

Антонина ГОЛОВИНА



ОДА РУССКОЙ ПЕЧКЕ

Основной и главной «мебелью» в каждом доме нашей деревни Пустошново на Вологодчине в военные и послевоенные годы была печка. Почему у русских появилась поговорка «надо плясать от печки»? Да потому что, перед началом строительства крестьянин определял на плане будущего дома место печки и под неё выкладывал крепкое основание-фундамент, а затем – основной сруб избы.

Много пословиц и поговорок сохранилось в народе о русской печке: «Красна изба углами, а печь пирогами», «Если бы не печь, то куда Емеле прилечь», «На печке соломы пучок – это мой мужичок, за него завалюсь, ничего не боюсь». Я считаю, печка, мама и мы, дети, были единым живым организмом. На печке рожали наши матери и пра-пра...бабушки, росли и крепили дети, умирали старики.

Печка взрастила тысячи здоровых поколений русских людей. Деревня и слышать не слыхивала, и видеть не видывала никаких радикулитов, хондрозов и ОРЗ. Умеренно горячее, постоянное сухое тепло кирпичей излечивало многие болезни, даже чесотку. Голеньких ставила нас мама перед устьем топящейся печки, натурала смесью дёгтя с горючей серой, поворачивая разными боками к жару, и никакого внимания не обращала на наш рёв. Чесотку, как ветром сдувало через два – три дня.

Печка предсказывала нам погоду: красный огонь в печи – к морозу, белый – к оттепели; дым из трубы столбом – к хорошей ясной погоде, стелется к земле – к затяжному ненастью, воев в трубе – к сильному бурану.

Печка почти во всех деревенских домах Вологодчины стояла слева от входной двери на кухню, а двумя боками выходила в другие передние комнаты.

Рядом и на одном уровне с печкой располагались полаты, примыкающие к глухой стене дома, а вторые полаты были с другой стороны, но выше, почти под потолком. Если на ночь в доме останавливались гости, мы спали на полатах: тёплое дополнительное спальное место в тёмном закутке за печкой.

На других полатах хранился лук россыпью, и я не припомню, чтобы он портился. И вот почему. После уборки лук подсушивали несколько дней на солнышке на грядках или у открытых дверей под крышей на повети, пока не позеленеют бока и не начнут издавать при перемешивании характерный шуршащий звук. Затем мы садились в кружок и не спеша, обдирали высохшую шелуху с каждой луковицы до сочной чешуи, рассыпая очищенный на чистую дерюжку. И таким образом уничтожали луковую муху, которая всего больше и вредит луку при хранении. Луковицы с крепкими высохшими перьями плели в

Головина Антонина Григорьевна (урождённая Кукина), родилась 30 марта 1940 года в Вологодской области, деревня Лаврентьево, Междуреченского района в семье русских крестьян. Окончила Новосибирский геологоразведочный техникум в 1960 г. и Томский Государственный университет – 1978 г. С 1958 по 1967 гг. работала в геологических организациях Западной Сибири, Горного Алтая и Якутии. Заочно окончила аспирантуру и успешно защитила в 1985 г. диссертацию по стратиграфии юго-востока Западно-Сибирской низменности. Автор восемнадцати художественных книг.

косы и развешивали на кухне. Остальной лук разваливали на полатах. На луке через некоторое время снова образовывалась сухая чешуя, но уже чистая без пыли и луковой мухи.

Вместе с полатами печка принимала на себя до десятка детей. Сверху всё видно и безопасно. Всё, что происходило внизу, мы смотрели как спектакль, и нами принималось безоговорочно.

* * *

В ненастные дождливые дни или в морозные длинные вечера вся деревенская детвора забиралась на печку: играли в карты дурачка и пьяницу или в кости и камешки, проходили уличный всеобуч. Украдкой от учителей рассматривали прекрасные цветные иллюстрации в Библии, тайком хранившейся у родителей, что было тогда небезопасно: атеизм железным сапогом громыхал по России, уничтожая прекрасные древние храмы, которыми обильно была обихожена вологодская земля. Но, несмотря на это, деревня читла только церковные праздники, не признавая новые светские.

