

21 мая 2020 г.

Здравствуйтесь, дорогие мои читатели и просто посетители нашей замечательной и всегда гостеприимной библиотеки Техникума водного транспорта в славном городе Отрадное!



Помните русские сказки? Любимец щуки и русского фольклора Емеля лихо разъезжал на русской печи. А от гусей-лебедей Машенька с братцем Иванушкой где пряталась? Тоже в русской печи.

Тот, кто ни разу в своей жизни не полегал на нагретой русской печи, не почувствовал ее мягко проникающего во все тело тепла, многое потерял. Ему никогда не понять, какую атмосферу в доме создает русская печка, какой она стабилизатор этой самой атмосферы в вашем доме!

Зимний день погас, как свечка,
Будто вовсе не горел,
На колени перед печкой
Встану: «Матушка, согрей!
На тебя одна надежда,
Печка-матушка, сейчас
Выручай: зима, похоже,
Извести решила нас».
Стоит только чиркнуть спичкой
Заструится алый шелк,
Спички хоть и невелички,
Но в работе знают толк.
Оживет изба, задышит
На березовых «хлебах»,
Вот ведь – стены есть и крыша,
А без печки не изба ...

Анастасия Тарбаева 

https://vk.com/hronikarusi?w=wall-158032247_25277



Мне приснились сегодня сухари
Те, что на печке лежат.
Бабушка их растворяет в щях,
Шамкает не спеша.

Тепло исходит от печки.
В печке большой чугунок.
В нем ужин, завтрак и обед беспечно
Томятся не один денек.

Горнушка теплом сохраняет носочки.
Коты расположились на печке спать.
А я пишу стихи не спеша в одиночку,
От воспоминаний трудно дышать.

Русская печь - в ней зима и лето.
Раскаляется к вечеру, стынет к утру.
Чисто побелена - легка при этом.
Красотою облагораживает избу

Сейчас печка редкость,
Но и до сих пор - счастье.
Таинственностью поддерживает тепло.
Каждый человек к ней не безучастен,
Вспоминая детство свое.

Людмила Филатова Владимировна

<http://kovcheg.ucoz.ru/forum/58-1305-1>



По своей сути, Русская печь - не только обогревательный прибор дома, это уникальное явление нашей славянской культуры, яркий символ русского духа.

Русские печи появились в начале XV века и поначалу не имели дымовых труб, то есть топились «по-черному».

Эти печи получили название «курных» и быстро сделались основным, а для крестьян и единственным, средством отопления и приготовления пищи.

Название не было случайным – печь действительно курилась – большой огонь в ней нельзя было развести, не рискуя поджечь деревянное подпечье, да и сам дом.

Дым заполнял все помещение и выходил наружу через верхний притвор приоткрытых входных дверей. Через порог этих дверей в дом поступал холодный воздух.

Так продолжалось почти до середины XV века, когда в стенах стали делать небольшие отверстия для выхода дыма.

После топки печи эти отверстия заволакивали – закрывали деревянными заслонками, поэтому вскоре их стали называть волоковыми окнами.

Топили печи и «по-серому» – дым выпускали на чердак, откуда газы постепенно уходили через слуховые окна и неплотности кровли.

Наши предки умудрялись добиваться полного сгорания дров, так что копоть оседала лишь вокруг «верхника» или у волокового оконца.

Секрет в том, что печь топили дровами лиственных пород: поленья располагали так, чтобы они свободно омывались свежим воздухом, а для того, чтобы избавиться от копоти, сверху клали поленья из осины.

В своде житейских правил и наставлений XVI века, известном нам под названием «Домострой», нашлось место и для такой инструкции:

«А в избах всегда печи просматривати внутри печи и на печи, и по сторонам и щели замазывать глиною... А на печи бы всегда было бы чисто сметено... ино вода наперед припасена б была, пожарные ради притчи...».

И верно, – от курных печей нередко занимались опустошительные пожары. В 1571 г. был издан приказ «царева и великого князя диаков», запрещающий топить печи в избах «с весны до самой стужи».

Готовить пищу, печь хлеб и калачи предписывалось в надворных русских печах.

<http://kovcheg.ucoz.ru/forum/58-1305-1>

Русскую печь можно по праву считать гордостью русского народа.

