отверстиях столбов».

Живой огонь можно было добыть и в одиночку. Для этого использовали применявшиеся для сверления различные приспособления (*рис. 76, б, в*). Вместо сверла в них вставляли круглые палки, концы которых упирали в дощечку из сухого дерева.

Когда печь, зажженная от живого огня, была протоплена, часть угляев сгребали в горнушку и присыпали золой.

Современный способ растопки печи. Появление спичек намного упростило разведение огня и растопку печи. Перед тем как начать

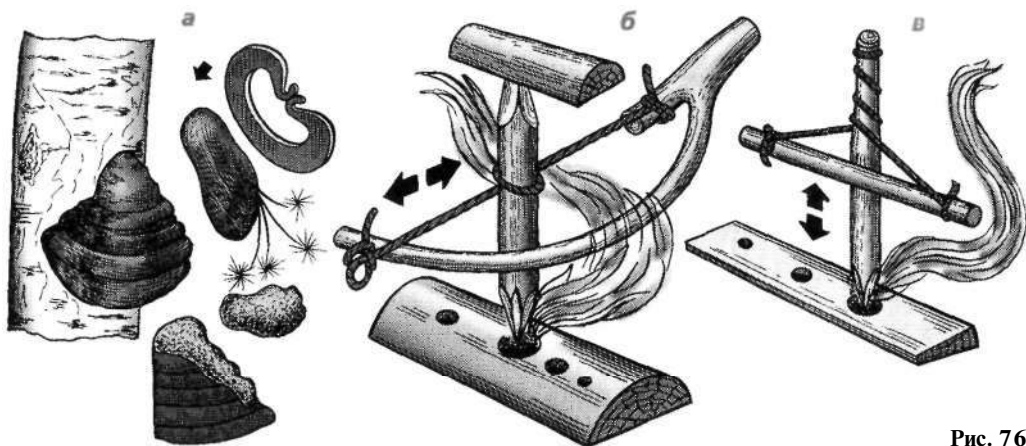


Рис. 76

затапливать печь, открывают трубу и сгребают с пода оставшуюся там золу и потухшие уголья в совок. После этого приступают к разведению огня. Сначала на под, недалеко от устья печи, кладут небольшой клубочек бересты, стружек или сухой травы. Можно, конечно, положить и скомканную газету (рис. 77, а). Над берестой строится из лучинок шалашик (рис. 77, б). Затем шалашик обкладывают поставленными под углом короткими тонкими чурочками. После этого в ход идут поленья средней толщины. Если поленья березовые, то их ставят в шалаше берестой внутрь (рис. 77, в).

Теперь достаточно поджечь бересту, и она тут же передаст огненную эстафету лучинкам. От них пламя через некоторое время перебирается к тонким, а затем более

толстым чуркам. Проходят мгновения, и пламя уже облизывает края поленьев, находящихся наверху. Медленно, как бы нехотя, но поленья все же начинают загораться. Когда же пламя полностью охватит их, небольшой дымок, которым сопровождался огонь в самом начале постепенно исчезает. Поленья начинают разгораться, и вот уже чистый бездымный огонь полыхает в печи, наполняя горнило сильным и ровным жаром.

Разумеется, подобное горение возможно только в том случае, если растопка и дрова хорошо просушены. Однако случается, что сыроватые дрова никак не разгораются. Некоторые современные хозяйки, порой недолго думая, плещут на них керосин, солярку или бензин. Делать этого ни в коем случае нельзя, поскольку это

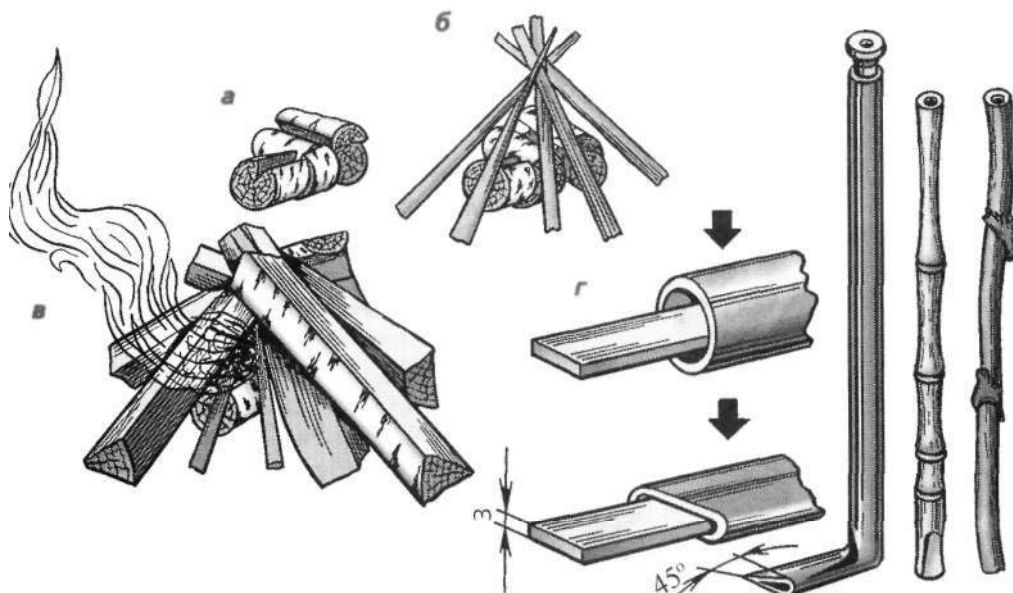


Рис. 77

может привести к ожогам рук, лица, а иногда и пожару.

Чтобы огонь сильнее разгорался, хозяйки в старину сыпали на тлеющие дрова несколько щепотей поваренной соли и сразу же клали сверху несколько хорошо просушенных поленьев.

Если на поленьях уже успел образоваться слой древесного угля, огонь можно раздуть. Обычно стряпухи просовывали голову в устье печи и дули что есть силы на тлеющие поленья. Процедура эта малоприятная, дым ест глаза, а поднявшаяся от резкого потока воздуха зола попадает в глаза. Чтобы избежать всех этих неприятностей, следует воспользоваться трубочкой, сделанной из полового ствола дудника или из ветки бузины, в которой удалена сердцевина. В наше время для этих целей можно приспособить бамбуковую палку или металлическую трубку, на одном конце которой вставлен мундштук из деревянной катушки (рис. 77, г). Поддувальные трубки из дерева, травы и бамбука от соприкосновения с огнем могут загореться. Но этого можно избежать, если на их концы надеть короткие металлические трубки, например гильзы от охотничьего ружья. Поддувальную трубку нужно всегда хранить где-нибудь поблизости от печи, чтобы при необходимости ею можно было бы воспользоваться.