* * *

К престольным праздникам готовились загодя. Тогда печку и полаты мы покидали. На них мама стелила холст, рассыпала рожь или ячмень, периодически сбрызгивая водой до набухания и проклёвывания зёрен, затем сушили в печке, они становились мелкими тёмными, морщинистыми, их мололи на жерновах до фракции ячневой крупы. В результате получался солод золотистого цвета с приятным сладковатым запахом. Брли огромную глиняную корчагу с летком – отверстием в нижней части её, в неё клали крупно порубленную чистую ржаную солому, на которую насыпали солод, забивали леток деревянной пробкой, заливали водой и ставили в вольный жар печки томиться до следующего дня.

Мы, дети, с нетерпением ждали утра и поторапливали взрослых. Наконец корчагу выдвигали большим ухватом на край шестка, под неё ставили корыто, похожее на шинковку, выбивали пробку из летка, и начинало течь сусло густой золотистой струёй, как только что выгнанный гречишный мёд. А солома в корчаге не давала оседать солоду на дно и забивать леток. Мы уже наготове держали кружки, уговаривая маму налить ещё и ещё этого сладкого ароматного густого напитка. Затем сусло мама заквашивала хмелем. Нет лучшего пива! На Вологодчине и в Сибири уже давно не варят такое пиво, перейдя на быстреею технологию браговарения. Оставшееся содержимое корчаги высыпа-

ли в большую бочку, заливали колодезной водой, заквашивали – так получался прекрасный пенный пивной квас. Бочку закрывали деревянным кругом и выносили в сени, на ней постоянно стояла большая кружка или ковш для домочадцев и всех проходящих в наш дом гостей и соседей. Причём ни в пиво, ни в квас не добавлялось ни грамма сахара. Он и за чаем-то был в прикуску, а чаще, приглядку. В сороковых годах часто в пищу шёл сахарин – на кружку воды одна маленькая таблетка, который расфасовывался в небольшие пластмассовые круглые коробочки чёрного цвета.

* * *

У печки также готовили чай, уже давно ставший русским напитком. В ней было устроено специальное отверстие под самоварную трубу. В самовар клали остывшие угли из печки или лесные еловые шишки, раздувая их обычным сапогом по принципу мехов гармоны. В каждой избе место самовара у печки можно было определить по углублению в полу, почерневшему от выпавших горячих маленьких угольков и искр. Ставился самовар в левый угол стола. У самовара собиралась вся семья, приглашали соседей и путников, которых надвигающаяся ночь заставляла по пути в город Вологду. Никто и никогда в деревне не отказывал им в гостеприимстве, потому что сами часто оказывались в такой же ситуации, неся в котомках или везя на саночках на продажу ягоды, грибы или махорку, из выращенного на огородах табака, чтобы в городе прикупить хлеба или мануфактуру: ситец, сатин, платки.

К чаю подавались кушанья, и неторопливо текла задушевная беседа. Чай пили с блюдечка, помаленьку откусывая, наколотый сахарными щипцами, рафинад. К одному стакану, по неписаному уговору, всем, полагался один кусочек сахара, и я, неукоснительно следуя этому правилу, старалась выпить как можно больше стаканов. Я предполагала, что за беседой не заметят моего особого интереса к сахару, и только дружный смех взрослых на пятом или шестом пустом стакане у крана самовара останавливал моё чаепитие. За чаем обсуждали текущие дела и намечали будущие: сватались женихи и пропивались невесты, договаривались о складчине и «помочах», путники делились новостями.

* * *

Печка на Вологодчине почти до конца сороковых годов прошедшего века служила баней. Этот банный способ мы долго держали в секрете, переехав в Сибирь. И только недавно я стала говорить об этом,

не стесняясь. До войны в нашей деревне была большая общая баня на берегу реки, но в 1944-47-х годах её заняли под лечебницу для коней, которые возвращались то ли из армии, то ли из ГУЛАГа и лагерей, отощавшие и чесоточные. Моя старшая сестра Валя, к тому времени уже ветврач, лечила их. И чем только эта баня не пахла! – пришлось её сжечь. Построить новую баню было некому: обезмужичили деревни и сёла Вологодчины. Видимо, частенько в наших краях наступали тяжёлые времена – без кормильцев и строителей, поэтому и печки клали такие огромные, на всякий случай, – а вдруг придётся в ней мыться.