Основная ее особенность - сводчатая камера - горнило, которое разогревается до 500°. Это как раз та температура, которая требуется для выпечки хлеба. Разогретое горнило часами хранит тепло, в нем можно томить молоко, варить рассыпчатые каши, готовить жаркое. Вкус пищи, приготовленной в русской печи удивителен и не сравним ни с чем, тут русская печь вне конкуренции!

Наши бабушки, дедушки, их родители, их бабушки и дедушки, просто не представляли себе жизни без печи. Даже в степи трудно было прожить без печки.

Вместе с тем конструктивная простота русской печи сочетается с удивительной многофункциональностью, в чем с русской печью не может поспорить никакая другая печь.

Русская печь по своему устройству больше всего напоминает костер.

Чем проще устройство, тем лучше - это топливник, камера, приподнятая на несколько сантиметров от пола избы, и устье - чтобы обслуживать печь.

Так по кирпичикам и сформировалось классическое устройство печи.

А еще есть удобная лежанка, на которой так тепло и уютно спать в холодные зимние ночи.

Из книги Л.В. Беловинского «Печь. Изба и хоромы»:

О печи нужен отдельный разговор. Ведь это было центральное место в избе, податель жизни.

Ставилась печь на мощный опечек, сложенный из брусьев прямо на земле, под полом, и проходивший сквозь пол. Это был как бы фундамент тяжелой печи.

Но по бедности нередко опечек ставили прямо на полу, подпирая его по углам четырьмя мощными «стульями», чурбанами. Доходил опечек по высоте почти до уровня пояса человека, до шестка.

И для большей устойчивости тяжелой высокой печи между матицей и центральной полой балкой утверждался, по крайней мере, один мощный печной столб, с внешней стороны печи, а чаще ставились два столба, по сторонам чела, иногда же их было все четыре.

Между ними и ставилась дощатая опалубка при сбивании русской печи из слегка влажной глины.

Когда же вошел в широкое употребление кирпич, и из него стали класть печи с дымоходом, технически нужна в столбах отпала, но один печной столб все равно сохранялся – по традиции, да и, как увидим, из конструктивных соображений.

Ставилась в России именно печь, в отличие от западноевропейских каминов, по недоразумению вошедших в моду сейчас и у нас в дачных и даже постоянных жилых

постройках богатых владельцев разного калибра. Конечно, приятно глядеть холодным вечером на живой огонь, пылающий в камине.

Однако в России с ее зимами вдобавок к камину непременно требуется и что-либо посущественнее: отопительная печь или, если кошелек позволяет, паровое отопление, которое в деревне устроить непросто и недешево.



Захаров Гурий Филиппович Русская печь

https://vk.com/hronikarusi?z=photo-158032247_457277874%2Fwall-158032247_25265

Ведь камин – открытый очаг с прямым дымоходом, имеющим внутри только неширокие дымоотбойники, чтобы ветром дым не забрасывало в помещение. Обогревает он только лучистым теплом от горящего топлива. Погас огонь – и помещение начало выстывать. Это допустимо в Западной Европе, например, в Англии, классической стране каминов: здесь зимние температуры редко отпускаются ниже нуля.

Попробуйте жить в доме с камином хотя бы в Центральной России, где 20 градусов мороза в течение нескольких зимних месяцев – явление отнюдь не редкое. Здесь камин потребуется топить день и ночь.

Печь же, сбитая из глины или сложенная из кирпича, сформованного из той же глины, хорошо прогревается и пламенем, и остающимися в ней при закрытой заслонке или трубе горячими газами, и долго держит тепло, постепенно отдавая его помещению. Собственно, хорошая печь при топке именно и не греет, а нагреваться начинает лишь при окончании топки, когда закрывается труба. Поэтому так важно вовремя закрыть трубу, не упустить тепло.

И чем массивнее печь из пористой глины или пористого же кирпича, тем больше тепла она накапливает. Поэтому русская печь массивна, занимает добрую четверть избы, а нагревается медленно. То, что быстро нагревается, быстро и остывает, например, жестяная или даже

чугунная печурка-буржуйка.



Дацук Кирилл Владимирович Бабушкина печь

https://vk.com/hronikarusi?z=photo-158032247_457277869%2Fwall-158032247_25265

Русская печь – это не просто печь с лежанкой, как многие думают: лежанка может быть при любой печи. В русской печи огонь разводится при открытом устье на поду под сводом, открытый, как в камине, а не в топке при закрытой дверке, как в отопительной печи с системой дымоходов.

