Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Тоцкая средняя общеобразовательная школа им. А.К. Стерелюхина

Всероссийский конкурс исследовательских работ
«Моя малая родина: природа, культура, этнос»

Номинация: «Гуманитарно-экологические исследования»

Учебно-исследовательская работа

Россия славилась печами русскими...

Автор: Сергеева Анастасия, 15 лет
обучающаяся объединения "Юный исследователь"
МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К.Стерелюхина
Тоцкого района Оренбургской области

Руководитель: Степанова Ирина Александровна,
учитель МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К.Стерелюхина
Тоцкого района Оренбургской области

с. Тоцкое -2020

Оглавление

Введение……..3-4

Историческая справка…….....4

Обзор литературных источников……..5-6

Роль русской печи в жизни русского народа…….....6-7

Глава 1. Строительство русской печи в селе Медведка

1.1. Печники - профессия почтенная.....8-10

1.2. Устройство русской печи в селе 10-11

1.3. Инвентарь, используемый для обслуживания русской печи……....11-12

Глава 2. Функциональность русской печи

2.1.Функция освещения……12-13

2.2. Приготовление еды, выпечка хлеба.....14-15

2.3. Лечебная функция.....15

2.4. Функция очищения.....15-16

2.5. Предсказание погоды.....16

Глава 3. Русская печь в обрядах и традициях села Медведка

3.1. Свадебные обряды……..16-17

3.2. Родильные обряды……..17-18

3.3. Похоронные обряды……...18-19

3.4. Девичьи гадания……19

Заключение 19-20

Библиографический список.....21-22

Приложение.....23

Введение

Все живое имеет свое начало, свои истоки. Есть они и у нас. Благодаря этим истокам мы стали народом со своими традициями и прошлым. В последнее время становится актуальным обращение к многовековому наследию традиционной культуры малой родины, опыту народных мастеров. М.Горький писал: «Все познается сравнением, и для того, чтобы правильно оценить настоящее, необходимо знать прошлое».

Медведка - село со своей многовековой историей и культурой. До сих пор в нем живут люди, которые хранят и память о старинных обрядах и традициях своих предков.

Бывая в гостях у бабушки в раннем детстве, я всегда удивлялась, как много места в её большой комнате занимала печь, ровно обмазанная глиной, побеленная, с цветной занавеской. Она была настолько огромная, что мы все, бабушкины внуки, со смехом влезали на неё, замерзнув после улицы, пригревшись, слушали потрескивание дров, играли и рассказывали друг другу страшилки.

Сегодня бабушка по состоянию здоровья не может проживать одна, поэтому вся наша семья часто становится слушателями воспоминаний о прошлой бабушкиной жизни, большое место в которых принадлежит русской печи.

Так однажды и возник вопрос - а что такое печь для русского человека? И появилась тема исследования: «Россия славилась печами русскими...»

Изучив историю русской печи, мы решили обратиться к старожилам села и узнать, как в селе Медведка отапливались избы до появления газа, как строились печи, как готовили еду в них, и, конечно же, познакомиться с традициями, связанными с русской печью.

Актуальность работы продиктована необходимостью изучения особенностей быта жителей села Медведка, а также интересом к мастерству земляков-строителей, к традициям и обычаям, связанным с образом печей.

Объект исследования: традиции строительства и пользования русскими печами в селе Медведка Тоцкого района.

Предмет исследования: русские печи местных жителей.

Цель работы: приобщение к народному культурному наследию родного края через ознакомление с историей русской печи, процесса еѐ изготовления и эксплуатации моими земляками.

Задачи:

- изучить историю создания русской печи и ее достоинства с экологической точки зрения;
- выяснить технику устройства русской печи в с. Медведка;
- исследовать внешний вид русской печи в краеведческом музее;

- вывить главные функции русской печи;
- доказать, что печь была центром, вокруг которого строилась жизнь всех крестьянских семей с.Медведка.

В ходе работы нами были использованы следующие **методы и методики**:

1. Экспедиционный метод

- Интервьюирование жителей села Медведка по экспедиционному опроснику;
- Протоколирование полученных в ходе экспедиции данных;

2. Аналитический метод:

- Анализ научных источников и архивных материалов;
- Анализ экспедиционных материалов.
- Изучение периодических изданий, в которых были освещены вопросы печного строительства в селе Медведка.

3. Метод наблюдения, который позволил выявить печные традиции, ритуалы, особенности, связанные со строительством русской печи и пользования ими.

4. Метод сопоставления представляет собой сопоставление экспедиционных материалов с архивными источниками и научной литературой .

Гипотеза – Сотни веков старинная русская печь являлась центром деревенской избы, служила источником тепла и местом для приготовления пищи. В последние годы русские печи всё чаще встречаются в новых современных домах. Пришла мода на всё натуральное, близкое к природе, а в современном интерьере большого дома русская печь стала еще и предметом декора интерьера старинного русского стиля. Отрадно, что печь и в современном мире не потеряла своей культурной ценности.

Историческая справка

Собирая материал для исследования, мы встретились с работниками Тоцкого краеведческого музея, которые рассказали нам, что после указа императрицы Елизаветы Петровны, которым она повелела учредить Оренбургскую губернию с административным центром в Оренбурге, в середине XXIIIвека на новые земли за Волгу в поисках лучшей доли хлынул выбирали из своей среды разведчиков, «снабдили их средствами и они отправились «на Самару». Изучив на месте условия, разведчики или «окорачивали» движение, или, наоборот, хваля места, увеличивали число охотников к переселению.

Два брата, Харитон и Иван Медведевы, из рязанской деревни Чечеры Раненбургского уезда пришли с разведкой в наш Бузулукский уезд. Долго не могли они выбрать место. Устали, остановились на ночлег у реки. А когда пришел рассвет, взошло солнце, увидели братья, как играла под лучами солнца река, золотились верхушки деревьев, щебетали птицы. Увидев такую красоту, решили начать новую жизнь на этом месте.

Так образовалось село Медведка (по фамилии братьев Медведевых, которые среди остальных выделялись своим умом и физической силой). Было это осенью 1747 года.

Обзор литературных источников

В начале нашего исследования были определены основные понятия:

В толковом словаре Т.Ф. Ефремовой

Печь – это устройство для отапливания помещения и варки пищи.

