

**III ОТКРЫТАЯ ИНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦИЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ "НАУКА. ТВОРЧЕСТВО. ИНТЕЛЛЕКТ"**

Секция "Гуманитарная"

Тема "Русская печь - сакральный центр дома на примере сел Сызранского района"

Автор: Ветренко Анастасия Александровна
обучающаяся объединения "Берегиня"
СП "ЦВР" ГБОУ СОШ
"Центр образования" пос. Варламово
Научный руководитель: Барышникова
Любовь Васильевна, педагог дополнительного
образования

Самара, 2017

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Русская печь и ее символическое значение

2. Русская печь в жизни сельских жителей Сызранского района

Выводы

Библиография

Приложения

ВВЕДЕНИЕ

Русская печь – уникальное сооружение наших предков. Когда-то печь в избе являлась центральным элементом: она согревала дом, отдавая хозяевам свое жаркое тепло. Батареям и газовым котлам никогда не достичь того неповторимого, эстетичного, чарующего шарма, которым обладают печки. Печь – наиболее мифологизированный и символически значимый предмет обихода. Наряду с красным углом и столом печь является одним из сакральных центров дома.

Ныне русская печь переживает второе рождение. Немалую роль в этом сыграли ее экономичность, всеядность и возможность построить своими руками – дорогих материалов и сложного промышленного оборудования не требуется.

Актуальность данной работы заключается в том, что проведенный анализ литературных источников информации и интервью жителей сел Троицкое и Усинское Сызранского района Самарской области позволили определить значение печи в жизни русского народа.

Цель исследования: исследовать значение русской печи в жизни русского народа

Задачи исследовательской работы:

1. проанализировать литературные источники информации по данной теме;
2. узнать о значении печи в жизни русского народа;
3. расширить представление русской печи из рассказов жителей Сызранского района.

Объект исследования: русская печь.

Предмет исследования: значение русской печи для жителей Сызранского района.

Гипотеза исследования. Выдвигается гипотеза, что материалы данной работы позволят показать, что русская печь в настоящее время имеет большое значение в жизни сельских жителей Сызранского района.

Методы исследования: работа с источниками, проведение опроса и бесед с жителями, анализ и синтез собранного материала, фотографирование, систематизация полученных данных.

Теоретическая значимость исследования состоит в комплексе полученных исследовательских результатов, которые дополняют имеющиеся сведения о значении печи в жизни русского человека.

Практическая значимость исследования состоит в том, что она может быть использована в общеобразовательных учреждениях при изучении истории, краеведения, основы религиозных культур и светской этики.

1. РУССКАЯ ПЕЧЬ И ЕЕ СИМВОЛИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ

Русская печь издавна считается одним из национальных символов России. Без печи невозможно представить быт русского крестьянства. Именно вокруг неё концентрировалась вся жизнь в избе. Такая печь является идеальным вариантом для нашего холодного климата. Но и в южных регионах России такие печи также встречаются.

Русская печь - даже тот, кто ни когда не видел, и не пользовался этим сооружением, при данном словосочетании чувствует тепло родовой памяти исходящее от нее. Здесь и необъятные просторы Руси, и защитные качества ее народа и преемственность поколений в традициях и даже если хотите, таинственность, связанная между терминами «печь» и «пещера».

Первые конструкции русских печей и впрямь были похожи на пещеры. Подобные печи появились параллельно у всех народов, которые так или иначе возделывали землю и пекли хлеб.

Делали печи из глины, и назывались такие печи *глинобитными курными очагами*, устанавливались на деревянных венцах. По мнению археологов, глинобитный курной очаг отапливал дома наших предков с 9 по 14 век. Такие печи отапливали дома наших предков более пяти столетий. С 1300-го года по утверждениям археологов на Руси появилась печь, которая лишь немного изменившись «дожила» до наших с вами дней [1].

Изначально, эти печи не имели домовых труб, то есть, топились «по-чёрному», именно поэтому, они назывались курными, так как печь действительно курилась. Большой огонь в ней нельзя было развести, рискуя поджечь деревянное подпечье, да и сам дом. Дым заполнял всё помещение, ведь трубы у печки сначала не было, и выходил наружу через верхний притвор приоткрытых входных дверей [2].

Совершая непосредственно в избе один оборот, выходящие из печи газы оставляли своё тепло в помещении, выпуская на волю уже охлаждённый дым. Таким образом, печка, топящаяся по-чёрному, была достаточно экономичной. Благодаря тому, что во время топки изба не только окуривалась, но и проветривалась, из неё постоянно удалялась сырость, поэтому добротная срубленная курная изба могла простоять, не разрушаясь, более 100 лет. В курной избе никогда не было тараканов и клопов. Учёные полагают, что топка по-чёрному была так же эффективным средством борьбы с эпидемиями. Может быть, поэтому страшная эпидемия чумы, разразившаяся в своё время в Европе, менее всего коснулась Руси.