Под – выложенная диким камнем-плитняком или кирпичом обширная площадка в глубине печи над опечком, практически по всей площади печи, исключая, конечно, толстые боковые и заднюю стенки.

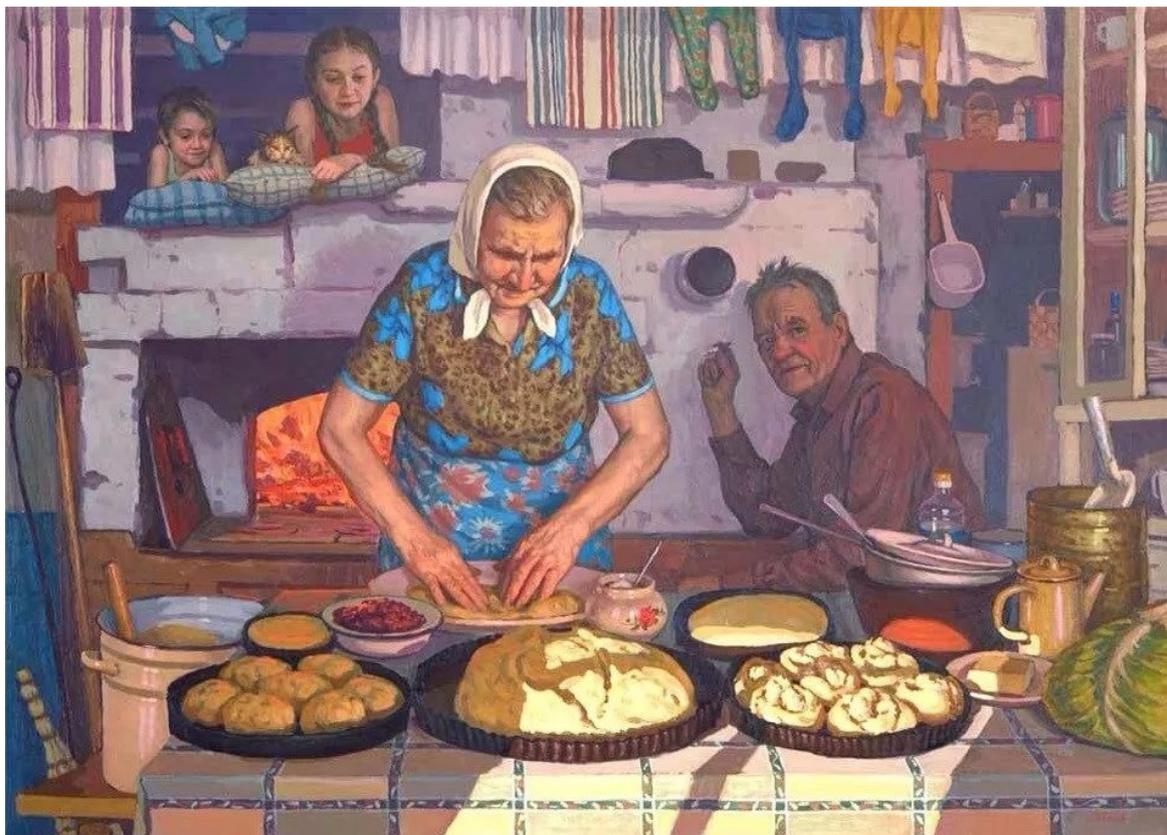
Площадь пода такова, что в России нередко, и почти повсеместно, мылись в протопленной и легка остывшей печи:

выметали золу, обметали от сажи свод, застилали под толстым слоем мокрой соломы, ставили в печь шайку и чугуны с горячей и холодной водой и сидели там, слегка пригнувшись; закрыв за собой заслонку, в печи можно было даже париться.

Конечно, в печи все-таки было тесно и ненароком можно было коснуться свода плечом, рукой или даже головой. Ну что же, сажа – не грязь. Главное – смыть с тела корочку соли от пота, смешанную с жиром и грязью, раскрыть поры, дав возможность свободно дышать всему телу. В чане с горячей водой, как это проделывалось в Западной Европе, так тело не очистишь. Впрочем, западноевропейский крестьянин и не работал так, как русский.