Очень удобно иметь при печи кочергу с соплом. Ее нетрудно изготовить из стальной, медной или алюминиевой трубки диаметром около 20 мм. Чтобы отформовать рабочую часть кочерги, с одного конца вставляют в нее стальную полосу толщиной 3—4 мм на глубину примерно 150 мм. На том участке, где находится полоска, трубку проковывают, а затем сгибают под прямым углом. Кончик полученной кочерги скашивают под углом 45°, а в противоположный конец вставляют деревянный мундштук. Такой универсальной кочергой удобно поправлять горящие поленья в печи, сгребать уголь и золу, а при необходимости раздувать тлеющие уголья.

Топка русской печи. Когда дрова в печи разгорятся (рис. 78, а), их осторожно передвигают на середину пода или же ближе к одной из стенок горнила. Но как передвинуть костер из горящих дров, не разрушив его? Можно, разумеется, поочередно продвигать каждое полено кочергой, стараясь не разрушить костра. Однако дело пойдет более споро, если все поленья в костре будут сдвинуты одновременно одним движением кочерги. Для этого перед костром кладут толстое прямое полено и, осторожно надавливая на него в середине кочергой, продвигают все кострище одновременно в глубь печи (рис. 78, б). При определенной сноровке костер можно передвинуть так ловко, что ни одно полено не только не выпадет из него, но даже не изменит своего первоначального положения.

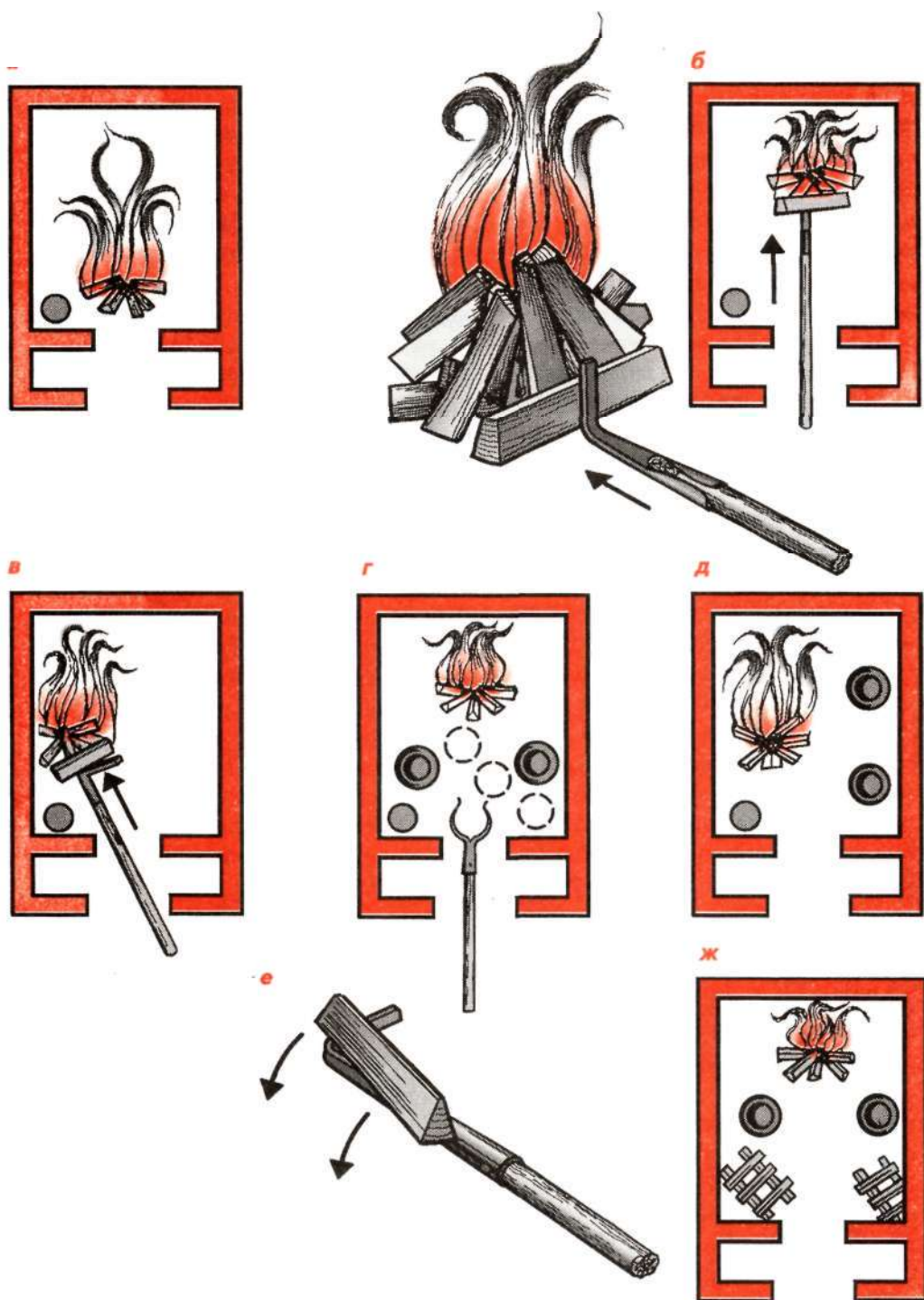


Рис. 78

Когда костер будет передвинут в намеченное место, полено, использованное в качестве толкателя, подцепляют кончиком кочерги и укладывают на горящие дрова. Подбросив еще несколько поленьев, хозяйка иногда принималась подметать пол. В это время русская печь работала как мощный кондиционер, не только обогревающий, но и очищающий воздух. Застойный сырой воздух вместе с пылью засасывался в печь, его заменял чистый, прокаленный. Но это еще не все. Как известно, чистый воздух прогревается во много раз лучше и быстрее, чем загрязненный. Недаром перед топкой любой печи специалисты-теплотехники рекомендуют обязательно подметать и проветривать помещение.

Собранный мусор хозяйка тут же сжигала в печи, поскольку обычно строго запрещал выносить сор из избы. Согласно поверью, выброшенный во двор сор развеивает повсюду ветром. Если же он попадал на глаза нехорошему человеку, то тот мог по следу, оставленному сором, навести порчу на домочадцев. Вместе с тем сжигание домашнего сора в печи было своеобразным гигиеническим мероприятием. Вместе с ним уничтожались всевозможные болезнетворные микробы. В наше время старинный обычай почти забыт, однако сохранилось всем хорошо известное выражение «не выносить сор из избы». Иносказательно: тот, кто выносит сор из избы, разглашает семейные тайны.

Расположение огня в печи зави-

сит от того, для каких целей топят печку. Если, скажем, предполагается после топки сажать хлебы, то стараются костер расположить посередине, чтобы равномерно прогреть под. Если хозяйка желает, чтобы больше тепла шло в помещение, которое находится слева от печи, то костер передвигают влево (*рис. 78, в*). Когда горящие дрова окажутся на постоянном месте, сверху кладут еще два-три полена. Проходит несколько минут, и огонь уже жарко пылает в глубине горнила. Языки пламени поднимаются вверх, но, встретив на своем пути полукруглый свод, плавно огибают его и тянутся в сторону устья. Задержавшись на некоторое время у порожка, расположенного над устьем, горячие газы обходят его снизу и устремляются через хайло в трубу. Теперь в варочную камеру можно ставить горшки или чугуны. Если горящие дрова находятся ближе к задней стене горнила, то чугуны ставят по бокам от огня, ближе к устью (*рис. 78, з*). Когда же костер расположен, например, слева, то чугуны ставят справа (*рис. 78, д*). Удаляя или приближая чугунки к огню, стряпуха таким способом регулирует температуру нагрева каждого из них. Как только варево закипит, чугуны отодвигают от огня на такое расстояние, чтобы его содержимое не перекипало через край. Дальнейшая варка продолжается уже при умеренной температуре.