Так продолжалось почти до середины 15 века, когда в стенах стали делать небольшие отверстия для выхода дыма. После топки печи, эти отверстия заволакивали, то есть закрывали деревянными заслонками, поэтому их и стали называть волоковыми окнами.

Топили печи и «по - серому», дым выпускали на чердак, откуда газы постепенно уходили через слуховые окна и прорехи в кровле. Курные печи таили в себе большую опасность и не редко они служили причиной пожара, по тем временам, одного из самых страшных бедствий. В 1571 году был издан особый приказ, запрещающий топить печи с весны до самой стужи, готовить пищу и печь калачи предписывалось в надворных русских печах.

Главный свод уставных правил повседневности 16 века «Домострой», указывал: «А, на печи бы, всегда было б чисто и сметено, и вода наперед припасена б была, пожарной ради притчи».

Проходило время, и люди придумывали, как бы сделать очаг более удобным, и печь со временем стала меняться.

К концу 15 века, на смену глине, постепенно приходит обожженный кирпич, а над крышами изб поднялись деревянные дымоходы. Из печи дым шёл на чердак, а уже оттуда,

в дымоход. Система дымоотвода в русских домах продолжала совершенствоваться, и вскоре, место дымохода, заняла труба из теса [3].

На исходе 15 столетия, московские печники изобрели новый способ отвода удушливых дымовых газов. Над устьем горнила появился колпак – дымосборник, а его верхней части, возвышающейся над крышей, стали придумывать затейливую форму. Новые дымоходы усилили тягу, улучшили горение, но вот незадача – они стали причиной снижения тепла (часть тепла уходила в трубу) и частых пожаров, так как первые трубы делались из дерева. Требовалась безопасная кирпичная труба, но она, в то время, была по карману лишь людям весьма состоятельным.

Существенный сдвиг произошёл в петровскую эпоху. В 1718 году Указом Петра первого было запрещено строительство в Петербурге курных печей и печей с деревянными трубами, а в 1722 году этот указ распространился и на Москву. Этот указ послужил мощным толчком для архитекторов и строителей, которые стали придумывать новые решения для отопления домов. Новые печи должны были отвечать всем современным на тот момент, требованиям. Архитектор Н.А. Львов и И.И. Свиязев вложили существенный вклад в развитие и совершенствование печей. В 1867 году была выпущена книга «Теоретические основы печного искусства». Эта книга стала хрестоматией для многих печников.

Стали делать безопасные кирпичные трубы. Для изготовления кирпичей применяли красную и обыкновенную глину. В такой раствор добавляли мелкий песок и дождевую или речную воду. Красный кирпич использовали как облицовочный, а ещё было нужно тугоплавкий кирпич (он выдерживал температуру до 1000 градусов) и огнеупорный кирпич (а этот держит температуру до 1600 градусов). Служили такие печи для обогрева жилища и приготовления пищи. Еда, приготовленная в печи, была очень вкусная, а тепло, исходящее от печи - полезно.

В небогатых домах внешняя отделка печи сводилась в основном к её побелке. Иное дело – печи зажиточных горожан и купечества. Их украшали цветными изразцами с изображением бытовых сценок. Но даже до сих пор в деревнях и селах печи только белят.

Я думала, что печь называется белой потому, что её белили (она была белого цвета), но это не так. Печь называли белой потому, что её топили «по-белому». Русскую печь с кирпичной трубой, установленной непосредственно на ее корпусе, называли белой.

Такова история русской печи, того центра, вокруг которого веками строилась повседневная жизнь русского человека.

Характер символического осмысления печи во многом предопределен тем, что поддержание домашнего огня и приготовление пищи были специфически женскими занятиями. Незаметная, подчас даже намеренно скрытая от мужчин повседневная деятельность женщины протекает как бы в присутствии предков и под их покровительством. Внутреннее полое пространство печи, «яма», может символизировать собой отверстия женского тела (лоно, рот).

В противовес красному углю, в котором хранятся иконы, и человек как бы предстоит перед лицом Бога, печь воплощает сакральность иного типа. В ней готовят пищу, на ней спят, а в некоторых регионах используют также и в качестве бани. С ней, по преимуществу, связана народная медицина. В связи с этим и символика печи отнесена главным образом не к сфере ритуального или этикетного поведения человека, а к его интимной, «утробной» жизни в таких ее проявлениях, как соитие, дефлорация, развитие плода, рождение и, с другой стороны, агония, смерть и посмертное существование.

Печь играет особую символическую роль во внутреннем пространстве дома, совмещая в себе черты центра и границы. Как вместительница пищи или домашнего огня она воплощает собой идею дома в аспекте его полноты и благополучия и в этом отношении соотносена со столом. Поскольку через печную трубу осуществляется связь с внешним миром, в том числе с «тем светом», печь сопоставима и с дверью и окнами. Печная труба — это специфический выход из дома, предназначенный в основном для

сверхъестественных существ и для контактов с ними: через нее в дом проникают огненный змей и черт, а из него вылетают наружу ведьма, душа умершего, болезнь, доля, призыв, обращенный к нечистой силе, и т. п.