В толковом словаре 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.

В толковом словаре Д.Н.Ушакова

Русская печь - для варки пищи, печенья хлеба.

В толковом словаре Даля.

Печь – это «снаряд для топки, для разводки в нём огня. Русская печь, кирпичная или битая, для тепла и варки пищи, печенья хлеба; голландская, комнатная, разных видов и устройства, ради тепла, угреву».

В ***«Кратком этимологическом словаре русского языка» Шанского Н.М.*** написано, что слово печь общеславянского происхождения, буквально значит« место, где пекут, жарят».

По сведениям ***Большой Советской Энциклопедии*** печь - это устройство, в котором в результате горения топлива или превращения электрической энергии выделяется тепло, используемое для тепловой обработки материалов или изделий либо для отопления.

Проанализировав все значения понятий, мы пришли к выводу, что в нашей работе мы будем изучать как строили и эксплуатировали русские печи наши земляки в конце XIX – начале XX века, собирать сведения и описывать традиции, обычаи и суеверия, связанные со строительством и использованием русской печи в сельской жизни.

В ходе работы над выбранной темой нами были использованы архивные материалы районного историко-краеведческого музея села Тоцкое, которые помогли сопоставить и дополнить экспедиционные данные, полученные нами от старожилов села Медведка.

Вопросы развития печного строительства на территории Центральной России отражены в книге Ю.В. Лебедева «Письма из деревни», куда вошли очерки русских писателей 19 века – знатоков быта и хозяйства крестьянской России - Г. Успенского, А. Энгельгарта, В. Селиванова и Н. Златовратского.

Схожие вопросы рассматриваются на страницах словаря «Славянские древности» под общей редакцией Н.И. Толстого

Исследование истории русской печи в быту российских крестьян, культура приготовления пищи, ценность хлеба и его символизм, обряды, ритуалы и традиции, связанные с огнём и их ролью в жизни населения в целом достаточно полно отражено в литературе, которую мы использовали для написания работы:

Беловинский Л.В. «История русской материальной культуры» (В 1 главе «Жилище, двор, надворные постройки» раздел 4 посвящен русской печи).

В книгах Н.И. Костомарова «Очерки домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях» и М. Забылина «Русский народ. Его

обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия» найдены сведения об истории русской печи, ее разновидностях и применении в быту:

Книги Баранова Д.А. «Русская изба», Коротковой М.В. «Путешествие в историю русского быта», Рябцева Ю. «Крестьянская семья» и др. рассказали нам об истории русской печи, обычаях и обрядах, связанных с печью.

К числу наиболее полных исследований, посвященных символическим аспектам традиционного восточнославянского жилища на материале обрядов, верований, фольклорных и мифологических текстов относятся работы Афанасьева А.Н., Байбурина А.К. и Федотова Г. Я.

История Тоцкого района подробно описана в книге Филимоновой Т.И. и др. «Сквозь даль веков», из которой мы взяли данные об обустройстве жизни первопоселенцев на территории нашего населённого пункта.

Роль русской печи в жизни русского народа

Изучив необходимую литературу, мы узнали историю русской печи. Печи появились у наших предков достаточно давно, чему немало способствовали суровые русские зимы. Прообраз современной печи, как утверждают археологи, появился около четырех тысяч лет назад. Именно тогда человек догадался «загнать» огонь под глиняный свод.

Примерно до XIII Русь отапливалась курными печами – конструкциями без дымохода, продукты сгорания из которых выходили непосредственно в помещение и отводились только через дверь. Иначе такой способ назывался« по-черному», так как копоть осаживалась на потолке и других поверхностях. Кроме такого «своеобразного декора», в избах стоял и характерный запах.

В следующем веке этот способ попытались усовершенствовать, добавив вытяжное окошко с деревянной задвижкой в стене над печью, а после появилась вытяжка и в потолке. Сначала это была просто прореха с задвижкой, позже ее оснастили деревянным дымоходом (боров). И только спустя еще несколько столетий, в XVIII веке, появились первые русские печи с полноценным дымоходом, чему в немалой степени поспособствовала реформа Петра I о запрете строительства домов с курными печами. [17,30].

Русская печь, действительно, является чудо изобретением. Еще в прошлом столетии невозможно представить себе проживание в избе без русской печки. Приготовление пищи, очищение, стирка, сон на теплушке - все это создавало единение людей и природы, не нарушая баланса экосистемы.

Рассмотрим основные преимущества русской печи:

1. Печь была единственной возможностью отопления крестьянского дома в результате равномерного обогрева жилища, благодаря своему центральному расположению, а также очень долгому сохранению тепла в течении суток. Причем тепло обеспечивалось экологически чистым способом, так как изготавливалась сама печь из природного материала (кирпичи из обожженной глины) и топилась дровами, которые являются не только природным, но и в тоже время восстанавливаемым видом топлива.

В качестве топлива обычно использовали древесный уголь или сами дрова. Поленья подбирали сосновой, плодовой или березовой породы. Они отличаются более длительным прогоранием и сохранением жара, что и требуется для выполнения печью своей функции.

Чтобы получился хороший уголь, дрова для отопления подбирали одинакового размера, максимально избавляясь от сучков. Затем их складывали колодцем, а сверху для более быстрого возгорания размещали шалашиком щепу. При этом, чтобы угли получились равномерными, дрова больше не подкладывали, а старались протопить печь одной партией дров, держа жар от углей, как можно дольше [24].

Все это говорит о том, что за счет контроля уровня жара в печи, происходила экономия топлива и, таким образом, снижалось потребление природных ресурсов.

Бабушка рассказывала, что «*печь затапливали с Покрова (т.е. с середины октября) и всю зиму не тушили. В селе всегда была проблема со спичками, да и стоили они по тем временам многовато. Поэтому для разведения огня в печи использовали раскалённые угольки, которые хранили в течение долгих часов под слоем золы в небольшом углублении. Этот «домашний» огонь всячески берегли и с неохотой отдавали взаймы лишь с непременным условием возврата после растопки*».

2. Дровяная печь создавала комфортное для человека лучистое тепло: энергия от раскаленной печи нагревала именно всё и всех в избе даже в самые лютые морозы, такое тепло не сушило воздух и не поднимало пыль.