Как мылись в печке? Утром, как всегда рано топили печь, в неё ставились чугушки с водой. Под (низ, пол) печи чисто выметали, и ближе к вечеру на него стелили ржаную солому, чтобы, сидя, не обжечься. Она издавала приятный аромат и задерживала воду, излишки её стекали на шесток и дальше – в ушат на полу. Под печки имел небольшой наклон к устью, а свод по высоте позволял сидеть «во весь рост» взрослому мужчине. Туда залезал очередной член семьи, ему подавали деревянную шайку-ушат с горячей водой или щёлоком и мыло, и он свободно мылся там и даже хлестался веником. Окатывался же холодной водой в сенях, а дети – на кухне. Старшая сестра долго объясняла своему мужу-сибиряку, как залезать в печку и мыться там, но он умудрился встать во весь рост в дымоход и вылез оттуда как чёрт, весь в саже. Мы долго смеялись, но взяли с него слово, не рассказывать про нашу «баню» в Сибири. Он сдержал своё слово.

* * *

Печка для нас, детей, была нашим домом, нашей крепостью, кормилицей и защитницей. Напроказив, мы бесшумно заскакивали подалеже на печку и полати от маминых мечущих молнии глаз и тихо сидели там, пока не пройдёт гроза. И не всегда у неё хватало сил и желания извлекать нас оттуда. А если и вытаскивала, то, как правило, не меня, и уж тогда сёстрам доставалось. Я, в знак солидарности и для шумового эффекта, плакала и выла с печки вместе с наказуемыми, ненадолго умолкая при маминых словах: «Тонька (на русском севере имена произносили с буквой «я» на конце), замолчи сейчас же, а то и тебе перепадёт», – а я снова и снова принималась выть и канючить, пока не проходила мамина ярость.

* * *

Печка не топилась только три дня в году по причине вымораживания тараканов.

Когда наступал сильный мороз, мы всей семьёй покидали наш дом с открытыми дверями и ночевали у соседей, затем «готовеньких» выметали веником. Но к началу следующей зимы они опять неслетными полчищами появлялись на потолке над печкой и полатами и вместе с детворой весело шумели, шевеля усами и перебирая лапками. Мы совершенно не мешали друг другу. У нас, детей, они не вызывали раздражения и брезгливости – это был какой-то симбиоз в нише самого тёплого печного пространства. Почему их тогда так много было в сороковые годы, я не понимала. Уже давно вологодская деревня не знает тараканов: наоборот, они стали атрибутом городской жизни.

* * *

Не всегда самой печке доставалось хорошего топлива – дров берёзовых и еловых, ядрёных сухих полешек, умело наколотых сильной мужской рукой. По большим поленицам дров у дома можно было определить, в какой семье остался ещё крепкий дед, но голод в годы военного лихолетья первыми скопил стариков. Заготовка дров упала на неокрепшие плечи детей и подростков. Мы с сестрой брали санки, по глубокому снегу ехали в лес за дровами, пилили полусгнившие деревья, собирали упавшие сучки и волокни их к дому. Такие дрова, конечно, давали мало тепла, но и ими мы делились с беженцами из Белоруссии и вывезенными по дороге жизни блокадниками-ленинградцами.

* * *

На печке хватало места всем. Набегавшись,купаемся в холодной воде неглубокой курьи, на дне которой ещё лежит припаявшийся лёд, залезем на печку все синие с кожей в пупырышку или плохо ошипанного цыплёнка, не выговаривая «тпру», укроемся огромным тулупом, хорошенько пропотеет, и никакая хворь нас не брала. Наши матери, возвратясь поздно с работы зимой и напившись чая, присоединялись к нам, и начинались рассказы о маминой молодости, сказки, бывальщины, были и небылицы. За окном воеет пурга, а на печке с мамой тепло и уютно и не страшно, что где-то в соседних деревнях живут злые колдуны. Они днями бывают людьми, которые живут среди нас, а ночами оборачиваются то в свиней, то в колесо. Насылают на людей порчу: вдруг у знакомой женщины в животе вырастает большая щука.

Плотники, обидевшись на маленький гонорар и плохую кормёжку, делали в новом доме какое-то устройство, которое не давало покоя и житья новосёлам: по ночам во всём доме стучит, гремит и воеет.