На поду пекли хлеба и пироги: выметя его голиком, слегка трусили ржаной соломой и на нее сажали на лопате отформованные в корзине-корневатке куски теста, превращавшиеся за закрытой заслонкой в круглые, пропеченные изнутри караваи с хрустящей корочкой и приставшими с исподу золотистыми подгоревшими соломинками.

В печи на поду и готовили пищу, задвинув в огонь ухватом горшки с варевом.



Павел Попов У бабушки в деревне

https://vk.com/hronikarusi?z=photo-158032247_457277870%2Fwall-158032247_25265

Форма горшка и повторяющего его чугунок как раз и выработана для готовки в русской печи среди пламени да для работы ухватом. Донце сравнительно узкое, а тулово расширяется кверху, так что пламя охватывает горшок не только с боков, но отчасти и снизу. Узкой частью горшок входит в зев ухвата, а расширяющимся туловом садится на его рога. Иначе около печи просто невозможно было бы работать: попробуйте поставить в открытое высокое пламя нашу кастрюлю или вытащить ее из огня.

В русской печи на поду в больших корчагах также варили пиво, «бутили»-золили белье. Конечно, достать на ухвате из печи хотя бы ведерный чугунок (а корчаги были двухведерные и более) невозможно.

Поэтому посудины большого объема «выкатывали» из печи на шесток: под длинную деревянную ручку ухвата подкладывали круглую скалку, и женщина, надавив на конец ручки, слегка приподнимала корчагу и катила на скалке ухват по шестку. Поскольку тулово горшков и корчаг расширялось постепенно, в хозяйстве достаточно было двух ухватов разных размеров и для маленьких, и для огромных посудин.

Шесток – небольшая площадка перед устьем печи, продолжение пода.

Сбоку здесь устраивалась небольшая выемка – загнетка; например, в шесток вмазывали горшок. Вытопив печь и дождавшись, когда прогорят последние синеватые огоньки и останутся только пышущие жаром рдеющие угли, устье плотно закрывали заслонкой, и тогда-то начинала прогреться печь.

Но предварительно на загнетку заматали голиком горячие угли и присыпали их золой. Здесь они тихо тлели, сохраняясь до следующей топки.



Волков Юрий Николаевич Интерьер с русской печью. Тарнога
https://vk.com/hronikarusi?z=photo-158032247_457277871%2Fwall-158032247_25265

Ведь спички появились довольно поздно, и сначала из-за дороговизны деревне были недоступны, а высекать каждый раз огонь с помощью огнива и кремня на трут – большая морока. Хозяйка утром сдувала с углей золу и, сунув в них пучок пересохшей в подпечье лучины, раздувала огонь.

К тому же на сей счет существовали определенные поверья, и огонь в печи окончательно гасили только раз в год, добывая затем новый «живой» огонь трением в одной из изб деревни и перенося затем его из одной избы в другую. Если же случайно угли гасли в неурочное время, то приносили огонь из соседней избы.

«Живой» огонь обладал чудодейственной силой. Его использовали и в случае повальных болезней в деревне или падежа скота. Тогда, добыв его, разводили на улице большие костры и прогоняли через них скотину или проводили всех жителей, перенося неспособных двигаться на руках.

Добывали «живой» огонь особым образом. На порог избы клали тяжелое короткое бревно с выдолбленными в него рукоятками, и два мужика, сидя по сторонам порога, «выпиливали» огонь, как пилой. Ведь порог избы, как и матица, был сакральным местом, почему его и использовали для получения «живого» огня.

На шестке стояла посуда с готовой пищей, а если требовалось сохранить ее теплой долго, например, до вечера (чтобы подогреть пищу, не будешь же заново растапливать печь), ее ставили на под уже слегка остывшей печи, задвигая заслонкой. На шестке можно было и что-нибудь приготовить на скорую руку, но в небольшом объеме, например, кашку для ребенка,

«исправницкую» яичницу на лучинках для проезжего начальства, быстро подогреть щи для запоздавшего с работ и промерзшего на морозе мужа.

Для этого служил таган – железное кольцо на трех приклепанных к нему невысоких железных ножках. Горшок ставился в таганок, садясь на кольцо заплечиками тулова, а под ним разводили огонь из лучинок, запалив их от углей на загнетке. На таганок можно было и поставить латку с яичницей – большую глиняную сковороду с высокими бортиками.