«Помню в осеннюю слякоть сырость в доме появлялась, затхлость какая-то. А протопишь печку - и сразу все пропадало...»- вспоминает бабушка.

К тому же инфракрасное излучение русской печи соответствует излучению человеческого организма, поэтому здоровое ровное тепло разогретых глиняных кирпичей прогревало все тело, благоприятно воздействуя на человеческий организм [30].

3. Экономичность. Не смотря на то, что дрова в селе являлись самым экономичным и самым экологичным энергоносителем, крестьяне готовили другие виды сырья: сушили навоз, заготавливали бурьян, тростник, солому, опавшие сосновые иголки с шишками.

«*Поэтому всё лето, - вспоминает бабушка, - ребятня заготавливала хворост из леса, который носили вязанками, связанными веревкой в пучок, кто какой донесёт. Так же заготавливали кизяки – сухие коровьи лепешки из смеси соломы и навоза, которые давали сильный жар. А взрослые возили на телегах дрова, пилили и складывали под навес или в сарай, чтобы они были сухие. Вот поэтому в лесу было чисто от сушняка, а дрова ценились больше всего*».

4. Поскольку печь обладала внушительными габаритами, то играла ещё и важную декоративную роль. Размер, цвет и украшения печи отражали уровень благосостояния хозяина.

По воспоминаниям бабушки Меланьи: "*Печь раз в год чистили от сажи в чистый четверг. Выбивали специальные кирпичи и через открывавшиеся окошки выгребали всю сажу (черная пыль от продуктов горения), затем кирпичи клали*

снова на место с помощью глины. Хозяйки обмазывали все трещины печи, выемки и хорошо белили. На лежанку вешали новую или выстиранную цветную занавеску. И печь приобретала к Пасхе праздничный вид. А чистоплотные хозяйки белили несколько раз печь в год кроме пятницы (в селе существовал запрет белить печь в пятницу)» [8].

Отношение людей к русской печи выражалось в тех словах, которыми они её называли: кормилица, матушка, Божья ладонь, Царица дома. Кормилицей звали потому, что в ней можно было приготовить обед на большую семью. Царицей дома и Божьей ладонью звали за то, что весь быт православной семьи строился вокруг печки, с неё даже начинали строительства дома. Отсюда выражение «плясать от печки» т.е. от начала. Ласково звали Матушкой за то, что она заботилась обо всех членах семьи. О степени важности печи в хозяйстве можно судить по тому, что о ней говорили: «Печь нам мать родная», «На печи всё красное лето» [19].

Русская печь помогала выжить бездомным. Изучая историю Оренбуржья, мы узнали о поселении «Нахаловка», которое возникло в дореволюционном Оренбурге без официального разрешения. Закон Российской империи разрешал разорять незаконно построенные жилища простолюдин только до тех пор, пока в них не сложена печь. Поэтому самовольные заселенцы приезжали по ночам, привозили с собою по четыре деревянных стойки и по три сотни кирпичей. К утру уже насчитывался целый порядок печей, огороженных лишь четырьмя столбиками каждая. Застать стройку без печки надзирающим органам было физически невозможно. Так как жилье считалось «по дымам»(печкам), чиновники обязаны были дом зарегистрировать[26].

Глава 1. Строительство русской печи в селе Медведка

1.1. Печники - профессия почтенная.

Печник - древнейшая и почитаемая профессия, дошедшая из глубины веков до наших времен. Профессия печника окутана легендами, таинственностью, окружена ореолом тайн и загадок. И это неспроста, ведь с давних пор огонь почитался людьми за божество, грозное и в то же время животворящее, дающее спасительное тепло и сохраняющее домашний очаг. А мастера печного дела считались жрецами и посредниками между богами и людьми, умеющими приручить грозную мощь огня и заставить служить его на благо людям!

На Руси к печникам всегда относились с особым почтением, поэтому профессия печника на Руси, или как его еще называли «печных дел мастера», пользовалась в народе почетом и уважением, ведь« добрая печь и накормит, и обогреет, и спать уложит». Печник на селе почитался и уважался вровень с попом и кузнецом и ценился на вес золота, его переманивали губернии и волости

Кирпичные печи отапливали не только дома бедноты, но и царские палаты, поэтому знатные печники всегда были в почете. В развитии печестроения принимали участие личности незаурядные. Пётр I пытался модернизировать печи, заимствуя идеи за границей. Известный ученый Михаил Васильевич

Ломоносов был отличным печником, так как он не только прекрасно знал их устройство, но и изучал законы теплопередачи и движения газов в дымоходах.

Хорошая печь ценилась даже в армии. В знаменитой книге « Пятьдесят лет в строю» граф Алексей Алексеевич Игнатьев вспоминает о печнике-специалисте фельдфебеле Александре Ивановиче Ошанском, при котором печи Кавалергардского полка работали исправно и не дымили. Его талант настолько высоко ценили в самой привилегированной части императорской лейб-гвардии, что выдавали ему звания, медали и отличия за сверхсрочную" «беспорочную службу», лишь бы задержать умельца в полку. Когда фельдфебель скончался, его с воинскими почестями хоронил весь Кавалергардский полк.

На печь не жалели сил и средств. Печника приглашали надежного, в цене не торговались, платили столько, сколько просил, хотя мастера были разные. Попадались такие, которые за все брались, а ничего толком не умели. Поставленная ими печь сильно гудела, много жгла дров, а тепла не давала. У других - выпекала плохо, либо дымила так, что всю избу коптила.

А были мастера большой руки, про таких мастеровых и умелых говорили: «Не печь кормит, а руки». Таким специалистом в Медведке слыл Федоров Иван, известный на всю округу. «*Хмурый, правда всегда был и не очень разговорчивый, но печи у него были - всем печам печи!*»[7].

По воспоминаниям бабушки «*у Ивана, наверное, были какие- то свои знания и приемы, потому, что печи у него всегда выходили лучше, чем у других и по виду, и по качеству. Работал он легко, ладно и, даже можно сказать, красиво. Мог поставить голландку, и подтопок, и печь с плитой на две топки. При этом цены себе не набивал, да и за саму работу брал умеренную плату с хозяев. Нес тепло людям своим умением*».