Чтобы поддерживать постоянный жар в печи, в костер время от времени подбрасывают несколько

ко наиболее толстых поленьев, оставляя более тонкие на конец топки. Оттого, что костер находится теперь в глубине горнила, новые поленья приходится уже не класть в него, а швырять. Разумеется, что только при определенном опыте и сноровке можно уложить полено в намеченное место. Обычно дрова просто бросают в сторону огня, а уж потом подправляют их кочергой. Однако есть простой способ уложить полено точно в намеченное место костра с помощью кочерги (рис. 78, е). Полено кладут на кочергу так, чтобы оно опиралось одним концом на носок, а другим — на рукоятку. Полено на кочерге вносят в печь и слегка наклоняют, чтобы оно оказалось в намеченном месте костра.

Топка печи «сырником». Конечно же, топить русскую печь, как и любую другую, нужно сухими дровами, пролежавшими в поленище не менее года. Но случается порой и так, что нужда заставляет топить печь недавно заготовленными дровами, так называемым «сырником». Дровесина только что срубленных деревьев даже в зимнее время, когда в ней относительно мало влаги, горит все же довольно плохо. Однако как справедливо утверждает народная пословица: «Исподволь и сырые дрова загораются». Чтобы заставить «сырник» гореть, его не спешат сразу же класть в печь. Для растопки нужно иметь хотя бы небольшую вязанку сухих дров. Из них разжигают костер, который перемеща-

ют в глубь горнила. За щеками горнила складывают две небольшие поленицы (рис. 78, ж). Когда огонь разгорится и в горниле появится жар, поленья будут достаточно хорошо прогреваться и обсыхать. По мере того как дрова в поленицах будут прогреваться и подсыхать, их постепенно подбрасывают в огонь. Чем тоньше «сырник», тем лучше он сгорает в печи. Но все же сжигать «сырник» желательнее вперемешку с сухими дровами, примерно половина на половину. Еще лучше, если сухих дров в вязанке или в корзине-дровнице будет две трети, а «сырника» только треть. Не следует забывать, что избыточная влага может оседать на стенках дымохода и, смешиваясь с сажей, грязными струйками стекать вниз.

Топка печи древесными отходами. В русской духовой печи довольно хорошо горят даже полусгнившие дрова. Такого топлива обычно много набирается при чистке усадьбы, разборке старых, ставших ветхими дворовых построек. Прежде всего подобные дрова необходимо как можно тщательнее просушить на солнце, а в сырую погоду под навесом.

Сухие подгнившие дрова горят очень хорошо. Все же их желательно использовать только для отопления помещения, поскольку пища, приготовленная на таких дровах, может приобрести неприятный привкус.

Чтобы в печи был хороший жар и дрова дружно горели, в горнило должно поступать достаточное количество воздуха. Если воздуха в печи не хватает, то дрова горят вяло, из трубы валит черный дым, а пламя в печи имеет тусклый оранжево-желтый цвет. В таких случаях полностью открывают выюшку и заслонку, а в горнило стараются подбрасывать более тонкие сухие поленья. Иногда, подобно живому существу, печь начинает как бы «задышаться». В это время дым через шестковый проем захлестывает в избу. Это признак того, что изменилось атмосферное давление. Конечно, в такое время печь лучше не топить, однако хозяйственная необходимость заставляет это делать. В таких случаях хозяйка старается приноровиться к печи: дрова подкладывает осторожно, понемногу и обязательно только сухие. Постепенно каждая стряпуха привыкала к норову своей печи, и она становилась послушной ей в любое время года и при любой погоде. М.И. Цветаева, перетопившая за свою жизнь много печей, говорила, что хорошо усвоила: к каждой печи нужно приноровиться, понять ее, и только тогда она не будет дымить.

Однако при топке печи может проявиться другая крайность, когда дрова в ней горят, как порох, ярким белым пламенем и с громким потрескиванием. При таком горении большая часть жара уходит в трубу. В таких случаях говорили: не столько отапливает избу, сколько улицу. Между тем с этой

бедой справиться не так уж сложно, достаточно прикрыть выюшку или заслонку так, чтобы обеспечить умеренное поступление воздуха в горнило и такой же умеренный выход горячих газов из горнила в дымоход.

Когда дрова в печи горят рационально, пламя имеет ровный светло-желтый цвет, а дым над трубой едва заметен. При этом в печи слышно легкое потрескивание дров, а в горниле стоит сильный и ровный жар.

Меры предосторожности. Всем хозяйкам, топившим русскую печь, была хорошо известна примета: «Уголек упал на шесток — не к добру». Однако не все придавали этому должное значение. Между тем уголек, упавший на шесток, не так уж безобиден, ведь от шестка и до пола недалеко, а там не дай бог окажется сухая ветошь либо веник, береста и хворост для растопки. А если вдруг в это время печь осталась без присмотра (скажем, хозяйка забежала на минутку к соседке), то и до беды недалеко. Не одна изба сгорела от подобной халатности. В истории известен случай, когда от одного-единственного уголька, выпавшего из печи, полностью сгорел в 1666 году Лондон, бывший тогда третьим по величине городом Европы. Несчастье случилось по халатности одного из лондонских пекарей, который положил перед хлебной печью (кстати, во многом схожей с русской печью) сухой хворост и растопку, чтобы утром можно было бы сразу ее затопить. При этом он забыл закрыть заслонкой печь,

в которой оставались раскаленные уголья. Ночью маленький раскаленный уголек «выстрелил» из топливника печи и упал на растопку. Через несколько минут уже всюду пылала пекарня, от нее занялся соседний трактир, чердак которого, как нарочно, был набит сухим сеном. И вскоре огонь пошел гулять по всему городу...

В русских деревнях от небольшого уголька выгорали порой целые деревни. Особенно внимательно нужно было следить за печью, которая топилась еловыми и сосновыми дровами, поскольку горят они с треском, время от времени выстреливая искрами и мелкими раскаленными угольками. Поэтому хорошие хозяйки не только не оставляли у горячей печи растопку, но и держали на всякий случай ушат с водой.