Символическую функцию печь выполняет и в том отношении, что в ней готовится пища, т. е. природный продукт превращается в культурный объект, сырое — в вареное, печеное или жареное, а дрова в свою очередь, обращаются в пепел и дым, восходящий к небесам.

Разные символические значения печи актуализировались в зависимости от обрядового контекста. Если в свадебном и родильном обрядах она символизировала рождающее женское лоно, то в похоронном - дорогу в загробный мир или даже само царство смерти, подчас дифференцированное на ад и рай. Если в обрядах, призванных приобщить новорожденного ребенка или купленное домашнее животное к дому, она обозначала его средоточие, то в быличках о проникающем в дом огненном змее или черте с ней связывалась смертельная опасность и его обитателей.

Совершенно разные значения получали одни и те же действия, совершаемые в ходе разных обрядов: когда заглядывали в печь, вернувшись с похорон, таким образом, хотели избавиться от страха перед покойником и тоски по нему; когда то же совершала невеста, входя в новый дом, то этим она выражала пожелание, чтобы умерли родители ее жениха.

На Украине, в Белоруссии и в Польше было принято, вынув хлеб или другую пищу из печи, положить туда одно, два или три полена. Делали это в основном для того, чтобы по ним на «том свете» перейти через пекло, через огненную реку или канаву кипящей смолой. Известны, однако, и другие мотивировки: вынув хлеб из печи, нужно бросить туда полено, чтобы хлеб не выводился, «чтобы не зевала печь», т. е. не было голода в хате. На ночь в печь полено и ставили горшок с водой, чтобы у печи у огня было, что есть и пить.

Огонь в печи осмыслялся как живое существо. Известен бродячий сюжет о разговоре двух огней Один из них жалуется другому, что его хозяйка плохо за ним следит, и сообщает, что собирается в виде наказания устроить пожар и сжечь ее дом. Несмотря на то что домашний огонь выполняет культурные функции, он сохраняет свою связь со стихией небесного огня и при необходимости может противостоять ей. Например, в Вологодской губернии затапливали печь, чтобы утишить грозу. Как среде против грозы и других стихийных бедствий у славянских народов использовалась и печная утварь. При приближении градовой тучи выбрасывали двор хлебную лопату или кочергу либо склады и их крест-накрест, чтобы защитить посевы от града.

Домашний огонь непрерывно поддерживали в печи и сохраняли ночью в виде горячих углей, Их старались не давать в другой дом — вместе с домашним огнем семью могли покинуть достаток и благополучие. При переходе на новое место жительства переносили с собой угли из старого жилища и вместе переманивали домового.

С другой стороны, горение огня в печи может символизировать протекание жизненных процессов человеческого тела. В любовной магии и магических действиях, направленных против воров, поддерживаемое в печи пламя призвано зажечь внутренний огонь, пожирающий человека. Процесс поддержания огня и приготовления хлеба и, в частности, действия с кочергой и хлебной лопатой в загадках и свадебных обрядах осмысляются как супружеские отношения. Формирование плода в материнской утробе также может уподобляться выпеканию хлеба; украинское «у печурце родився» — о счастливом человеке; белорусское «и в старой печи огонь хорошо гориць» — о стариках, у которых рождаются дети.

Когда кто-нибудь уходил из дома, печь закрывали заслонкой, чтобы ему повезло в пути и его не поминали лихом, оставшиеся дома. В Новгородской губернии закрывали печь, садясь ткать, чтобы хорошо удалась работа. В Полесье хозяйка, вынув из печи Хлеб, закрывала ее заслонкой, иначе, по поверью, когда она умрет, у нее будет рот «раззявлен».

При приближении грозы заслоняли трубу, чтобы черт или другая нечистая сила не могли туда спрятаться и гром не ударил в хату.

Через трубу зовут пропавший в лесу скот в надежде, что он вернется обратно. В Страстной четверг хозяйка окликала скотину по именам через печную трубу, а хозяин, стоя на улице, отвечал за животных, чтобы летом они не заблудились в лесу. В Новгородской губернии в Страстной четверг хозяйка открывала печную трубу и кричала в нее: «Коровушки, не спите в лесу, ходите домой». В Ровенской области шепчут заговор от укуса змеи в печь: «Штоб в печь пошло». В Житомирском районе рассказывают о случае, когда мать позвала через трубу сына, служившего в армии, после чего на того напала смертельная тоска. На Ровенщине полагали, что когда человек умирает, нужно закрыть трубу и отворить двери, иначе душа вылетит через трубу и достанется чёрту. И, наоборот, в Брестской области при тяжелой смерти колдуна обязательно держали открытой печную трубу, а то и разбирали потолок и крышу. Отворяли трубу и во время календарных поминок, чтобы через неё могли проникнуть души умерших.