Многие жители Медведки вспоминают его добротные печи, всегда ровные и без трещин. «*Пекли хорошо и в избах всегда сухо было. На глубоких, выложенных «мысочком» горнушках, всегда сушили носки и варежки. Тяга у подтопка была такая хорошая, что изба быстро нагревалась. И заслонки , и вьюшки , и душник были сделаны очень удобно. Одно слово - ладный мастер!*»

У каждого печника были свои секреты, которые постигались годами и десятками устроенных печек. Обманывать печников в то время было не принято : за обиду мастер так мог пошутить в отместку - горя с печалью не оберешься. Выложенная им печь начинала стонать и охать. Обиженный на хозяина печник мог спрятать в печке бутылку, которая начинала издавать пугающие звуки, когда в нее попадал воздух. Были и другие способы поквитаться с хозяином - скрягой, когда в дымоход незаметно на веревочке крепилось обыкновенное перышко с кусочком глины. Со временем, обрастая сажей, эта помеха создавала эффект засоренности трубы, а то и выхода печи из строя: она начинает чадить и плохо топиться. Приходилось звать печника и просить прощения, а уж тот знал, в чем дело [30].

Воспоминания Чистяковой Людмилы Ивановны [11]: «*В руках искусного печника печь была нежадной - ела дров меньше, а жарила больше и больше грела теплом. И при этом печь не "выла" - значит не вкидывала дым в избу,*

когда снаружи сильный ветер. Ну и, конечно, печь мастера была красавицей, гляделась - как невеста».

Строительство печей было совместным, общественным, действием, частью своеобразного ритуала. Печи делали мастер с подмастерьем или хозяин с «помочью». Работать приходилось очень быстро, чтобы глина не пересохла. Хозяйка приглашала соседок и родственниц «в помочь», стариков, чтобы помогли советом. Все деревянные детали печи делались хозяином или кем-нибудь из родственников-мужчин. Завершение работ по установке печи отмечали всей семьей в тот же день обильной трапезой с приглашением мастера и помощников [23].

Из воспоминаний бабушки Меланьи [8]: «*Помню в молодости решили мы с моим мужиком печку новую сложить. Примеряли, прикинули, мастеру объясняем. Однако он прежде велел надеть мне кофту с пуговицами под самое горло, затем усадил на тубаретку. Оказывается, чтобы знать высоту стрелы(свода внутренней части печи) надо измерить длину от верхней пуговки на воротнике до сидушки тубаретки. Высота входа справлялась по ширине моих плеч, а само хайло делали на ладонь шире. Шесток в глубину меряли от локтя до конца вытянутых пальцев. В высоту печку делали по моему росту, да с прибавлением высоты куска мыла*». Мастер не случайно делал печь «на хозяйку», ведь именно она всё время проводила у печи.

Когда печь была готова и набрала прочности, ее топили некоторое время несколько раз в день, и она постепенно высыхала. Сухую печь во время топки проверяли, как она прогревается, чтобы не было больших холодных участков. Обязательно следили, чтобы нижний пояс печи прогревался лучше верхнего [24].

Стоит отметить, что в последнее время профессия печника переживает своеобразное возрождение, новый расцвет. И для этого есть серьезные основания. После массовой урбанизации последних двух десятилетий появилась новая тенденция возвращения к своим корням, а созерцание открытого огня, треск горящих поленьев позволяет нам ощутить эти корни.

«*Когда в доме тепло и есть печкин бочок, к которому можно приложить озябшие ладони, и жизнь в радость! Хорошо, что были люди, поцелованные Богом, владеющие умением сложить Госпожу Печь. Ведь без неё и дом - не дом ...*» - восхищения бабушки дают уверенность в том, что, не смотря ни на что, сохранится эстетическое назначение очага, а учитывая, что дрова являются возобновляемым и экологическим топливом, огонь будет всегда верным союзником наших людей. И древнейшая профессия печника будет актуальна во все времена!

1.2. Устройство русской печи в селе Медведка

Со слов сотрудника Тоцкого краеведческого музе Тарховой О.Б.[4], мы записали технику устройства печи и принципы её кладки.

Оказывается, печь [приложение №1] очень проста в устройстве: это свод с толстыми стенками, установленный на возвышении, называемом опечье. Печь

ставили вплотную к боковой стене, оставляя проем20-30 см., для хранения кухонной утвари. Раньше, как рассказывала бабушка, там ставили печную утварь

Фундамент печи был прямоугольной формы: кирпичный или каменный, на 10 см больше размеров печи. В нижней части оставляли свободное пространство – подпечье или подшесток, с отверстием в передней части, которое используемым для хранения дров и печного инвентаря.

Подпечье перекрывали кирпичным сводом, который клался на деревянные бруски или металлические полоски, листы – настил. На настил клали слой битого стекла или глиняных черепков, а затем кирпичный слой - под - пол пекарной камеры.

Главная часть - это пекарная камера или горнило, служащее и топкой. В передней стенке пекарной камеры имеется проем, называемый устьем печи для загрузки топлива и посадки хлеба на под пекарной камеры. Устье печи были прямоугольной формы или в виде свода. Оно закрывалось железной заслонкой. На некотором расстоянии от передней стенки пекарной камеры (30-50 см) находится вторая (фронтовая стенка), в которой имеется проем, больших размеров, чем устье. Пространство между этими стенками называется шестком. Сюда выходит отверстие дымовой трубы – хайло, которое закрывается печной вьюшкой.

Большую роль играла форма свода горнила. Свод камеры должен был иметь уклон к устью. Труба выходила на чердак, а там выкладывается в виде колена, который называется боров. Боров служил для отвода дыма, удержания тепла и сбора искр.

Таким образом, мы смогли составить перечень основных элементов устройства русской печи:

1. Опечье – каменная подушка - основание сооружения.

2. Подпечье – место, применяемое для просушки поленьев и печной утвари.

3. Устье – окошко в передней части, куда накладываются дрова, сажается хлеб и ставятся горшки.

4. Горнило, часть печи, в которой горят дрова и готовится пища.

5. Под — дно горнила. На него укладываются дрова и готовится пища.

6. Заслонка — закрывает горнило. В Медведке было поверье, «*когда кто-нибудь уезжал из дома, печь закрывали заслонкой, чтобы ему повезло в пути, а сам путь был легкий и приятный*» .