Защита от молнии. Ранней весной, в апреле-мае, когда в избах еще всюду топились печи, были нередко грозовые дожди. Когда в небе гремит гром и блещут молнии, топить печь опасно, поскольку электрический разряд может ударить в трубу и наделать много бед. Часто за хлопотами хозяйка не замечала внезапного приближения грозы и не успевала погасить огонь и закрыть трубу. На этот случай некоторые стряпухи вешали специально рядом с печью несколько веток лещины (лесного ореха) или букет из купальских трав, то есть собранных на Ивана Купалу. В него входило двенадцать видов растений: чабрец (богородская трава), зверобой, ромашка, василек полевой,

анютины глазки, вероника, донник, калган, коровяк (медвежье ухо), бессмертник (кошачьи лапки), тысячелистник и череда. Считалось, что если бросить купальский букет или ветку лещины в горящую печь, то молния обойдет дом стороной.

Печи, у которых во время грозы были открыты трубы, были настолько уязвимы, что в стародавние времена церковным звонарям вменяли в обязанность предупреждать жителей о надвигающейся грозе двойным ударом колокола. Вот как это описано К.Паустовским: «Первый гром прокатился через леса и ушел далеко на юг по зашумевшим от ветра хлебам. Он уходил ворча, а вслед за ним возникал новый гром и катился туда же, на юг, встряхивая землю...

В туче стало заметно движение желтых вихрей. Край тучи начал загибаться к земле. Молнии взрывались и перебегали в черных пещерах неба.

На сельской колокольне несколько раз торопливо ударили в колокол двойным ударом. Это был сигнал к тому, чтобы в избах заливали огонь в печах.

Мы закрыли все окна и двери, выюшки в печах и ставни, сели на веранде и начали ждать».

Если случился ожог. Поскольку стряпуха постоянно имела дело с огнем, а также с раскаленными горшками и чугунами, при малейшей неосторожности она легко могла получить ожоги различной степени тяжести. Например, второпях можно задеть рукой чугунок, утюг, кочергу, выплеснуть из чугу-

на горячее варево. Да мало ли какие неожиданности могут произойти у горящей печи.

Обычно сразу же после получения ожогов в ход шло то, что находилось под рукой: подсолнечное, конопляное или льняное масло, мед, а также сырые яйца. Нередко сразу же приготавливали пластырь из тертой картошки, смешанной с порошком из толченого древесного угля. После того как была оказана первая помощь, делали компрессы из отвара семян конского шавеля и листьев мать-и-мачехи.

Дальновидные хозяйки на случай ожогов специально держали рядом с печкой зверобойное масло и присыпку из цветов таволги, благо эти снадобья можно хранить долгое время. Чтобы приготовить зверобойное масло, высушенные и измельченные листья зверобоя заливали каким-нибудь растительным маслом и настаивали в

течение двух недель. Затем масло процеживали и сливали в стеклянный пузырек или глиняную махотку. Присыпку готовили следующим образом. Цветы таволги (лабазника вязолистного) сушили под навесом или над печкой, затем толкли в ступке и просеивали через мелкое сито.

Некоторые хозяйки в качестве присыпки при ожогах использовали так называемую редечную муку, получаемую из сушеной редьки. Вначале редьку терли на терке, высушивали в печи, толкли в ступке и просеивали через сито. Готовый порошок хранили в брезентовой коробочке. Пораженное место смачивали холодной водой, а затем посыпали редечной мукой или порошком из цветов таволги. Хотя опытная стряпуха и держала при печи необходимые снадобья, благодаря умелому обращению с печью пользовалась ими довольно редко.

«СКУТЫВАНИЕ» ПЕЧИ

Пока варится пища, русская печь нагревается медленно, как бы исподволь, постепенно аккумулируя жар, исходящий от горящих дров. Жар накапливается до поры до времени в кирпичных «закромах», а когда топка закончена, начинает так же постепенно отдавать накопленное тепло избе.

Когда топка печи подходит к концу, в печь кладут несколько хорошо просушенных поленьев, не имеющих крупных заросших сучков. Они должны дружно и быстро сгореть. В сильном пламени

вместе с ними сгорают оставшиеся головешки. На поду печи остаются только пышащие жаром угли.

Если печь топили сырыми сучковатыми дровами, то образовавшиеся в конце топки головешки могут не поддаться «огненной атаке» и будут продолжать чадить. В народной загадке дан такой образный портрет головешки: «Нос золотой, а хвост деревянный». Чаше всего головешка представляет собой толстый сук из сырой уплотненной древеси-

ны, покрытый сплошным панцирем из древесного угля. Лишенная доступа кислорода, древесина головешек не горит, а тлеет, выделяя оксид углерода — ядовитый газ, именуемый в быту угарным газом или просто угаром. Прежде чем избавиться от головешек, их нужно в первую очередь обнаружить. Наиболее опасными могут оказаться те из них, которые оказались как бы спрятанными под слоем золы. Чтобы отыскать головешки, в золе, а также в угольях тщательно шуруют кочергой, вытаскивая их на поверхность. Сначала нужно попытаться сжечь обнаруженные головешки. Самые мелкие из них кладут на раскаленные уголья, и они легко сгорают. С крупными дело обстоит гораздо сложнее. Чтобы жар из печи зря не уходил в трубу, задвижку и выюшку прикрывают на две трети. Если с головешки сбить кочергой угольный панцирь, то она некоторое время горит довольно интенсивно до тех пор, пока вновь не обуглится вся ее поверхность. Если после этого головешка не сгорела полностью, то она все же стала гораздо тоньше. После того как в той же последовательности обколоть ее еще несколько раз, она в конце концов все же сгорит. Конечно, разбивать головешки кочергой — дело неблагодарное. В некоторых районах России обычаи запрещали разбивать головешки. Считалось, что каждый удар по головешке в печи отзывается болью в душах умерших родителей. «Кто бьет головешки,

бьет своих родителей на том свете», — говорили в народе. Разумеется, кому хочется причинять боль родителям, хотя бы и умершим. Головешки сгребали в совок, выносили во двор, бросали в тушильник (старый чугунок) и накрывали его сковородой. Зимой головешки просто выбрасывали в сугроб. Конечно, примета в первую очередь подчеркивала связь домочадцев, в том числе и умерших, с родным очагом. Но в ней был заложен также и другой, практический смысл: заставить впредь топить печь так, чтобы головешки не образовывались совсем. А это зависит не только от дров, но от искусства обращения с печью.

Когда с головешками покончено, на поду печи остается лишь груда раскаленных углей, над которыми трепещут легкие голубоватые огоньки. Это сгорают остатки горючих летучих веществ. Порой, желая сохранить тепло, трубу и заслонку закрывают именно в то время, когда полностью не исчезли голубые огоньки. При этом угарный газ проникает в помещение, причиняя большие неприятности, приводя порой к трагедии. Чтобы этого не произошло, нужно дать возможность газу сгореть полностью при открытой трубе. Чтобы ускорить процесс горения, груду раскаленных угольев время от времени перемешивают кочергой. Иногда с этой же целью устраивают «огненную атаку» с помощью сухих стружек, щепок или хвороста. Брошенные на раскаленные уголья, они моментально

воспламеняются, и вместе с ними сгорают остатки угарного газа. Гораздо быстрее оксид углерода сгорает при продувании углей. Для этих целей используют мехи или же так называемую поддувальную трубку, которую следует всегда держать около печи. Дышащие жаром угля подгребают ближе к устью, которое примерно на треть прикрывают заслонкой, и угли не поддувают до тех пор, пока голубые огоньки не исчезнут окончательно и подернутся сверху серым налетом пепла. Это верный признак того, что угара опасаться не следует.