Дым от горящих на поду дров выходил из устья над шестком прямо в избу, вытягиваясь в волоковое оконце. Держался он примерно на уровне головы взрослого человека, не опускаясь из-за притока холодного воздуха из открытой двери слишком низко.

Так что при горячей печи в избе лучше всего было ходить пригнувшись, либо вообще сидеть или лежать на лавке. Нижний слой дыма, хотя и редкий, все же ел глаза.

Стены и потолок в курных избах были покрыты густым слоем сажи, время от времени обметавшейся хозяйками, а на уровне плеч и головы стены лоснились оттого, что люди ненароком терлись о них.

Впрочем, и в этом можно было найти свои достоинства: сажа и дым не нравились не только людям, но и тараканам, которые предпочитали держаться пониже, а при топке из-за холода прятались по щелям.

Но был способ избавиться от дыма, во всяком случае, от части его: над печным челом в потолке и крыше прорубали отверстие и в него вставляли деревянную трубу – дымоволок, куда и вытягивался дым. По окончании топки дымоволок просто затыкали тряпицей.

Когда появились печи с дымоходами, дым собирался над шестком и вытягивался в кирпичную трубу, так что в избе стало чище.

После окончания топки закрывали не только устье печи заслонкой, но и трубу: в ней делали нишу с дверкой-вьюшкой и накрывали вмазанный в нижнюю часть венчик разбитого горшка особым «блинком» с бортиками в форме сковороды или просто затыкали тряпицей.

Лучина и сухие дрова для растопки лежали в подпечье – неширокой, но глубокой нише в опечье под шестком; если опечек ставился прямо на земле, под полом, то в нем мог настилаться легкий щелястый пол. Сюда в морозы хозяйка сажала кур, чтобы они не поморозили в курятнике лапок и гребешков, сюда укрывалась напроказившая кошка

(«Брысь под печь!»).

Но главное – здесь обитал «хозяин», «соседушко», «дедко», «доможил», «братаниш» – домовый!



Изба без домового не стоит, и при переезде в новую избу туда с почетом перевозили из старой и домового – в стоптанном лапте, насыпав в него земли из-под старой печи.

Подпечье – самый подходящий угол для него: и тепло, и не на глазах у людей.

Разве что кот залезет, так домовый с котом живет мирно...

В подпечье для домового ставили блюдце с кашей, клали кусочек черного, круто посоленного хлеба, а в праздники и чашку водки.

На Ефрема Сирина «закармливали» кашей домового даже на шестке, ставя туда угощение для него на ночь.

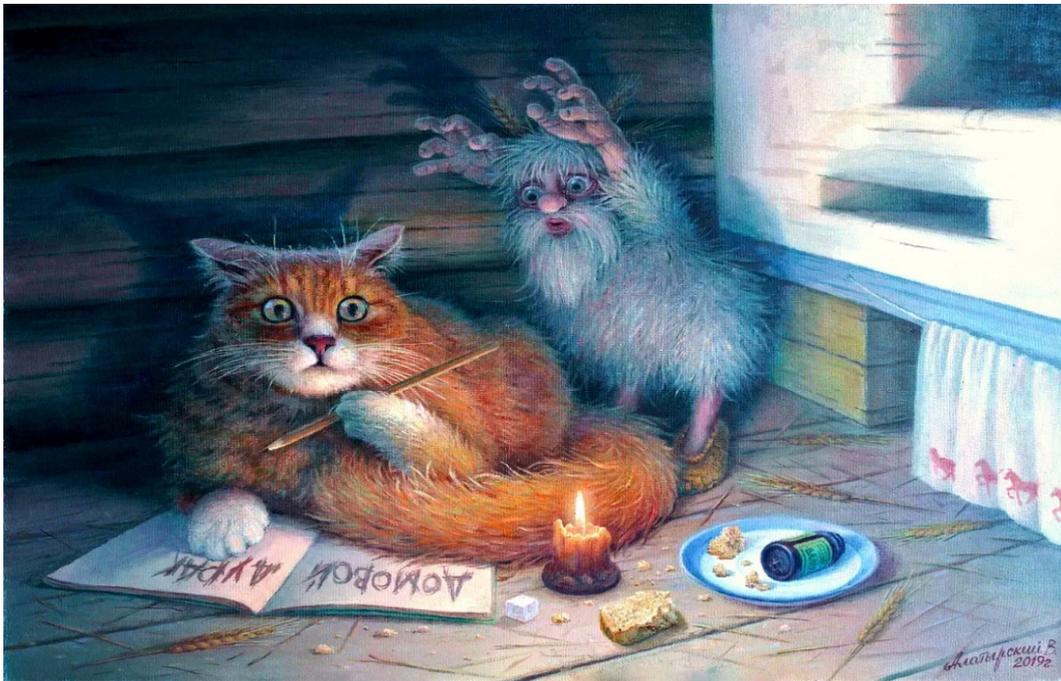
С домовым обращались бережно и уважительно, это была не менее важная фигура, чем «большак», хозяин избы, с которым только и вступал в контакт домовый.