В лесу начинает «водить» по кругу женщину, собирающую грибы – высоченное существо, выше верхушек леса. А она, наконец, вспомнив про крестное знамение, неожиданно и мгновенно оказывалась около родного заулка (отгороженный участок крестьянской усадьбы около боковой части дома, где располагались ворота для скота и въезд-взвоз на второй этаж над скотным двором). А иногда, переходя соседнее Ершовское болото, припозднившиеся крестьяне видели блуждающие синие огоньки. Они показывали, где лежат в тине убитые злыми татями-разбойниками богатые путники и молят прохожих, чтобы их достали и захоронили по-христиански.

* * *

Перед праздниками печка ласково и торжественно сияла, помазанная белой глиной. Приступки к ней выскабливались и мысли дресовой с мылом, рядом стоял, сверкая начищенными боками медный пузатый ведёрный самовар. Чистили его растолчённым в пудру красным, хорошо обожжённым кирпичом. В печурках лежали чистые рукавицы и портянки. Эти приметы создавали ощущение праздника за несколько дней до него и, наконец, он наступал вместе с вкусными запахами и предвкушением обильной еды.

Мама хлопотала у печки, мы дружно сутились около неё. На загнетке (угли, сгребённые в одну сторону около устья) у горячих углей, ещё посверкивающих синими всполохами язычков огня, жарились начинки на пироги, пеклись блины. Как споро и ловко всё это у неё получалось: ухват так и мелькал в умелых быстрых руках.

Ах, эти мамины руки! Они не сравнятся ни с чем, даже с крыльями, как пела Клавдия Шульженко, – разве только с волшебными пассажами мага-кудесника. Они умели всё: сеять из лукошка жито и убирать его серпом, увязывая быстро и умело в снопы и ставя их в суслоны; тереть лён и мять его ручной мялкой, чтобы получить из него паклю и куделю, и длинными зимними вечерами сидеть за прялкой, а затем ткать холст на рубашки, полотенца и ставовины; вязать носки и варежки; делать игрушки из овечьей и коровьей шерсти; выделывать кожи на яловые и хромовые сапоги на всю ближнюю округу. Не перечислить всего того, что умела и делала мама-хозяйка, мама-крестьянка, мама-колхозница.

Она умела жарить, варить, парить и печь чисто русские блюда в русской печке: салники, картошку в сливках, кислые щи, топленое молоко с толстой пенкой и золотистыми бусинками жира сверху, всевозможные каши, пироги-рыбники, курники,

кулебяки, губники. Пирог с солёными рыжиками был так вкусен, что родилась поговорка «ешь пирог с грибами, язык держи за зубами». Варила кренделя-баранки.

В будничные дни готовились кисели без сахара (за неимением оно): молочные, гороховые, клюквенные, овсяные – густые, хоть ножом режь, их ели деревянными расписными ложками и запивались молоком. Щи с мясом готовились ближе к осени, когда вырастает скотина и появляются овощи на огороде. Щи оставляли на ночь в печи для подкисания (суточные щи), и утром они были необыкновенно вкусными. Весной ели суп-болтушку: на чугунок воды несколько картофелин, разбитых сосновой мутовкой до очень жидкого пюре с добавлением небольшого количества молока: весенние надои были малы, и всё молоко приходилось сдавать государству за налоги и госзаимы. А когда появлялись дикорастущие дары леса и полей, зелень на огороде и особенно молодой картофель, матери уже не боялись за нас, и страх голода уходил до следующей весны.

В печке, у загнетки, в большом чугушке варила молодая картошечка. Мама доставала его большим ухватом, ставила на середину стола, кидала туда зонтики укропа: пар своим ароматом аппетитно щекотал ноздри, в глиняном кувшине стояло холодное жирное молоко, чёрный хлеб нарезался большими ломтями. Мы уже все сидели за столом, каждый раз не меньше десяти человек, вместе с подружками, нетерпеливо поглядывая на мамины манипуляции, и ждали сигнала приступить к трапезе.