Если в этот день не пекли хлеб или пироги, то угли оставляли в горниле, а небольшую их часть сгребали в горнушку и засыпали сверху золой. После этого устье плотно прикрывали заслонкой, а шестковое окно занавеской. Вслед за этим, как говорили в стародавние времена, «скуtywали» печь, то есть закрывали наглухо вьюшку и задвижки.

Осторожно, угар! Если хозяйка поторопилась закрыть трубу или в золе незамеченной осталась коварная головешка, то в помещение из топливника исподволь начинал проникать угарный газ. При этом в избе отсутствовал дым. И только очень опытный человек по характерному кислотоватому запаху мог определить появление угарного газа. Угореть можно от любой печки, в том числе от голландки или шведки, однако русская печь на этот счет требует к себе особо пристального внимания.

Угарный газ может проникать в помещение и во время топки печи через трещины между кирпичами. Этому способствует плохая тяга, которая обычно происходит при засорении сажей дымохода, при обвале кирпичей в трубе, а также из-за плохой конструкции трубы и дымохода.

Угарная, или, по словам В.Даля, «угаристая», печь — это несчастье для крестьянской семьи. Как бы ее ни топили, все равно кто-нибудь нет-нет да угорал, особенно те домочадцы, у которых была «угарчивая» голова, то есть реагирующая даже на едва ощутимый запах газа.

Всем известно выражение: «Мчит-ся как угорелый». Однако по сути своей оно нелепо. Ведь угоревший человек вряд ли в состоянии мчаться. Дело в том, что первоначально в народной поговорке, зафиксированной в Толковом словаре В.И.Даля, вместо слова «мчится» стоит слово «мечется». Именно так когда-то и принято было говорить: «Мечется как угорелый». Во времена возникновения поговорки многим хорошо было знакомо состояние угара, во время которого начинает кружиться голова, появляется звон в ушах и одышка, сопровождаемая общей слабостью. При тяжелых случаях отравления угарным газом человек может потерять сознание.

В старые годы угоревшему давали нюхать тертый хрен и выводили на свежий воздух «считать звезды». Иногда угоревшему клали за пазуху лед и вкладывали в уши по крупной мороженой клюквине или прикладывали к голове листья кочанной квашеной капусты. В наше время угоревшему

ставят на голову холодный компресс (со льдом), дают нюхать нашатырный спирт и выводят или выносят пострадавшего на свежий воздух. Как только больной придет в себя, его укладывают на постель в хорошо проветренном помещении и дают выпить крепкий чай или кофе.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

У славянских народов хлеб всегда был не только основным продуктом питания, но и почитался как символ достатка, изобилия и материального благополучия. В крестьянских семьях с малых лет приучали к бережному отношению к хлебу. Считалось, что от того, как человек относится к хлебу, зависит его здоровье, сила и удача. Когда ели хлеб, то боялись уронить на пол хотя бы крошку. Если же такое случалось, то, согласно неписаным правилам, хлебную крошку нужно было немедленно поднять, поцеловать, а потом съесть или же бросить в горящую печь.

Обычно хлеб выпекали через два-три дня. День выпечки хлеба считался особенным. На Украине

стряпуха по этому случаю появлялась на голову яркий платок и надевала нарядную одежду. Хлеб сажали в печь при полном безмолвии. Пока он находился в печи, нельзя было шуметь, громко разговаривать, а тем более браниться и ссориться. Считалось, что бранные слова «раздражают» хлеб и он поэтому может не удалиться.

Особое внимание оказывалось

хлебу в Великий четверг. В этот день все в доме вставали до петухов. Большуха, то есть старшая в доме женщина, затопляла печь и пекла в ней хлеб в полном молчании. При этом она постоянно крестилась сама, крестила печь, тесто в квашне и испеченные караваи хлеба. Считалось, что после этой обрядовой выпечки хлеб не будет переводиться в закромах (сусеках) в течение всего года.

Если варено (щи, каша, картофель и др.) готовили непосредственно во время топки, то печено (хлеб, пироги, пряники) — после ее завершения, при закрытой трубе.

Когда топка печи подходила к концу, стряпуха снимала с печи квашню и вынимала из нее перебродившее готовое тесто. Оставшиеся на стенках остатки теста собирала в один комочек и, положив его на дно квашни, присыпала сверху мукой. А перед следующей выпечкой использовала его в качестве закваски. Выложенное

на доску тесто делила на отдельные куски, из которых формовала круглые караваи. Нередко для этих целей использовали специальные формы — глубокие чаши диаметром 20—25 см и высотой 8—10 см. Их вытачивали из древесины лиственных пород, плели из ивы, лыка и корней хвойных деревьев, а также из соломенных жгутов. Разложив тесто по формам, стряпуха выгребала из печи золу и оставшиеся угли. Золу ссыпала в зольник, а угли в тушильник (специально для этого приспособленный горшок, накрываемый сковородой). Затем под тщательно подметала помелом.

Хлеб полагалось сажать в печь в ту пору, когда в горниле был ровный сильный жар. Опытные стряпухи такой жар называли *изволочным* и могли его определить, протянув руку в горнило или подставив к устью обнаженный локоть. Однако большинство стряпух пользовались простым и доступным способом определения того момента, когда в горниле возникал изволочный жар, необходимый для успешной выпечки не только хлеба, но и пирогов, а также пряников. Этот способ используется и по сей день. На под печи бросают щепоть муки. Если мука тут же вспыхивает или превращается в многочисленные искры, то значит, под печи слишком раскален, а в горниле очень высокая температура. Сажать хлеб при такой температуре нельзя. В этих случаях стряпуха смачивает под водой с помощью помела и через некоторое время снова бросает на него

щепоть муки. Если она уже не вспыхивает, но мгновенно чернеет, то сажать хлеб также рано и необходимо под еще раз смочить водой. Если после этого брошенная на под мука станет коричневой, то значит, в печи возник тот самый изволочный жар и пора сажать хлеб. Чтобы не выхолодить печь, трубу полностью закрывали.

Отформованные караваи по очереди вываливают на припорошенную мукой деревянную лопату и, смочив сверху водой, протыкают в нескольких местах деревянной иглой. Затем каравай вносят на лопате в горнило. В намеченном месте лопату резко дергают на себя, и каравай оказывался на поду печи. Некоторые стряпухи клали на лопату вместо муки листья капусты, петрушки, сельдерея или лопуха. У хлеба, выпеченного на листьях, очень вкусная хрустящая *подовина*. В северных районах после посадки хлеба в печь в устье печи держали некоторое время пучок горящих лучин. Считалось, что после такой процедуры хлеб выйдет из печи румяным и душистым.