2. РУССКАЯ ПЕЧЬ В ЖИЗНИ СЕЛЬСКИХ ЖИТЕЛЕЙ СЫЗРАНСКОГО РАЙОНА

Во многих районах нашей страны наряду с высочайшим уровнем техники и промышленности сохранилось традиционное, основанное на ручном труде и пришедшее от дедов и прадедов искусство грамотно выложить печь. Эти знания многими поколениями талантливых мастеров передавалось от отца к сыну. Настоящая печь это результат опыта, труда и изобретательности многих поколений талантливых русских мастеров.

Огромное количество обрядов, связанных с печью, с ярко выраженной национальной спецификой. Христианская и языческая вера тесно сплетены в душе русского крестьянина это подтверждает и вся символика производимых во время обряда действ. Отголосками языческого антропоморфизма, когда огонь рассматривался как живое существо, стали многие приметы. Огонь для язычника – это не просто процесс, это сакральное явление. У православного народа многие заговоры начинаются словами: «Во имя Отца и Сына и Святаго Духа» или «Встану я, раба божья, благославясь, выйду перекрестясь...»

Моя бабушка, Ветренко Наталья Васильевна, 03.06.1957 г.р., проживающая в с. Троицкое Сызранского района, всегда рассказывает сказки или истории когда я к ней приезжаю в гости. Историй бабушка рассказывала больше, чем сказок, и все они были ещё таинственней увлекательнее, чем сказки. Происходили они когда-то либо с ней самой или почти рядом, у неё на глазах.

«Давно это было в селе Троицкое – Богородское, так называли наше село, теперь оно просто Троицкое, жила бабушка Афимия Соколова, её так звали, по её рассказам она родилась в селе и прожила здесь всю свою жизнь. А я только замуж вышла – продолжала рассказ бабушка - и приехала с мужем жить в село. Больно-то ни кого не знала. Как-то утром проснулась от рвущей лица боли. Щека распухла, лицо горит. Думала что зуб зафлюсил. Очень было больно. Пошла к зубному врачу на приём, в смотровом кабинете решили, что зуб надо удалять. Конечно, я струсилa и ушла из больницы. Иду, дорогой плачу от боли. Навстречу бабушка Афимия. Посмотрела на меня и говорит: «Миленькая, да у тебя «рожа». Это такая болезнь. Приходи к вечерней зорьке» Я тогда не знала, что есть не только утренняя, но и вечерняя зорька. Она жила на соседней улице. Старенькая, небольшого роста старушка, «знахарка», которая лечила людей от разных болезней. Придя к бабушке Афимии, я увидела большую русскую печь. Прежде, чем начать бабушка Афимия подошла к иконе и начала молиться «Во имя Отца и Сына и Святого Духа... Господи благослови». Потом подошла к русской печке, выгребала угли и начала читать заговор: «Встану я раба божия, благославясь, выйду перекрестясь из дверей в двери, со вора в чисто поле. Поклонюсь я, раба божья, заре утренней, заре вечерней. Прошу помощи у четырёх стихий». Отломив от голика (оббившийся веник) несколько прутиков. Обвязала их красной тряпочкой. Снова подошла к печке и, что-то нашёптывая, подожгла этот пучок. Потом задула, опять что-то пошептав. Посадила меня на сундук лицом к жерлу печки и начала водить этим пучком возле лица, шепча заговор. Боль стихла. К бабушке Афимии я приходила трижды и у меня всё прошло. Бабка Афимия в деревне всем родня дальняя, зная обычаи старины, она многим помогла. Начиная лечить, она открывала печь добрым словом, добрыми травами, добрыми молитвами. Афимия старенькая была и перед своей смертью все заговоры передала своей внучке Ирине. И наказал : «Печь не убирать! Если рушиться начнёт, ставьте новую. И как младенца богородничной травой окурите, чтобы печь матушкой, заступницей и кормилицей была, а не мачехой» Теперь к Ирине люди приезжают и обращаются со своими бедами.

Однажды к моей бабушке Ветренко Наталье Васильевне, я в то время была у неё в гостях, пришла соседка Антонина Михайловна Кузнецова (1941 г.р.). Она посетовала на то, что убираться у печки приходится каждый день. Вроде с вечера пол в кухне помоем, а

утром у печки опять сажа насыпана. Заслонка у печки закрыта, ветра в доме нет, а сажа на полу. Бабуля посоветовала соседке с домовым поговорить и угостить его молочком, да сладостями, что бы не озоровал. Соседка была советской учительницей и слова бабушки не восприняла всерьёз. Придя домой, всё же обряд провела. Подошла к печке и сказала: *«Батюшка Домовой, ты уж пожалей меня я старенькая, мне тяжело каждый день пол мыть. Вот тебе угощение молоко, да плюшки с конфетами. Угощайся!»* И поставила всё на шесток. *«А пошалить захочешь, на шесток газетку постелю»* С тех пор только иногда на шестке на газетке сажа насыпана бывает. По приданиям у Домового любимое место русская печь. Там и живёт хозяин батюшка Домовой», - говорит бабушка.

В их деревне в давние времена и по сей день жили и живут женщины, которые следуют старым традициям, полученным от своих бабушек и прабабушек.

