

История русской печи



*Дверцы печки растворены, угли
раздуты,*

*И кирпич закопчен, и огонь
тускловат,*

*Но гляжу я на пламя, и кажется,
будто*

Это вовсе не угли, а звезды горят.

*Звезды детства горят, звезды
неба родного ,*

Я сижу у огня, и мерещится мне,

*Будто сказка отца вдруг
послышалась снова,*

*Песня матери снова звенит в
тишине.*

*Полночь. Гаснет огонь. Затворяю
я дверцу —*

*Нет ни дыма, ни пламени, нет
никого.*

*Что ж осталось? Тепло,
подступившее к сердцу,*

Песня матери, сказка отца моего.

Р.Гамзатов. «У очага».



В села идет газ. Люди радуются. Конечно, очень удобно: не надо вставать рано утром, чтобы протопить печь, не нужно готовить дрова, покупать уголь. Да и еду готовить можно непосредственно на завтрак, обед и ужин, а не с утра на весь день, как это делали наши прабабушки. Цивилизация...

Цивилизация дошла и до нашего села. Всё больше и больше квартир подводят газ. Летом идет всю работу: из домов выкидывают печи. Я смотрю на всё это и не знаю, радоваться или нет? А как же русская печь?

Печь объединяла семью: зимними вечерами возле нее садились все домочадцы, и кто-нибудь рассказывал сказку или историю, приключившуюся с ним или услышанную от кого-нибудь, пели протяжные крестьянские песни. Одновременно продолжали делать несложные домашние дела: женщины занимались рукоделием, мужчины что-нибудь чинили. Печь нужна была в любом возрасте. Она остывала только вместе с гибелью всей семьи или дома.

Русская печь — слышишь эти слова, и сразу веет стариной, теплом и уютом. Кажется, уж лучше печи ничего до сих пор не придумано, и она по праву исстари занимает самое важное место в доме. Недаром говорится: «Печь греет и варит, печет и жарит. Она накормит, обсушит и порадует душу». А еще говорили: «печь нам мать родная», «на печи все красно лето», «добрая-то речь, коль в избе есть печь», «уж лучше хлебом не корми, но с печи не гони».





Я вдруг подумала, а как мы будем своим детям и внукам сказки читать? Ведь в сказках Баба Яга пытается Иванушку в печь посадить, или Емеля разъезжает на печке. 33 года просидел на печи, набираясь сил, богатырь Илья Муромец. В печь, как под материнскую юбку, прячутся братец с сестрицей из русской народной сказки, спасаясь от Гусей-Лебедей.

Глядя на газовый котел, дети никогда не поймут, как такое могло быть. А мы... сможем ли мы рассказать, показать эту самую печь?

Поэтому я и решила собрать, пока не поздно (пока живут ещё в сёлах люди, которые могут поделиться воспоминаниями), материал о русской печке, чтобы последующие поколения знали об этом русском чуде.



ИСТОРИЯ ПЕЧИ

Печи появились у наших предков достаточно рано, так как зимы были суровые и нужен был какой-то источник тепла. Исследователи считают, что уже в VI веке славяне в подавляющем большинстве пользовались печью, а не очагом.

Местоположение печи определяло всю планировку жилища. Печь ставили обычно устьем в сторону входа, в правом углу, но были поселения, где предпочитали левый. Таких поселений не много, они являются скорее исключением. Угол напротив устья печи был рабочим местом хозяйки дома и назывался – бабий кут (угол).





Разожженная печь в зимнее время была одним из основных источников света, а важнейшим женским рукоделием в те времена было прядение. Сидя на лавке возле устья печи, женщина правой рукой вращала веретено, левой же сучила нить и, конечно, то и дело поглядывала в ту сторону.

В VIII-X веках печи по-прежнему ставили в дальнем от входа углу, и правостороннее расположение преобладало.

Устройство печи



Русская печь.
1-чело, сало, зев, горнило ;
2-шесток, припечек;
3-подпечье - место для хранения дров, кочерги и т.п.,
4- печурка,
5 - залавок, голбчик (длинный ящик с подъемной крышкой для хранения продуктов и посуды);
6-ухват.



Место входа в печь
называлось по-
разному: чело, сало,
зев, горнило, устье





Вьюшка

Ухват, рогач



Чапелник,
чапленник,
сковородник



Деревянная
лопатка,
которой
вынимали
хлеб из печи



Кочерга,
клюка



заслонка





Подпечье

«ГОЛЛАНДКА»



Для того, чтобы приготовить пищу в сводах печи делали отверстия диаметром около 20 см. Разведя в печи огонь, в отверстия свода вставляли горшок и варили пищу, как на плите. Пища получалась удивительно вкусной и питательной. Секрет заключается в том, что жар печи распределяется равномерно и температура долго не меняется. Посуда с пищей не имеет прямого контакта с огнём, позволяя содержимому прогреваться со всех сторон равномерно, не пригорая. Кстати, посуда для приготовления пищи в русской печи постепенно приняла форму, в наибольшей степени отвечающую особенностям очага. Керамические горшки и металлические чугуны выпуклы и округлы именно потому, что нагрев в печи осуществляется с боков. Дно горшка, стоящего на поду, нагревается очень слабо, вследствие чего его делают совсем небольших размеров. Да и ухватом поддевать горшок с таким дном гораздо легче.



Наконец, русская печь довольно успешно выполняла роль бани. Делали это так. Из разогретой печи удаляли угли, под хорошо подметали и устилали соломой. Ставили чугуны с горячей водой, забирались в печь и ложились на соломку так, чтобы голова выглядывала из устья. Сбрызгивали свод горнила настоем душистых трав или квасом, отчего в нем резко повышалась влажность воздуха и температура. Ну, а дальше брали березовый веник и хлестали себя так, чтобы, как говорят, «чертям тошно стало». Главная особенность такой парилки — в том, что в печи почти нет пара и все тело равномерно прогревается от горячих стен, из которых исходит сухое тепло. Именно такое тепло лучше всего лечит.



Однако главным назначением печи всегда было и остается приготовление пищи. Для выпечки хлеба, когда в горниле остаются одни угли, вьюшку в дымоходе закрывают, а заслонку топки приоткрывают. В таком состоянии печь выдерживают 10—15 минут, после чего проверяют температуру пода, бросив на него немного муки. Если мука чернеет — значит, под перегрет, и его продолжают охлаждать. Коричневый цвет свидетельствует о нормальном нагреве, когда в горнило можно сажать хлеб. Кто хоть однажды испробовал хлеб, испеченный в русской печи, томленные щи или кашу, уже не забудет их превосходного вкуса и аромата. В ней прекрасно пекутся пироги, тушатся овощи, мясо и рыба. Все наши ультрасовременные печи не идут ни в какое сравнение с русской духовой печью. А секрет в том, что жар в русской печи распределяется очень равномерно и температура 250—300°С остается стабильной в течение довольно длительного времени.

... Русская печь была основой традиционного крестьянского быта. Отсюда нежная привязанность к ней крестьянина и его неприятие других видов печей, отразившееся в поговорках: "Прихоть для бар, а нам нужен жар да пар", "Тоже мне печь – ни лечь, ни спечь", – все они носили у нас название "голландок" да "шведок", пусть и делались русскими мастерами: титула печи крестьянская Россия им так и не присвоила.