Посадив в печь караваи, стряпуха тут же закрывала заслонку. Опытные стряпухи примерно знали, сколько нужно хлебу находиться в печи, чтобы он смог как следует пропечься и в то же время не подгореть. Однако существовал простой способ, помогающий точно определить время нахождения хлеба в печи. Как только хлеб отправляли в печь и закрывали заслонку, в стакан с чистой водой бросали шарик величиной с лес-

ной орех, скатанный из того же теста. Шарик сразу же падал на дно стакана. Но проходило какое-то время — и он всплывал. Это и было длястряпухи сигналом, что пора проверить готовность хлеба. Открыв заслонку, она доставала один из караваев и ударяла по по-довине костяшками пальцев. Хлеб считался пропеченным, если раздавался четкий и ясный звук. Если звук был глухим, то хлеб следовало снова отправить в печь. Существует и другой способ проверки готовности хлеба. В каравай втыкают стальную или хорошо отшлифованную деревянную иглу. Хлеб считается пропеченным, если извлеченная из него игла останется чистой. Присутствие на ней частичек теста говорит о том, что хлеб еще не пропекся, хотя на нем уже образовалась румяная корочка. Такой хлеб снова отправляли в печь.

Готовый, пропекшийся хлеб вынимали из горнила и оставляли остывать на столе или где-нибудь

на лавке рядом с печью, прикрыв сверху чистым полотенцем.

Подовые пироги. К празднику в русской печи пекли пироги с начинкой из мяса, ливера (печенки, легких, сердца), рыбы и риса, грибов, капусты, зеленого лука с яйцами, яблок, а также различных ягод. На русском Севере всегда были излюбленными пироги с начинкой из рыбы (рыбники) и пироги с морошкой. Уроженец северного края поэт В. Потиевский написал в свое время такие строки:

В карельском северном краю
Готовят в русской печке рыбник.
И дым пахучий, непрерывный
Возносит синюю струю...
Вдоль окон скромная резьба
В карельском доме.
А в морозы пекут в печи пирог
с морошкой,
И пахнет солнцем вся изба.

Выпечка пирогов мало чем отличается от выпечки хлеба. Правда, в печь их отправляли на противне из листовой стали, установленном на деревянной лопате.

РУССКИЙ ПРЯНИК

Одним из самых излюбленных лакомств на Руси всегда были пряники. Приноравливаясь к возможностям русской духовой печи, фантазия народных кулинеров способствовала появлению пряников на любой вкус. В.И. Даль приводит в Толковом словаре лишь основной перечень пряников, выпекаемых в стародавние годы, но и он достаточно внушителен: «Наши пряники бы-

вают одномедные, медовые, сусляные, сахарные, битые (до пуда весом, Городец, Нижегородской губ.), коврижки, жемки, жемочки, орехи, фигурные, писанные, печатные и пр.». Однако пряники в старину были не только лакомством, но и украшением праздника, его определенным символом. Некоторые пряники, вышедшие из рук талантливых пекарей, можно было смело причислить к произве-

дениям декоративно-прикладного искусства. Специально к Новому году хозяйки выпекали небольшие пряники в виде птиц и зверушек, которые использовались как лакомые елочные украшения. К весенним праздникам выпекали жаворонков, символизирующих пробуждающуюся природу. Богато украшенные затейливыми узорами, пряники дарили на свадьбе невесте, а имениннику на день рождения.

По технологии изготовления пряники делятся на три основных вида: лепные, вырезные и печатные.

Лепные пряники. *Лепные пряники*, или козули, широко распространены на русском Севере. Никакого специального оборудования для их формовки не требовалось — их лепили из теста прямо руками так же, как обычно лепят глиняные игрушки. По сути дела, каждый лепной пряник был своеобразной миниатюрной декоративной скульптурой. Из крутого теста, а подчас и хлебного мякиша лепили оленей, лошадок, овец, коровок, птичек и разных лесных зверушек (рис. 79). Несмотря на все разнообразие входящих из рук умельцев животных, все они назывались одним именем — «козули». Обычно козулей выпекали перед первым выгоном скота на пастбище, началом сева, после окончания покоса и к другим подобным событиям. Пекли козули также перед Рождеством.

Их дарили родным и знакомым, когда ходили друг к другу в гости. Оставшимися с праздника козулями украшали также зимние окна. В некоторых деревнях Архангельской и Вологодской областей живут и сейчас мастерицы, у которых из русской печи выходят козули всем на удивление. Красота и выразительность таких пряников полностью зависят от искусства стряпухи, от ее умения в условной декоративной манере передавать самое характерное. Иной лепной пряник представляет собой довольно сложную декоративную скульптуру.

Вырезные пряники. В отличие от лепных, вырезные пряники — плоские. Они вырезаются из пластины раскатанного теста ножом или с помощью специальных металлических форм. У хорошей стряпухи всегда было в запасе несколько форм-высечек, с помощью которых можно было легко и быстро вырезать из теста фигурки петушков, жаворонков, коровок, рыбок и т.п. Формы изготавливали из узких полосок листовой стали. Полоску стигали по контуру пряника, а концы припаивали или со-

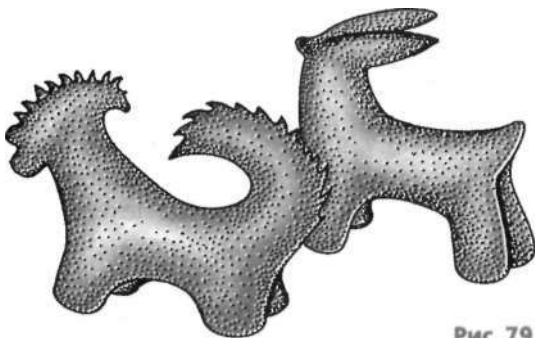


Рис. 79

единяли с помощью заклепок (рис. 80). Чтобы форму удобно было держать в руке, а заодно придать ей дополнительную жесткость, сверху к ней прикрепляли ручку (рис. 80, а 1).

Приступив к изготовлению вырезных пряников, хорошо вымешанное крутое тесто раскатывали скалкой до необходимой толщины (она зависит от размеров пряников). Затем поочередно форму вдавливали в тесто, стараясь как можно рациональнее использовать заготовленную лепешку (рис. 80, б). Вырезанные фигурки откладывали в сторону на доску, слегка припорошенную мукой (рис. 80, в), а оставшиеся обрезки теста соединяли вместе в один кусок, тщательно разминали и раскатывали. Из полученной лепешки также вырезали пряники. После этого обрезков теста осталось совсем мало. Чтобы не пропадало тесто, из них вручную лепили круглый или прямоугольный пряник.

Большие подарочные пряники вырезали из толстой лепешки обычно ножом и в единственном экземпляре (рис. 80.1). За их изготовление обычно брались опытные и искусные стряпухи. Предварительно на раскатанную лепешку деревянной иглой наносили контуры пряника. Затем ножом лепешку прорезали по нанесенным контурам, удаляя лишние куски теста (рис. 80.1 а). Под лезвием ножа (или формы-высечки) тесто немного сминалось (рис. 80.1 б), поэтому края пряника выходили закругленными (рис. 80.1 в).