11 января на страшной вечер ведунья приносила уголья из печи, а старые люди к тому времени из постелей своих натрясали соломы, и несли её со двора к кольям (9 января Степан колья тешет. Ставили крестьяне за деревней на заснеженной большой, красной горке колья). И сжигали солому с кольями. Вместе с ними сгорали все «назолы», «переполохи»

А как же сейчас? Куда делись печки? Отошли за ненадобностью, уступив место газовым котлам и плитам?

Я начала спрашивать, у кого в селе Усинское и Троицкое сохранилась русская печь. Оказалось, что у немногих, истинных хранителей традиций русского народа. Большинство жителей в деревнях печи ломают, стараются выкинуть из дома, потому что сейчас у всех газовое отопление, да и места она много занимает в доме.

Я побывала в гостях у Ларюшкиной Полины Ивановны (1941 г.р., с. Троицкое Сызранского района) посмотрела на её печь. Полина Ивановна сказала, что ни за что не променяет печку на плиту. По праздникам она готовит пирожки и пироги. *«Из печки пироги особенно вкусные, пышные, румяные с вкусной корочкой. Для этого их сверху смазываю топленым сливочным или растительным маслом. Тогда пироги не сохнут, а хорошо пекутся изнутри»*, - поделилась со мною Полина Ивановна. До сих пор она печёт, парит, жарит на радость детям, внукам и правнукам вкусные блюда (приложение 1, рис.1-2).

У доктора села Троицкое Сызранского района Степашкиной Татьяны Михайловны (1969 г.р.) печь сохранилась и даже вписалась в интерьер современной комнаты благодаря её мужу Степашкину Евгению Ивановичу, который отреставрировал старую печь (приложение 2, рис. 3-4).

Татьяна Михайловна много рассказала о лечебных свойствах печки: *«На печи лечили простудные заболевания, прогревали застуженную спину. Лечились и печной золой, смешивая ее с солью. Ангину лечили так: обвязывали горло чулком, в который насыпали очень теплую золу, вынутую вечером из печи. С такой повязкой спали, а утром горло уже не болело. Летом заготавливали пучки лекарственных трав, кореньев и корневищ, сушили эти пучки возле печки, вешая их на специальную жердочку. Высушенные, травы и коренья хранились в холщовых мешочках. Когда пучки травы подсыхали на жердочке, дом наполнялся смесью дивных ароматов. Периодически избу с целью профилактики окуривали дымом можжевельника или еловой хвоей, при простудах делали ингаляции, пили отвары из сухих трав»*.

А вот у Барышниковой Любови Васильевны (1954 г.р.), печь сложена недавно. Ей с большим трудом удалось найти мастера-печника. Им оказался Кочетков Владимир Николаевич (1950 г.р., с. Передовое Сызранского района). Он унаследовал секреты печного дела от своего учителя Шуватова Ильи Васильевича (1929-2003 гг., с. Передовое Сызранского района). Владимир Николаевич овладел мастерством строителя-каменщика, инженера-теплотехника, научился разбираться в сортах глины наводить особые цементные растворы, когда решил отреставрировать печь в доме своих родителей более 30 лет назад (приложение 3, рис. 5).

Любовь Васильевна рассказывала, как мастер выбирал кирпич, осматривая и простукивая молоточком, чтобы не было внутренних трещин, клал кирпичи аккуратно, чтобы расстояние между ними было одинаковым. Печник работал без перчаток, голыми руками. После этого печь отдыхала две недели, т.е. просушивалась.

Любовь Васильевна рассказала о заговорах-обращениях к печи. Один из них заключается в следующем: рядом с устьем вмазывают небольшую иконку с образом Христа или Пресвятой Богородицы, при этом произносятся слова «Как ты, матушка-печь, не боишься ни воды, ни пламени, так бы и ты (имя) не боялся, не страшился».

Она вспомнила огромное количество поговорок, пословиц, в которых присутствует образ русской печи. Такие как: «Хоть горшком назови, только в печку не ставь», «Гости на печь глядят, видно, каши хотят», «Добра та речь, что в избе есть печь», «У ленивого крыша течет, и печь не печет», «Сажает в печь хлебы как пышки, а вынимает как крышки», «И за морем горох не под печью сеют», «Печь нам мать родная», «На печи все красное лето», «Хлебом не корми, только с печи не гони».

Еще Любовь Васильевна рассказала о народных приметах связанных с русской печью: «Головня на шесток упала – нечаянный гость», «Уголье на загнетке само разгорается - к морозу», «Печка начинает дымить – к плохой погоде» (давление падает), «Тяга очень хорошая – к морозу», «Красный огонь, и дрова трещат – к морозу, а вот огонь белый, и дрова в печи горят без треска – скоро наступит оттепель».

Чтобы показать чистоту и порядочность своих намерений и «приобщиться» к семье хозяев, в старину на Руси существовал обычай: зайдя в избу, сначала крестились перед образами, а после этого клали руки на печь.