7. Шесток — это площадка перед устьем и топкой русской печи. На него обычно выставляли горшки с едой, вынутые из огня. Сюда же, по поверью сельчан, «по ночам вылезали сверчки, поскольку тут было теплее и сытнее».

8. Хайло – место выхода дымовых газов из топки.

9. *Вьюшка –* разновидность крышки для печной трубы для перекрытия тяги.

10.Вторая задвижка выше вьюшки.

11.Труба выходила на чердак избы, через нее сельчане кликали пропавший в лесу скот в надежде, что он воротится ко двору. Они же верили, «*если так же окликнуть человека, ушедшего в чужие края, то он быстро вернется домой*».

1.3. Инвентарь, используемый для обслуживания русской печи

Из рассказов старожилов села, мы узнали об инвентаре для печи

Кочерга - это толстый железный прут с загнутым концом, который служил для размешивания углей в печи и сгребания жара. Всегда ставилась возле печной топки. О ее важности говорит русская пословица: В бани веник хозяин, а в печи – кочерга.

Из воспоминаний жителей Медведки:

- *«При переезде в новый дом, хозяин вносил вперед икону, а хозяйка несла ухват и кочергу, которыми крестила все углы»*[9].
- *« Нельзя подпирать печь кочергой - муж изменять станет»* [10].
- *« Чтобы уберечься от града, нужно выбросить кочергу за дверь во двор, и град через несколько минут прекращается*» (проверено информантом лично) [9].
- *« Чтобы куры раньше начали нестись, их кочергой сталкивали с насеста на Пасху»» [7]*.

Ухват (рогач) – этот инвентарь необходим для того, чтобы захватить и передвинуть горшок или чугунок и отправить его в печь и обратно. Он представляет собой металлическую дужку, укрепленную на длинной деревянной рукояти. Пословица «С ухватом баба – хоть на медведя!» говорит о том, что ухват – основной инструмент женщины.

Ставился ухват обычно рогами вниз. А в перевёрнутом виде - рогами к печи- ухват выставлялся для защиты от нечисти, в основном для оберега роженицы.

«Во время похорон ухват размещали на месте покойника, чтобы он не вернулся»[10].

Каток – необходим для того, чтобы более тяжелые, большие чугуны с помощью рогача задвинуть в печь.

«*Семья у нас была большая, поэтому еду в чугуне готовили на всю семью. Физически поднять такой чугун было тяжело, вот и использовали каток* - рассказывает Неретин Н.И. - *Его подкладывали под ухват, ухват ставили на него, а потом ухватом брали чугун. Каток катился, и чугун катился. Тратилось меньше силы и труда. Каток сопровождал этот чугун в печь и назад вынимал. Делали его из дерева, были и железные*».

Сковородник (чапельник) - как и ухват, выполняет те же функции -им сажают в печь и вынимают из нее посуду, в данном случае сковороду. Его делают по размеру сковородок, которые имеются у хозяек.

Из воспоминаний Чистяковой Л.И.: «*Когда весной выгоняли корову на выпас со двора, надо положить на ее пути сковородник, чтобы она переступила через него, приговаривая:« Как сковородник от печки не отходит, так и ты всегда ко двору возвращайся*».

К тому же она была уверена, что «*если без дела шевелить сковородником в печи - в доме заведутся мыши*».

Лопата хлебная (лопата-садка) – прямоугольная деревянная доска на длинной ручке для сажания пирогов и хлебов в печь и вынимания их оттуда. Кроме этого местные жители её использовали в борьбе с затяжным дождем.

«*При приближении очередной темной тучи, хлебную лопату выносили из дома, или просто выбрасывали во двор. Иногда лопату бросали в колодец, чтобы остановить дождь*»[9].

Помело – применяется для очистки пода от угля и золы перед выпечкой хлеба. Это несколько тряпок, привязанных к деревянной длинной ручке. По рассказам информантов «*беременным в селе не разрешалось перешагивать через помело*» [10].

Совок печной – сделан из железа, по размерам – широкий, применяется для чистки печи от золы.

Глава 2. Функциональность русской печи

Печь для русского крестьянина была тем, что сегодня называют системой жизнеобеспечения**,** ведь она давала возможность выполнения в ней самых разнообразных и жизненно необходимых функций крестьянского быта:

2.1. Функция освещения

В долгие зимние вечера, когда гасили лучину или керосиновую лампу, хозяйка открывала металлическую заслонку, семья присаживалась ближе к очагу, перед самым устьем печи: рассказывали сказки или истории, пели протяжные сельские песни. Одновременно продолжали делать несложные домашние дела: женщины занимались рукоделием, а мужчины что-нибудь чинили [13]. Если топка прекращалась, на шестке разжигали небольшой костер из мелких сосновых или осиновых щепочек.

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.

Разожженная печь в зимнее время была одним из основных источников света для прядения кудели. Сидя на лавке возле устья печи, женщина правой рукой вращала веретено, левой же сучила нить и, конечно, то и дело поглядывала в ту сторону огня. Если печь стояла слева от входа, свет падал неудобно для работы. Не случайно в словаре В. И. Даля изба с левосторонним расположением печи названа «избой – непряхой» за то, что в подобном жилище женщине «не с руки» прясть [19].

Кроме этого в стене над печью делали специальное отверстие, чтобы в определенный день в него проникли первые лучи восходящего солнца, что сулило семье мир, добро и счастье в дом. Устройство окон-отверстий рядом с печью с восточной стороны встречалось в жилищах в XVIII–XIX вв. и имело широкий ареал распространения [11].

2.2. Приготовление еды, выпечка хлеба

Кто из современных людей ел кашу или щи, приготовленные в русской печи? Наверное, таковых остались единицы. В моей памяти не осталось вкуса блюд из

бабушкиной печки, а вот моя мама с удовольствием вспоминает пшенную кашу, которую варила бабушка в печи, вернее не варила, а «томила». Действительно, процесс приготовления пищи в русской печи называется" томление", потому что длительное время в печи держится равномерная температура. Каша, блины, пироги, топленое молоко, приготовленные там, отличаются по вкусу. Вкус пищи , по словам мамы, приготовленной в печи, не забывается. Тут русская печь вне конкуренции по сравнению с другими очагами.