Пряники печатные. Кто не знает с детства строчки из сказки А.С. Пушкина:

Старичок к старухе воротился.
Что ж? Пред ним царские палаты.
В палатах видит свою старуху,
За столом сидит она царицей,
Служат ей бояре да дворяне,
Наливают ей заморские вина;
Заедает она пряником печатным...

Что же такое печатные пряники, которые подавали к столу царским особам? Теперь мало кто знает, что это пряники, отпечатанные (отформованные) из теста в специальных деревянных формах-изложницах. Такие формы, которые повсеместно называли на Руси пряничными досками, имели обратный рельеф, или, как его еще называют, контррельеф.

Изготавливали пряничные доски из древесины лиственных пород. Мастер, вырезавший на дереве контррельеф, должен был хорошо знать приемы выемчатой резьбы. К тому же ему необходимо обладать пространственным воображением, чтобы представлять, как будет выглядеть та или иная деталь после получения отпечатка на тесте. На пряничных досках изображали птиц, рыб, зверей, фантастических животных, терема и фигуры людей (рис. 81). Распространены были пряничные доски, изображавшие всадника на коне, гусара, барышню, кавалера под руку с дамой. Иные контррельефы имели форму круга, прямоугольника или

квадрата. Иногда на пряничных досках выполняли в зеркальном отражении надписи, например: «Кого люблю — дарю»; «Пряники кушать добрым людям во здравие и честь»; «Сей пряник с медом, с перцем и духами».

Резчики изготовляли также специальные пряничные доски, с помощью которых можно было отпечатать сразу много небольших по размеру пряников. Получив с помощью такой доски отпечаток на тесте, пряник пекли, а затем



Рис. 80

разрезали ножом на равные прямоугольники, ориентируясь на отпечатанные на нем специальные желобки. Таким способом печатались «разгони», или разгонные пряники. Эти пряники хозяева вручали засидевшимся гостям в конце праздника. Получив «разгоню», гости понимали, что не следует засиживаться, а пора расходиться по домам. В каждой клетке пряничной доски помещали условные изображения животных и растений: листья, цветы, птицы, рыбы, а также орнаменты в виде всевозможных плетенок, звездочек и розеток. Несколькими точными и умелыми порезками народный резчик выполнял в каждой клетке характерное и выразительное изображение, отличающееся простотой и лаконичностью.

Пряничные доски исстари вырезали из однородной и прямослойной древесины лиственных пород: груши, березы и липы. Древесина

груши и березы довольно твердая, благодаря этому на ней можно выполнять очень тонкие порезки. Поэтому она больше подойдет для таких пряничных досок, на которых необходимо вырезать очень мелкие детали. Порезки на груше и березе отличаются четкостью и чистотой среза. Древесина липы мягкая, и на ней режут контррельефы с более крупными деталями. Наряду с липой для пряничных досок можно применять древесину ольхи, осины и ивы, близкую к липе по физико-механическим свойствам.

Выемчатую резьбу выполняют простейшими резчицкими инструментами: прямыми и полукруглыми (желобчатыми) стамесками и резакком или ножом-косяком. Вначале резакком, а затем и полукруглыми стамесками делают глубокие прорезы вдоль нанесенных карандашом линий (рис. 82, а). След за этим широкой полукруглой стамеской выбирают древесину в пределах контуров на небольшую глубину (рис. 82, б). Затем плоской стамеской выравнивают дно полученного углубления. На следующем этапе вырезают полукруглой стамеской полусферическое углубление для туловища и головы лошадки (рис. 82, в).

Чем глубже углубления в контррельефе, тем толще и объемнее будет пряник.

В зависимости от характера изображения углубления контррельефа могут иметь плоское или сфе-

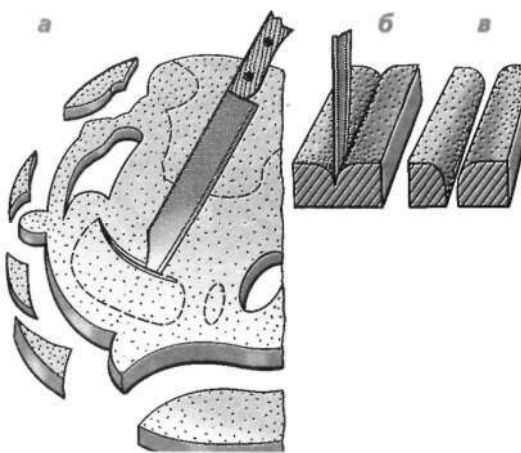


Рис. 80.1

рическое дно. Однако стенки лубого углубления должны быть всегда скошены так, чтобы форма легко снималась с отпечатанного пряника. С таким же расчетом вырезают и более мелкие детали (рис. 82, з). Обычно это неглубо-

кие порезки, выполненные в технике скобчатой и трехгранной емчатой резьбы. Скобчатую, или ногтевую, резьбу выполняют полукруглыми стамесками, применяя как вспомогательный инструмент нож-косяк. Нанося элемен-



Рис. 81

ты резьбы, резчик исходит из того, что любое углубление, сделанное на деревянной форме, на прянике станет выпуклостью. Например, вырезанный на пряничной доске полукруглой стамеской желобок отпечатается на тесте в виде продолговатого бугорка.

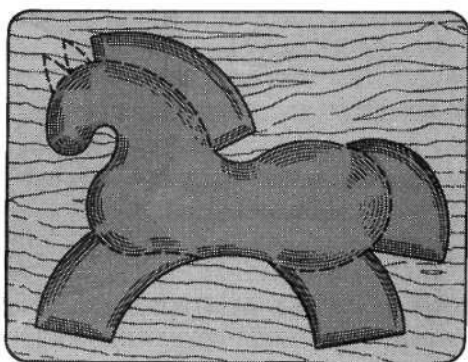
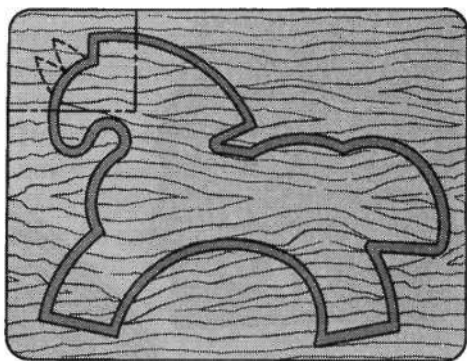
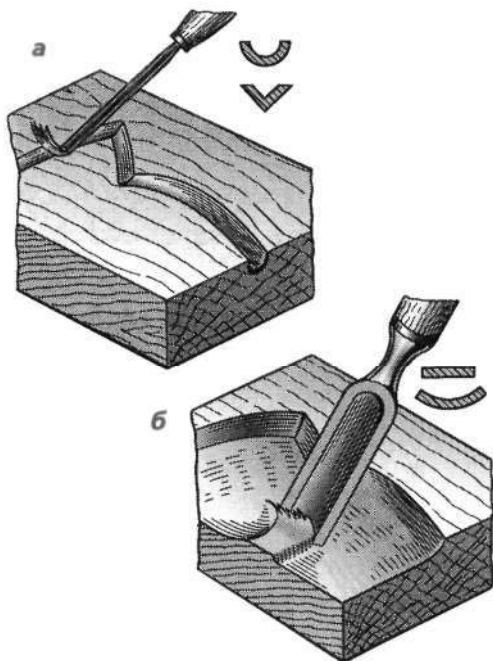
Закончив резьбу, пряничную доску зачищают наждачной бумагой или шлифовальной шкуркой. Затем жесткой щетинной щеткой тщательно вычищают готовую форму, удаляя застрявшие в древесных волокнах мелкие частицы абразива.