Побывав у второй бабушку, Землянской Галины Ивановны (1956 г.р.) в селе Усинское, я пообщалась с людьми, живущими в этом селе Сызранского района.

Быстрова Нина Михайловна (1930г.р.) рассказала про свою печьку следующее: *«Поставлена моя русская печь в 50-х годах прошлого венка – значит ей уже где-то лет 60. Жила всю жизнь со свекровью Татьяной Логиновной - 40 лет, умерла она в возрасте 95 лет и по старости часто любила греться на печи. Семья была большая 7 человек, поэтому топили печь каждый день – готовили в ней и картошку и щи, кашу молочную, топили молоко, пекли хлеб и блины. Каждая хозяйка вставала ни свет ни заря – чтобы к тому времени, как все проснуться и хлеб был готов и завтрак и бегом на работу. Детишки с улицы прибегают зимою – опять на печи обогреться, обсушиться».*

Сейчас ей 87 лет и сил у нее прежних уже нет. Когда приезжают к ней дети, внуки и правнуки по большим праздникам, она по-прежнему печет праздничные пироги в своей печи (приложение 4, рис. б).

Пенькова Анна Михайловна (1953 г.р.) живет в доме своих родителей. Дом еще до ее рождения стоял возле Губинского моста у реки Тишерек, но в 53-54 годах как и большинство домов стоящих в зоне возможного затопления (строительство ГЭС) перенесли выше уровня реки. Сейчас дом стоит на улице Советская в то время печь, и построили – ей значит уже, как и мне 64 года. Живет Анна Михайловна с мамой Антониной Яковлевной ей 90 лет, она плохо ходит и спит возле русской печи. Сейчас у них в доме газ (все село газифицировано), но бывает в морозы они топят печь, чтоб дом прогрелся и бабушки в нем. Анна Михайловна рассказывала: *«А раньше бывало и хлеб пекли и кашу готовили и пироги с рыбой, картошкой и мясом, курники. Варили щи, парили тыкву. На печки спали и взрослые и дети, а внучки мои любили, когда были помладше играть там, прятаться и устраивать кукольный дом. Сейчас пользуемся редко в основном, когда нужно мясо зажарить, закоптить птицу. А коптили так, брали дрова, протапливали печь, угли раздвигали по сторонам, накладывали опилки, заранее подготовленное просоленное мясо, птицу или сало заворачивали в марлю. Было специальное приспособление, кто «салазки» называет, кто решетка на ножках, вообще на эту решетку, которая стояла выше сантиметров на 20 от дна печи укладывалось мясо. Опилки начинали тлеть, хозяйка следила. Когда дыма в печи было слишком много*

воздуховод открывали, затем опять закрывали и до тех пор, пока мясо не прокоптится – это определяли по марле она должна была почернеть со всех сторон, ну и каждая хозяйка ориентировалась по времени» (приложение 5, рис.7).

От Анны Михайловны я узнала, что в некоторых особенно крупных русских печах, а также в банных русских печах мылись, очистив после топки под (лещадь) и выстелив его соломой (приложение 5, рис. 8).

Захарова Илона Николаевна (1980 г.р.) недавно переехала с мужем в с. Усинское. Ее мужу, как молодому специалисту, на селе дали приподъемные на приобретение жилья – так вот и появился у них свой дом, а в нем большая с пол кухни русская печка. *«Скажу честно, как ее топить мы не знали, рассказывала Илона Николаевна, – наложили побольше дров, и повалил дым прямо в дом. Но ничего потом поняли что все хорошо в меру. Первый год в нашем доме выдался морозным и мы все спали на печи – тепло и комфортно. Печке моей лет 30 – она еще молодая. Это мы от соседей узнали. Мы хотели сломать печь, но передумали – жалко нам ее нашу любимицу. Хочу научиться готовить в ней мясо, думаю бабушки - соседки подскажут. А сейчас за окном зима – вот и протопить, решили погреться у настоящего огня. Нашелся от прежней хозяйки бабушки Мани и большой чугун – варю в нем кашу. Вот такая наша история!» (приложение 6, рис. 9-10).*

У тети моей бабушки, Мещеряковой Раисы Васильевны (1943 г.р.), прежний дом сгорел, а настоящий купили в 1996 году. Печка в нем уже была. Готовили в ней все – пекли хлеб, блины, топили молоко, пекли пироги, запекали мясо и коптили птицу. Все в этой русской печи! В 50-х годах появился в печах подтопок – это печка в печке с общим воздуховодом и с плитой для приготовления пищи. Жизнь упростилась по времени – подтопок проще затопить и сразу готовить на нем, дров меньше надо. А в самой русской печке пекли по-прежнему хлеб, пироги, коптили. Ну не каждый день. Вот такая была жизнь у моей прабабушки. Сейчас она готовит на газовой плите, но иногда и печку вспоминаем - пироги, кулечи к Пасхе – все в ней! (приложение 7, рис. 11)