Русская печка была кормилицей семьи. Пищу готовили не только во время топки (щи, каша, картофель и др.), но и после ее завершения, при закрытой трубе(хлеб, пироги, пряники). Конструкция печи позволяла использовать одно и те же ее части для различных видов тепловой обработки пищи: варили в топке, подогревали на шестке, томили – внутри печи, выпекали на поду[21].

Особое внимание уделяли печи, когда собирались печь хлеб, существовала даже поговорка: «Печь в доме – то же, что алтарь в церкви», так как в ней печётся хлеб. Его полагалось сажать в хорошо прогретую печь. Выгребая на шесток уголь и золу, давали немного времени на то, чтобы жар распределился равномерно. Опытные хозяйки такой жар могли его определить, протянув руку в горнило или подставив к устью обнаженный локоть [20].

Чистякова Л.И. рассказала нам про свой метод определения жара для успешной выпечки хлеба и пирогов: «*На под печи надо бросить щепотку муки. Если она быстро вспыхнет, то под слишком раскален, а в горниле очень высокая температура. Сажать хлеб при такой температуре нельзя. Надо смочить под водой с помощью помела и через некоторое время снова бросить на него щепотку муки. Проверяли до тех пор, пока мука не станет коричневой, значит, в печи возник тот самый нужны жар и пора сажать хлеб. Посадив в печь каравай, надо тут же закрыть заслонку*».

Она же рассказала, как 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 орех, оставленный от хлебного теста. Шарик сразу же падал на дно стакана. Но проходило какое-то время - и он всплывал. Это и было сигналом, что пора проверки готовности хлеба. Открыв заслонку, доставали один из караваев и постукивали по нему. Звук должен напоминать звучание бубна, значит, хлеб готов и его можно доставать. Если звук был глухим, то хлеб следовало опять отправить в печь*».

Обычно хлеб выпекали через два-три дня. День выпечки хлеба считался особенным. 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 пропечься [23].

«*А нам бабушка запрещала залезать на печь и мусорить на полу, когда хлеб выпекался,* - вспоминает Неретин С. И. - *А еще она внимательно смотрела на верхнюю хлебную корку: если в печь наклоняется – прибыль будет, если из печи — к убытку. Очень расстраивалась, если хлеб получался низкий – считала, что кто-то заболеет*».

2.3. Лечебная функция

Так уж исстари повелось, что на Руси домашняя печь почти всегда была причастна к лечению даже самых незначительных недомоганий. Недаром в народе говорили: «Печка греет, печка кормит, печка лечит». По глубокому убеждению наших предков, магическая сила пылающего в печи огня имеет очистительную силу, уничтожая в человеке болезни, насылаемые на него злыми силами. Поэтому именно перед устьем печи принимались многие лечебные процедуры [12].

Лечить разную простудную хворь тоже было делом печи. «*Сейчас вы чуть простыли, бежите в больницу или покупаете лекарство* - укоряет бабушка Меланья, - *а мы тогда натопим печь, полежим на её теплых кирпичиках, попьём чай с липой и хворь, как рукой снимало*». Она же рассказала как раньше по настоящему лечились на печи: «*На лежанку нысыпали лечебную траву и брызгали ее теплой водой. Когда от нее начинала идти испарина, накрывали простыней. Сверху на нее ложился больной. От такого парного лечебного духа человек поправлялся*».

Чистякова Людмила Ивановна вспомнила, как использовали угольки из печи для лечения испуга у детей. «*Приговаривая наговорные слова, нужно было бросить три уголька в воду. Если угольки утонут - ребенок вылечится, если же нет, то причина болезни в другом, не в испуге*».

"*А еще*, - вспоминает она, - *лечились не только теплом, но и печной золой, например, при болезни горла обвязывали его чулком, в который была насыпана очень теплая зола из печи. С такой повязкой нужно было спать всю ночь, а утром горло уже не болело, болезнь быстро проходила*».

2.4. Функция очищения

Еще в XIX и начале XX века отопительная печь часто использовалась как домашняя баня. Путешествуя по России во второй половине XIX века, этнограф С. В. Максимов отметил, что «в баню вовсе не ходят, предпочитая мыться в печках», хотя «бани здесь и существуют» [24].

Действительно, банные печи уже пару сотен лет были в ходу, а людям все равно нравилось мыться в печке…

К сожалению, наши информаторы не смогли рассказать нам об использовании русской печи в качестве бани, поэтому эти сведения мы почерпнули из литературы [16].

Оказывается, «приносили сноп соломы и клали её на кирпичи пода, сверху чистую дерюжную дорожку, из устья шел жар , причем все устье было в саже, как в бархате, но оказывается места хватало. Ложились головой к устью, из него шел мягкий воздух, дышалось легко. Первыми в семье парились мужчины, которые еще водой поливали на кирпичи пода, чтобы пожарче было и с веником. Потом наступала очередь женщин и детей. Мать маленьких детей клала на свои ноги, как в корытце, мыла их, и веничком слегка парила. Чтобы духом березовым дышал, и вся простуда уходила. Вот так и мыли по очереди детей,

придерживая головку, чтобы сажей, вылезая, не замазался, а после мытья заворачивали детей в холстинку и сразу же на печку. А в последнюю очередь мылись старики в самом пряном и легком пару, чтобы все косточки разморило, все жилочки разгладило».

Поэтому сегодня мы часто слышим от бабушки: «*Ой, спина ломит, коленки гудят, раньше бы печь протопила, да на ней попарилась*».

2.5. Предсказание погоды

Жители села Медведки не нуждались в прогнозах погоды – им помогала в этом печь, которая выполняла роль домашней метеостанции. У наших предков всегда было много примет и поверий на предстоящую погоду и по печи они тоже могли делать метеопрогноз. Существовал целый свод народных примет, по которому крестьяне подмечали разные детали, а затем толковали их значение. Например, «Печка начинает дымить – к плохой погоде», «Если в печи ночью сильно разгорелись угли - к морозу».

Мороз предвещали хорошая тяга, красный огонь и треск дров, а также если много нагара на лучине, буран сулил гудящий шум, а если дрова горели тихо и огонь белый, то ждали оттепели.