До поры до времени пряничную доску хранят на стене кухни рядом с печью. Умело выполненная пряничная доска только украшает интерьер кухни. Доску стараются

повесить так, чтобы свет на нее падал сбоку. При боковом освещении четко выявляются все мельчайшие детали и зрительно усиливается глубина контррельефа.

Перед употреблением пряничной доски по прямому назначению, то есть перед тем, как начать печатать пряники, ее протирают несколько раз льняным, оливковым или подсолнечным маслом. Это необходимо для того, чтобы тесто при печатании пряников не прилипло к пряничной доске.

Выпекание и украшение пряников. Для приготовления пряни-



ков замешивали густое пресное тесто (без дрожжей) из пшеничной или ржаной муки. Его приправляли черной патокой (пережженным сахаром), корицей, гвоздикой и медом. Патоку, которая придает пряникам своеобразный вкус и темный цвет, получали из сахарного песка. Слегка разведенный водой сахарный песок ставили на медленный огонь и варили до тех пор, пока сироп не приобретал темно-коричневого цвета. Соединенные вместе все компоненты тщательно перемешивали. Затем тесто переминали, добавляя в него небольшими порциями муку до тех пор, пока оно не переставало прилипать к рукам. По конси-

стенции и пластичности тесто должно напоминать мягкую замазку или пластилин. Затем приступали к формовке пряников одним из известных способов, то есть их лепили, вырезали или печатали.

Отформованные пряники покрывали глазурью и расписывали. Глазурь готовят из густого сахарного сиропа. Она может быть бесцветной или же окрашенной в какой-либо цвет растительными красителями: соком черной смородины, черноплодной рябины, свеклы, моркови, настоем зверобоя, отваром крапивы, календулы (ноготков) и других растений.

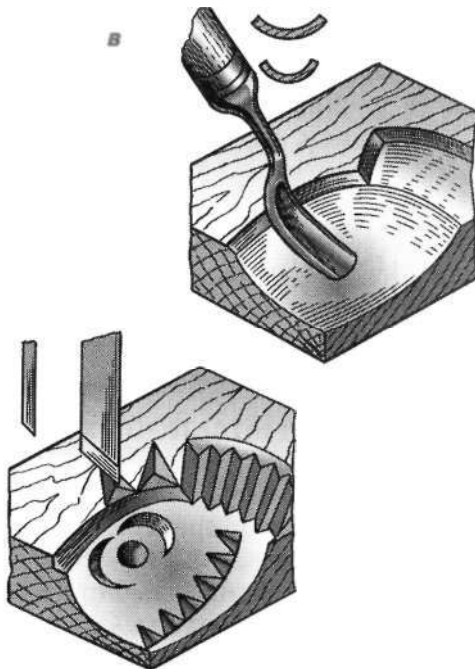
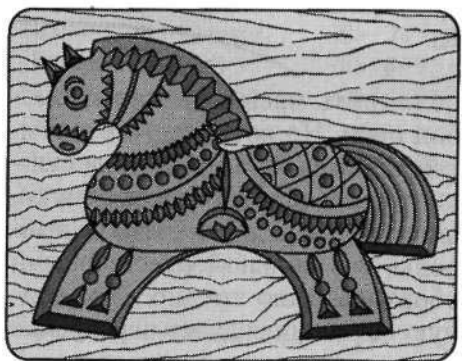
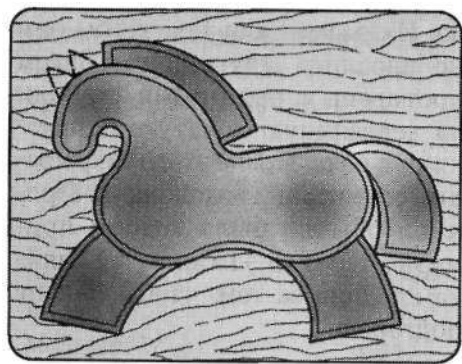


Рис 82 (продолжение)

Глазурованный пряник подсушивают на печи при температуре 50—60° в течение 1—2 часов.

Для отделки печатных пряников, украшенных рельефными узорами, применяют только глазурование, которое выразительно подчеркивает каждую его деталь.

Лепные и вырезные пряники обязательно расписывают. В отдельных площадках готовят специальные пищевые краски, состоящие из сахарного сиропа, яичного желтка и растительного красителя. Красители используются те же, что и для окраски глазури. Роспись выполняют кистями, сделанными из беличьего волоса. Особенно красочно расписывали в старину вырезные подарочные пряники, изготовленные из темного медового теста. На темный фон наносили затейливые узоры из белого сахара.

Нередко мастерицы использовали прием декорирования пряников жидким разноцветным тестом.

Окрашенным тестом наполняли фунтик из промасленной бумаги. Тесто выдавливали через узкое отверстие, оставляя на поверхности пряника выпуклые мазки в виде всевозможных завитков, линий и точек. Умело комбинируя эти простые элементы, мастерица наносила на пряники выразительную и лаконичную роспись.

Так же как хлеб и пироги, пряники выпекали в русской печи после окончания топки. При этом температура в горниле должна быть примерно 210—220°С.

Пряники выпекали на противне из листовой стали, смазанном тонким слоем растительного масла. Их размещали так, чтобы они не касались друг друга. Затем противень с пряниками ставили на деревянную лопату и отправляли в печь. После этого закрывали устье горнила заслонкой. Пряники обычно были готовы примерно через 10—15 минут. Хозяйка следила за тем, чтобы они не подгорели.

СУШКА В ВОЛЬНОЙ РУССКОЙ ПЕЧИ

Чтобы уберечь избу от сырости, печи время от времени протапливают даже летом. Разумеется, для топки старались выбирать прохладные пасмурные дни. Как только в лесу появлялись первые грибы-кокосовики, о русской печке пока еще не вспоминали. Сварить суп с боровиками или

поджарить маслят можно на любой печи. Но вот в августе и сентябре, когда наступала пора сушки грибов, яблок, груш, черемухи, шиповника и других даров природы, без вольной русской печи обойтись было трудно. В холодную сырую погоду на перекрыше печи или в духовой камере суши-