Соседка моей прабабушки, Веселова Наталья Викторовна (1980 г.р.), родом из Зауралья, но и она знакома с русской печкой. Ее первая русская печь была в большом бревенчатом деревенском доме, где она родилась и выросла. Печь у них была очень большая – на ней спокойно умещались 4 взрослых человека ростом 180 см, ну а для детей – это был рай! И играли и грелись и спали на печи! Вот такое необыкновенное было у нее детство на печке! (приложение 8, рис. 12)

Растила ее бабушка Анастасия Ивановна. Имено от нее Наталья Викторовна постигла всю науку управления печью. С пяти лет она была подмастерьем и только смотрела, как происходит подъем домашнего хлеба, как умело бабушка топит печь, наблюдала за жарким пламенем в ней, подсматривала, когда именно печь протоплена и готова, чтоб печь хлеб. Затем лет в 9 училась лепить пирожки, делать для них начинку. Сеяла муку, чтоб хлебушек был более воздушным. Училась от бабушки, как можно исправить погрешности – бывает рановато хлеб засунули в печь и жаром начинает его обдавать, корка горит, тогда хлеб вынимали и покрывали влажным полотенцем, это помогало хлеб допечь. Это сейчас проще включил плиту и установил определенные градусы – в печи такого. *«Первый свой хлеб, - вспоминает Наталья Викторовна, - я испекла самостоятельно в 12 лет. Были 90-е годы в сених всегда был деревянный ларь с мукой. В зимнее время пекли хлеба сразу на неделю. Когда хлеб остывал, выносили в другой деревянный ларь в сених, на морозе хлеб промерзал. Когда нужен был свежий хлеб, вносили домой – он оттаивал и становился мягким, как- будто бы его сегодня только что испекли».*

В деревнях конфет много не было как сейчас, но у бабушек для внучат всегда было припасено сладенькое – это вяленая свеколка и морковка. Осенью, когда собирали урожай – мелкие свеколочки и морковки тщательно мыли, нарезали на ломтики и в печи сушили – сладость, всем детям на радость! И зубы целы и десны здоровы! Необычное лакомство

делали из коровьего молозива – его запекали в печи, и получался молочный студень кремого оттенка, богатый витаминами, больного сразу ставил на ноги! В печке делали и топленое молоко, а из него и варенец.

Веселова Наталья Викторовна вспоминает из детства, что летом она с семьей ездила за свое село за дикой вишней. Эта вишня необычна своим ароматом, косточка маленькая, ягод на кустах видимо-невидимо. Ее собирали ведрами, привозили домой, и опять сушили в русской печи, затем засыпали в суконные мешочки и хранили на палатках до зимы или до приезда гостей. *«Если ждали гостей, то пекли шаньги, калачи и пироги. А вишневые самые любимые. Эту заготовленную вишню заливали кипятком, затем воду сливали. Ягоду с косточкой прокручивали через мясорубку и в эту смесь добавляли варенье обычно яблочное или другие сухофрукты, сахар. Когда пеклись пироги – стоял вишнево-миндальный аромат и мы дети – ждали с нетерпением, ну когда же они испекутся. Таких пирогов я не ела больше нигде! Это аромат и вкус из моего детства!»* До сих пор Наталья Викторовна любит печь шаньги – это лепешки с начинкой сделанной из сметаны и сахара. Можно сделать такие лепешки и с творогом – тогда это будет уже ватрушка.

Сейчас ей 37 лет – у нее четверо своих ребятишек и в ее доме тоже есть русская печь, ей не меньше лет 50-ти, правда по размеру вдвое меньше ее первой печи, так как и дом меньше. В своей печи она любит коптить гусятину и запекать птицу.

В Усинске многие хозяйки умеют приготовить рыбные консервы из мелкой рыбешки, для этого рыба долго томится с овощами в печи. Можно и поесть и впрок заготовить! Знаменит в Усинске род особых пирогов – курники (мясо курицы с картошкой их начинка), а еще очень вкусны лапшевники – это блюдо из лапши, яиц, муки и сахара. Во многих домах печи еще стоят. В основном у пожилых людей – пенсии у них маленькие, а газ дорогой, вот они и экономят.

Рассказы родственников и односельчан невольно подтолкнули меня открыть книги и узнать как можно больше о печи. Свой поиск я начала с изучения словарей.

Толковый словарь С.И.Ожегова: «Печь – это сооружение (из камня, кирпича, металла) для отопления помещения, приготовления горячей пищи. Русская большая квадратная кирпичная печь с широким полукруглым жерлом и верхней лежанкой» [10].

Толковый словарь русского языка Т.Ф.Ефремовой: «Печь – это устройство для отапливания помещения и варки пищи» [19].