По дыму также можно было судить об изменениях погоды: дым из трубы поднимается вертикально вверх – верный признак солнечного и безветренного дня, а если стелился по земле и принимает причудливые формы – погода ухудшится, появится ветер или дождь.[30]

Бабушка вспомнила еще одну примету: *«если каша в печи дюже зарумянилась летом - к дождю, зимой - к снегу».*

Глава 3. Русская печь в обрядах и традициях села Медведка

Печь не могла не быть обрядовым центром жизни людей. Трудно пересчитать все обряды, где прямо или косвенно участвует печь. Например, практически все обряды перехода того или иного члена семьи в новый статус включали ритуальное обращение к печи.

3.1.Свадебные обряды

При подготовке к свадьбе и в самом её действе к печи обращались многократно**.** С мотивом приобретения в семью нового человека связаны обычаи, которые должна была выполнить сваха для благополучного разрешения ее дела — сватовства.

Как только сваха переступала порог она начинала сильно, напоказ, потирать руки, будто озябла и не говоря ни слова, подносила их к устью печи. Затем она дипломатично, издалека, начинала разговоры о сватовстве. Однако это её поведение уже говорило всем, о чём пойдёт речь. Призывая огонь себе в союзники, она заручаясь его поддержкой. Это символизировало приобщение через печь чужих людей к семье [1].

«*Я был свидетелем совершения этого обычая, когда сватали невесту младшему брату моей мамы. Когда сваты зашли в дом невесты, то стали прикладывать руки к русской печке. Был еще сентябрь, на дворе совсем не холодно, и я тогда удивился, что у них почему-то замерзли руки. Мой дядюшка в браке был счастлив, они родили и вырастили сына и дочь и никогда не ссорились друг с другом. Наверное, им помогли сваты, выполнившие древний обряд*» [9].

Когда наступало время свадьбы, молодые заходили в дом и три раза обходили вокруг печки. Это символизировало благодарность жениха, его «спасибо» очагу, который взрастил невесту. Одновременно молодой просил здоровья для своей будущей семьи.

Когда невеста отправлялась к венцу, она дотрагивалась до печки, чтобы узнать какая у неё будет свекровь. Если печь была ещё тёплой, значит и свекровь будет доброй и приветливой.

После венца новобрачные отправлялись в дом мужа. Войдя в дом, новобрачная снимала с себя поясок и бросала его на печь. Это означало, что она вступает в семью мужа, под защиту его очага [14].

Свадебное застолье начиналось с печки, печкой и заканчивалось. «*Когда наступала пора расходиться, гостям подавали горшок каши и разгонные пряники. Съедая последние угощения, пустой горшок бросали в печь, приговаривая: «На сколько черепков расколется, столько и детишек будет!» Если горшок разбивался на много черепков - это сулило молодым многочисленное потомство*» [10].

Выселяясь из родительского гнезда, молодые брали с собой горящие угли. Это, по верованиям наших предков, сохраняло родственные связи [11].

3.2. Родильные обряды

« Печные» приметы сопровождали человека с самого момента рождения. Если малыш появлялся в момент, когда огонь горел тихо и ровно, то ребенок должен был быть здоровеньким и спокойным. Плохо, если огонь потух – в будущем дите могло стать злым, непослушным.

Новорожденного клали на лавку у печи со словами:" Как эта печь крепка, так бы и ты был крепок. Как эта печь спокойна, так бы и ты был спокоен" [12].

Чистякова Л.И. вспомнила, что «*когда рождался слабенький ребенок, его клали на теплую печь на шубу*».

Интересен славянский обряд« допекания» слабеньких младенцев в печи. При этом уподобляли рождение ребенка выпечке хлеба, а потому в классическом варианте «перепекания» младенца предварительно обмазывали ржаным (и только ржаным) тестом, оставляя свободными от него только рот и ноздри. Тесто, к слову сказать, тоже было не простое, а на воде, принесенной на рассвете из трех колодцев, желательно – бабкой-знахаркой.

Обмазанного тестом ребенка укладывали на хлебную лопату, привязывали к ней и трижды отправляли на короткое время в теплую (не горячую!) печь, в которой нет огня. В одних местах это поручалось бабушке-повитухе, в других – самой матери, в третьих – самой старой женщине в селении.

Никогда перепекание не проводилось в одиночку и всегда сопровождалось особыми речами. Смысл их заключался в поддержании ритма, с котором надо было отправлять и возвращать из печи ребенка, чтобы он не задохнулся.

Например, если по ритуалу полагалось действовать лопатой матери, то у дверей могла стоять свекровь. Входя в дом, она спрашивала: «Что ты делаешь»? Невестка отвечала:« Хлеб пеку» и с этими словами двигала лопату в печь. Свекровь говорила: «Ну, пеки, пеки, да не перепеки» и выходила за дверь, а родительница доставала лопату из печи [29].

В родовом обряде использовали и печную золу. Из воспоминаний бабушки Меланьи: «*Когда я родила первенца, повивальная бабка держала его у печи и посыпала золой, обеспечивая защиту новорождённому. А когда ребенок часто плакал и капризничал, советовала обмывать его водой, настоянной на золе, собранной из трех печек*».

Если ребёнок плохо спал по ночам, его обмывали водой на шестке, при этом заслонка печи должна быть обязательно открыта. Печку просили избавить ребёнка от болезни.

В селе считали, если ребенок родился на печи, его ожидает долгая и счастливая жизнь, т.к. печь давала ему большую жизненную силу.

Печь участвовала и в самом родовом процессе: во время родов открывали все заслонки в печи, помогая роженице быстрее разродиться.

«*После родов*, - вспоминает бабушка, - *свекровь заставляла меня садиться на печь, чтобы не болел живот, приговаривая:" Как печь не ходит, не болит, так и у меня чтобы в животе не болело и не ходило*".

3.3. Похоронные обряды

Сама печь, горнило кулинарного искусства, воспринималась как священный посредник между «живым» миром и миром «мёртвых». Например, когда умирал член семьи, дверь печи должна была быть открыта, чтобы душа умершего могла легко покинуть этот мир через печной дымоход [15 с. 95.].

В заговорах от тоски по умершему часто обращались к русской печи: «Как ты, матушка-печь, не боишься ни воды, ни пламени, так бы и ты (имя) не боялся, не страшился». Наговорить нужно было на воду и сбрызнуть наотмашь того, кто страдал такой боязнью. При этом он должен был стоять около печи и смотреть в устье, к чему его нужно было принудить, сказав: «Что-то неладно у вас в печи».