Если требовалось, он давал совет, как бы произносил реплику «в сторону», предупреждал о возможном несчастье. Можно было и самому вызвать домового на разговор, но это было опасно и к добру могло не привести.

Но, в общем-то, это была самая добродушная и доброжелательная к людям нежить.

Если домовый иногда и начинал подвывать или свистеть со скуки, или шалить, например, ночью наваливаясь на грудь спящего на печи человека, то делал это слегка, в шутку, без намеренья причинить зло.

Людей хозяйственных домовый любил, помогал им и старался, чтобы в семье был лад.



Людей хозяйственных домовый любил, помогал им и старался, чтобы в семье был лад. Если муж или жена вдруг находили себе зазнобу на стороне, домовый непременно наказывал разрушителя семейства: душил спящего ночью, щипал во сне и даже мог сбросить с печи. Домовой страшно привыкал к избе. Случалось, при постройке семьей новой избы и переезде в нее, он отказывался перейти в нее и оставался под старой печью, жалуясь и плача по ночам. Мужик должен был по ночам без шапки и в одной неподпоясанной рубашке ходить в старую избу и упрашивать домового перейти в новую.

Случалось, что мужику надоедало кланяться ночь за ночью, и он применял к упрямому строптивцу силу: запихивал его в мешок, завязывал и так переносил под новую печь.

И поделом ему. В хорошем хозяйстве время от времени просто необходимо проявлять твердую власть.

Домовые были семейными, но спали отдельно от жен: «сам» под печкой, а дома с детьми, «хохликами» – в голбце или в подызбице.



Впрочем, в крестьянской избе и мужик с бабой вместе не спали: не до того было до упаду работавшим людям.

Голбец – небольшая дощатая пристройка к русской печи, сбоку ее, доходившая до уровня лежанки. В голбце устраивалась лесенка для подъема на лежанку, полки и дверцы для сушки промокшей одежды и обуви, спереди, возле печного чела, устраивался лаз под пол, в подызбицу.

На довольно широком голбце можно было спать, если на печи было жарко.

Впрочем, вместо голбца мог быть невысокий, чтобы можно было сесть на него, но широкий припечек, каржина, на котором иногда и спали, прижавшись к теплой печи.

У каржины верх был подъемный, а боковая стенка делалась решетчатая, и хозяйки сажали сюда на яйца курицу-наседку или гусыню.

В каржине, как и в голбце, могло быть отверстие для спуска в подызбицу. Но иногда западня, или творило – лаз под пол – делалась в полу, недалеко от печного чела.

В передней стенке печи, ее челе, устраивалась сбоку от устья маленькая печура, имевшая выход в трубу, для сушки промокших рукавиц, хранения хозяйственных мелочей и установки каганца для ночного освещения избы, когда спали все, за исключением прявшей или ткавшей хозяйки.

Могли быть и две печуры, по обе стороны устья



Русская печь – прекрасное лекарство от простуд и ломоты в костях и мышцах.

Над печным сводом устраивалась широкая лежанка.

Здесь спали старики или больные.

В сухом печном тепле, на нагретых кирпичках, хорошо было полежать, если ныли от работы суставы, не разгибалась натруженная поясница. Чтобы люди могли располагаться на лежанке свободно, не стесняясь посторонних, лежанка задергивалась занавеской.