Какая вкуснятинка – молодая картошечка с малосольными рыжиками, припиваемая холодным молоком в запотевших стаканах! Я понимаю Петра I, любившего вкушать солёные вологодские рыжички, доставляемые ему прямо к столу, к чарочке. Вкуснее их больше нигде не сыщешь! Белые боровики и подосиновики резали, заливали их в глубокой чугунной сковородке сметаной с яйцами и ставили в вольный жар русской печи. Бесподобное блюдо к обеду! Этот деликатес простые крестьяне ели от «пуза» и называли его просто «жарёха».

По маминым рукам мы могли определить многое. Как они были веселы и подвижны на работе и у печки, когда была еда в доме. С каким восторгом мы смотрели на них! Блины так и отлетали от сковородки: мы на лету хватали их, перекидывая с руки на руку, как печёную картошку из костра, макали в ароматные, ещё скворчащие, свиные или бараньи шкварки. У мамы ярко горели щёки, ласково сверкали чёрные, как у цыганки, глаза. Какая же

красивая у нас мама! А мы успевали вместе с блинами схватить незаметно немного готовой начинки для пирогов, стоявшей в сторонке на шестке, за что получали лёгкие шуточные шлепки, затрещинки и подзатыльники. Какие счастливые мгновения, а пели: «Спасибо любимому Сталину за наше счастливое детство!»

Низкий поклон моей матери. Нерукотворный памятник ей – моя любовь, пощеничь преданная в детстве и осознанная, нежная и бережливая – в моей зрелости. В последние годы её жизни, в Сибири, в доме не было русской печки, и я, чтобы отогреть её натруженные руки и ноги, часто ложилась к ней, согревая их теплом своего тела. Мама успокаивалась и засыпала. Жизнь возвратилась на круги своя: мы поменялись ролями, теперь я стала её защитницей и опорой.

И как мамины руки безвольно повисали и бестолково суетились, когда она не знала, как разнообразить еду из очень скудного набора продуктов или его отсутствия. Помню, в голодную весну и начало лета 1945-го года при разводе с отцом ей предложили двух дочерей, моих сестёр, отдать ему на воспитание. Он жил безбедно и сытно, работая после войны председателем колхоза. Она собирала им лёгкие пожитки и одновременно растирала сухой белый болотный мох наполовину с мякиной, на лепёшки. Мы вышли их провожать за околицу, а мамины руки по пути рвали лебеду и крапиву для похлёбки. Она специально часто наклонялась, чтобы скрыть от нас молчаливые рыдания и слёзы, но они падали ей на руки и были такими горючими, что крапива становилась не гуще. Моё маленькое детское сердце разрывалось от горя, что моя, такая сильная и большая, мама плачет, а я не могу ничем помочь ей и защитить. Через месяц сёстры убежали от сытной жизни, принеся нам маленький мешочек с зерном, который они потихоньку взяли у отца, сказав,

что никогда не вернуться туда, а лучше умрут вместе с нами.

* * *

В престольные праздники и редкие свадьбы на селе в те годы детей не принято было сажать за стол, и печка опять принимала нас всех к себе. Оттуда мы внимательно следили за свадебным ритуалом, поведением жениха и невесты. На Вологодчине деревни маленькие, поэтому на свадьбу шли семьями, но за стол садились не все, а были вместе с нами, детьми, зрителями. Мы – на галёрке-печке, а они в партере-комнатах. Наблюдателями делались прогнозы по разным приметам: счастливым и богатым или долгим и крепким будет брак и кто у кого будет под сапогом, а кто хозяином в доме. Мы слушали и запоминали их, как и народные песни, исполняемые на свадьбах. Кушанья подавались в больших глиняных и деревянных блюдах через головы зрителей, а иногда попадали к нам на печку.

А уж после свадьбы и ухода гостей мы горохом скатывались с печки, и тогда стол с остатками пиршества был наш, и уже мы строили планы на будущее: какие у нас будут весёлые свадьбы, каких трудолюбивых, красивых и сильных выберем себе женихов, и как богато будем жить при коммунизме.

Послесловие. Как-то по приезду в родную деревню я снова заглянула в золотое детство, такое тяжёлое и такое прекрасное и незабываемое. Редко у кого остались русские печки, не слышно детского щебета на них – это уже пристанище только одиноких стариков, доживающих век в так называемых неперспективных деревнях. В доме у подруги полезла на печку и снова, как в детстве, её покосившиеся приступочки призывно заскрипели, приглашая на свою тёплую терракотовую спину.