В сети Интернет [21] я нашла информацию, касающуюся русской печи. *«Это массивная конструкция, в ширину она обычно имела около полутора метров, в высоту - до двух, в длину - чуть больше двух. Основная функция печи, это как можно дольше сохранять тепло, для этого варочная камера расположена в глубине печи и имеет заслонку между камерой и устьем. Так же русская печь имеет несколько заслонок от дыма».*

Русская печка должна быть большой и теплоёмкой, долго хранить тепло и иметь удобный доступ, как для закладки дров, так и для приготовления пищи. Чтобы обеспечить равномерное отопление всего дома, печь обычно располагалась в его центре, а труба выходила наружу из центра крыши. Размер печи достаточно большой, на ней даже устраивается специальная лежанка, на которой всегда тепло.

Русская печь помогала ремесленникам. Гончары, обжигали в печах готовые глиняные горшки для придания им прочности, пивовары – варили в печи пиво, петельщики (так в старину называли людей, которые плели корзины) – распаривали в печи ивовые прутья для придания им мягкости и гибкости.

Места на печи отводились каждому члену семьи согласно строгой системе иерархии, старики обычно – внизу, справа от устья, а детвора – на полатах.

ВЫВОДЫ

В результате проведенной исследовательской работы можно сделать следующие выводы:

1. Русская печь для жителей России, как член семьи, имела свои обязанности и была наделена особыми полномочиями: хлебопечка, обогреватель, газовая плита, производитель бесплатного удобрения, а раньше и стирального порошка в виде золы (щелока), сушилка для вещей, сушилка для ягод и овощей, кровать для людей, копилка и хранильница вещей, бесплатный прибор для лечения болезней позвоночника и суставов.

2. Из простых рассказов жителей сел Троицкое и Усинское Сызранского района сложилось моё представление о значимости важности русской печи. По настоящее время многие сельские жители используют ресурсы русской печи в целях приготовления пищи, заготовок на зиму, обогрева дома и оздоровления. Таким образом, русская печь и в настоящее время имеет большое значение в жизни сельских жителей Сызранского района и является незаменимым предметом русского дома, который позволяет справиться с любой бытовой задачей.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. Денис Ефимов, Эд Побужанский. Русская печь. Возвращение// Каминны и печи. Одиннадцатый выпуск № 1, май.
2. Г.Я.Федоров Русская печь. М.: изд-во Эксмо, 2003.
3. А.М.Шепелев Виды печей и их конструкции // Как построить сельский дом. — М.: Росагропромиздат, 1988.
4. Русские народные сказки в обработке Л.Н.Толстого. - Москва, 1993.
5. Т.Тарабарина Пословицы, поговорки, потешки, скороговорки. - Ярославль, 1997.
6. С.И.Ожегов Толковый словарь русского языка. автор. издательство. АСТ, Мир и Образование. 2014.
7. Т.Ф.Ефремова Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный. – М.: Русский язык, 2000
8. А.Л.Топорков «Перепекание» детей в ритуалах и сказках восточных славян // Фольклор и этнографическая действительность. - СПб., 1992.
9. А.Н.Афанасьев Мифы, поверья и суеверия славян. - М., 2002
10. История русской печи. Электронный ресурс: <http://pechky.ru/novosti/istoriya-russkoj-pechi/>
11. История русской печи. Электронный ресурс: <http://www.perunica.ru/istoria/679-istoriya-russkoj-pechi.html>
12. Русская печь - история появления, описание, ее функции, русская печь в 20-21 веке. Электронный ресурс: http://kulinaria1914.ru/publ/russkaja_pech/68-1-0-858#ixzz3O4XL8KVv
13. Как помыться внутри печи. Электронный ресурс: <http://www.baby.ru/blogs/post/166556362-69131/>
14. Интервью с жителями с. Троицкое Сызранского района Самарской области:
 - Ветренко Наталья Васильевна (1957 г.р.), Ларюшкиной Полины Ивановны (1941 г.р.), Степашкиной Татьяны Михайловны (1969 г.р.), Барышниковой Любове Васильевны (1954 г.р.),
15. Интервью с жителями с. Усинское Сызранского района Самарской области:
 - Быстрова Нина Михайловна (1930г.р.), Пенькова Анна Михайловна (1953г.р.), Захарова Илона Николаевна (1980 г.р.), Мещеряковой Раисы Васильевны (1943 г.р.), Веселова Наталья Викторовна (1980 г.р.)

ПРИЛОЖЕНИЕ



Рис. 1 Ларюшина Полина Ивановна (фото автора)



Рис.2 Печь в доме Ларюшиной П.И. (фото автора)



Рис. 3 Степашкин Евгений Иванович



Рис. 4 Печь в доме Степашкиных



Рис. 5 Барышникова Любовь Васильевна



Рис. 6 Быстрова Нина Михайловна (фото автора)



Рис. 7 Пенькова Анна Михайловна (фото автора)



Рис. 8 Как помыться внутри печки (<https://www.baby.ru/blogs/post/166556362-69131/>)



Рис. 9 Захарова Илона Николаевна (фото автора)



Рис. 10 Илона Николаевна с сыном на печи (фото автора)



Рис. 11 Мещерякова Раиса Васильевна (фото автора)



Рис. 12 Веселова Наталья Викторовна (фото автора)