Печь играла огромную роль в жизни крестьянина, и ей придавалось сакральное значение. Квело́го маленького ребенка «запекали» в печи: обмазав тестом, на хлебной лопате совали в протопленную, но не слишком горячую печь.

Несмотря на свою многовековую историю, русская печь успешно дожила до наших дней и до сих пор ее можно увидеть как в деревнях и мелких населенных пунктах, так и в загородных домах современных любителей старины и уюта.

Вот только найти настоящего мастера печного дела теперь ох как непросто!

Немного юмора

ПЕЧНИК

Кафедрой сопромата в Киевском автодорожном институте много лет заведовал один профессор. Весьма заслуженный ученый мирового уровня.

Он был уже в возрасте, чего-то недомогал и по общему делу вызвал меня к себе домой. Когда я вошел в профессорскую квартиру в старом доме еще дореволюционной постройки, хозяин как раз заканчивал договариваться с мужичком средних лет о ремонте старинной изразцовой печи.

Мужичок оказался с трудом отысканным печником и, уходя, давал последние наставления заказчику, типа, «завтра приду в 7 утра, никуда не уходи... будь готов... костюмчик надень попроще.. и уж подсуетись, будешь мне помогать... ну, там, подавать, чего скажу, раствор замешать.. ну, за бутылкой сбегашь, если снадобится, или еще чего.

И никаких больше делов - времени у меня мало!»

Когда он ушел, смущенный учёный философски заметил:

- В Киеве пятьсот профессоров и один печник (воспоминания очевидца).



«С вечера в печке стоят огромные чугуны с водой, с мелким картофелем для скота. Чугуны эти ставили в самую дальнюю часть, называлось в вольную, – это не надо было размешивать, за этим не надо следить, это до вечера, а то и до завтра...

Тоже накануне домиком сложены дрова в печке, остается только зажженную лучинку поднести...

Да! Не забыть вытащить валенки, которые вчера на просушку положили в печку!

Раннее утро, бабушка крестится, осеняет крестом чело печи, на длинной лучине подносит огонь... Это магия какая-то! Я иногда вставала так же рано, чтобы только посмотреть на

пламя в печи... А скоро бабушка и горяченький блинок подкинет или палишку румяную!

Впрочем, о вкуснятине из русской печи – отдельный разговор...»

<http://kovcheg.ucoz.ru/forum/58-1305-1>

Галина Коровина

У нас в старом доме была печь, вроде небольшая, но я на ней спала и не было тесно. Больше такой печи я не встречала: небольшая, но удобная. Эх, как ее жаль.

Галина Худяева

Красиво написано. Сразу захотелось и еды и пирогов из русской печи. Очень любила смотреть на огонь в печи. А в морозные дни любили погреться на лежанке.

Дорогие мои читатели! В книге историка Леонида Васильевича Беловинского вы найдете для себя много интересного и занимательного. Как вы могли заметить, написана она с юмором, живым, образным языком. Загляните в прошлое, ведь это было совсем недавно.



Беловинский Леонид Васильевич. ПЕЧЬ. Изда и хоромы. 

читать здесь: <https://knigogid.com/books/nauchnye-i-nauchno-populjarnye-knigi/kulturologiya/page-5-198863-leonid-belovinskii-zhizn-russkogo-obyvatelja-izba-i.html>

Книга доктора исторических наук, профессора Л.В.Беловинского «Жизнь русского обывателя. Изда ихоромы» охватывает практически все стороны повседневной жизни людей дореволюционной России: социальное иматериальное положение, род занятий иразвлечения, жилище, орудия труда ипищу, внешний облик иформы обращения, образование исистему наказаний, психологию, нравы, нормы поведения ит.д. Хронологически книга охватывает конец XVIII— начало XXв.

Тускнеют угли. В полумраке
Прозрачный вьется огонек.
Так плещет на багряном маке
Крылом лазурный мотылек.

Видений пестрых вереница
Влечет, усталый теша взгляд,
И неразгаданные лица
Из пепла серого глядят.

<http://kovcheg.ucoz.ru/forum/58-1305-1>

А полежать на русской печке можно будет совсем скоро!
Ведь на каникулах можно будет поехать в деревню, поесть пирогов из русской печи,
познакомиться и подружиться с Домовым...(теперь вы знаете, где он живет).

Мечтайте, читайте и будьте счастливы.
Анна Юрьевна Лебедева.