По рассказам бабушки «*если в семье кто-то умирал, а его родные сильно тосковали, то надо было открыть заслонку, вымести мусор и произнести: «Сор в печь, а тоска с плеч». Не закрывали трубу и во время поминок, а на саму печку ложили какой-нибудь гостинец, чтобы душа ушедшего могла прилететь и порадоваться угощению*».

Неретин Сергей Иванович [9] рассказал о другом способе избавления от страха после похорон близкого, «*придя домой, надо приложить ладони к печи и греть руки, а если она топится, то растирать их над огнем, чтобы не занести в дом смерть, а особо впечатлительным подольше смотреть на огонь - он помогает освободиться от страха смерти*».

3.4. Девичьи гадания

Девичьих гаданий было много. Например, о времени замужества молодые девушки гадали с завязанными глазами, идя по кругу избы, пока не натолкнутся на препятствие. Если это окажется дверь или красный угол (где висят иконы), то это предвещало скорую свадьбу. Если же на их пути оказывалась печь, значит, еще целый год девушка будет под покровительством родного очага.

Гадали молодушки и у свежей поленницы перед печью, закрывая глаза и вытягивая вперед руку. Первое попавшее полено говорило о будущем женихе: если полено было покрыто шершавой корой, то жених будет рябой и некрасивый. Ровное полено с гладкой корой, наоборот, обещало красивого и статного жениха. Полено с толстой корой намекало на то, что жених будет солидным и богатым. Толстое полено говорило о том, что суженый будет коренастым и сильным, а тонкое — худым и слабым. Кроме того, поленья давали возможность узнать также и о составе будущей семьи: сколько сучков в полене, столько и ребятишек будет [12].

Моя мама вспомнила, как "в молодости перед Рождеством, когда на сельской улице не было ни души, рассыпали золу на снеговые дорожки от своего дома к дому возлюбленного, пригорваривая: "Суженый-ряженый, приди ко мне наряженный!». На утро смотрели, есть ли какой след. Если дорожки оставались нехожеными, значит в этот год замужество не предвидится".

У печи, по рассказу бабушки Меланьи, гадали о будущей жизни своей семьи. «*Для этого разрезали пополам луковицу и разбирали на двенадцать отдельных чашек. В каждую чашку насыпали по щепотке обычной соли. После этого чашки ставили в рядочек над шестком печи. Каждая чашка обозначала определенный месяц года: первая чашка считалась январем, а последняя-декабрем. На следующий день чашки проверяли и по виду положенной в них соли гадали, что ждет семейство в этот месяц. В каких чашках соль была сухой, значит и месяцы, которые им соответствуют, должны быть хорошими. Соль с комочками предвещала незначительные трудности, а уж если сырой была - следовало ждать неприятностей.*»

Заключение

В результате исследования мы узнали очень много интересных сведений. Иногда не верится, что история живет среди нас, нужно только уметь ее узнать. Мы и не подозревали раньше, что обычные русские печи являются неотъемлемой частью культуры русского народа и так много значат в его жизни.

В результате исследования нам удалось выяснить следующее:

Для постройки русской печи жители с. Медведка приглашали мастеров. У каждого печника были свои секреты постройки, но общепринятым в деревне считалось класть печь из красного кирпича.

Русская печь довольно проста в устройстве. Самые главные составляющие это опечье, под, устье, шесток, труба и вьюшка.

Чтобы печи дольше держались в эксплуатации, за ними тщательно ухаживали: белили стены, тщательно чистили, подмазывали глиной.

Русская печь обладала множеством функций. Она и избу отапливала, и хлеб пекла, в ней мылись как в бане, под ней держали морозными зимами мелкую живность, на ней спали целыми семьями. Можно сказать, что это целый комбайн в крестьянском хозяйстве.

В самые темные периоды нашей истории, во время опустошающих войн и революций, если в крестьянском доме была исправная печь - значит, была надежда.

Русская печьбыла не только центром быта славян, но и сакральным инструментом дляобрядов и практической магии.

В результате исследования мы открыли для себя новые знания, интересные факты, проанализировали и систематизировали собранный краеведческий материал. Узнали много поучительного о труде земляков-строителей и секретах их мастерства. Мы в очередной раз убедились, что любая вещь, сооружение или постройка могут рассказать о владельце много интересного.

Таким образом, русская печь имеет многовековую историю, прошла долгий и достаточно сложный путь своего совершенствования.

Сейчас наши села изменились. В домах водопровод, газовое отопление, электрический свет. Пищу готовят на газовых плитах. Хлеб покупают в магазине. А русская печь? Зачем она, может только место занимает? Старые люди сказали бы при этом: «Как же без русской печи? Дом сразу осиротеет. Нельзя ломать, пусть стоит». В свое время цивилизация уничтожила потребность в русских печах, кормилицах, лечебницах, согревающих тело, душу, объединяющих большие русские семьи.

Сегодня русская печь переживает второе рождение в интерьере, создавая неповторимый дизайн современного дома и немалую роль в этом сыграли ее экономичность и многофункциональность.

Проделанное нами работа подтвердила поставленную гипотезу и доказала, что печные традиции наших прадедов остаются востребованными и сегодня.

Все это позволяет нам сделать заключение, что русская печь является национальной гордостью россиян вместе с ее традициями и культурой.

Поэтому нашей главной задачей является сохранение обрядов своего народа, постижение истории мастерства земляков, их жизни, судьбы. Ведь именно с углубленного познания родного края начинается воспитание патриотизма.

Библиографический список.

Архивные источники:

1. Материалы Тоцкого краеведческого музея;
2. Материалы школьного музея;
3. Материалы районной библиотеки с. Тоцкое.

Информанты

(рассказы и воспоминания записаны автором работы Сергеевой А.):

4. Тархова Ольга Борисовна, заведующая Тоцким краеведческим музеем.
5. Маликова Марина Леонидовна, библиотекарь Тоцкой районной библиотеки
6. Сергеева Валентина Ивановна, моя мама
7. Чернышёва Татьяна Ивановна 31.03.1951, моя бабушка
8. Воробьева Меланья Михайловна 94 года (1925 г.р.)
9. Неретин Николай Иванович 14.12.1946 г.р.
10. Чистякова Людмила Ивановна 8.04.1952 г.р.

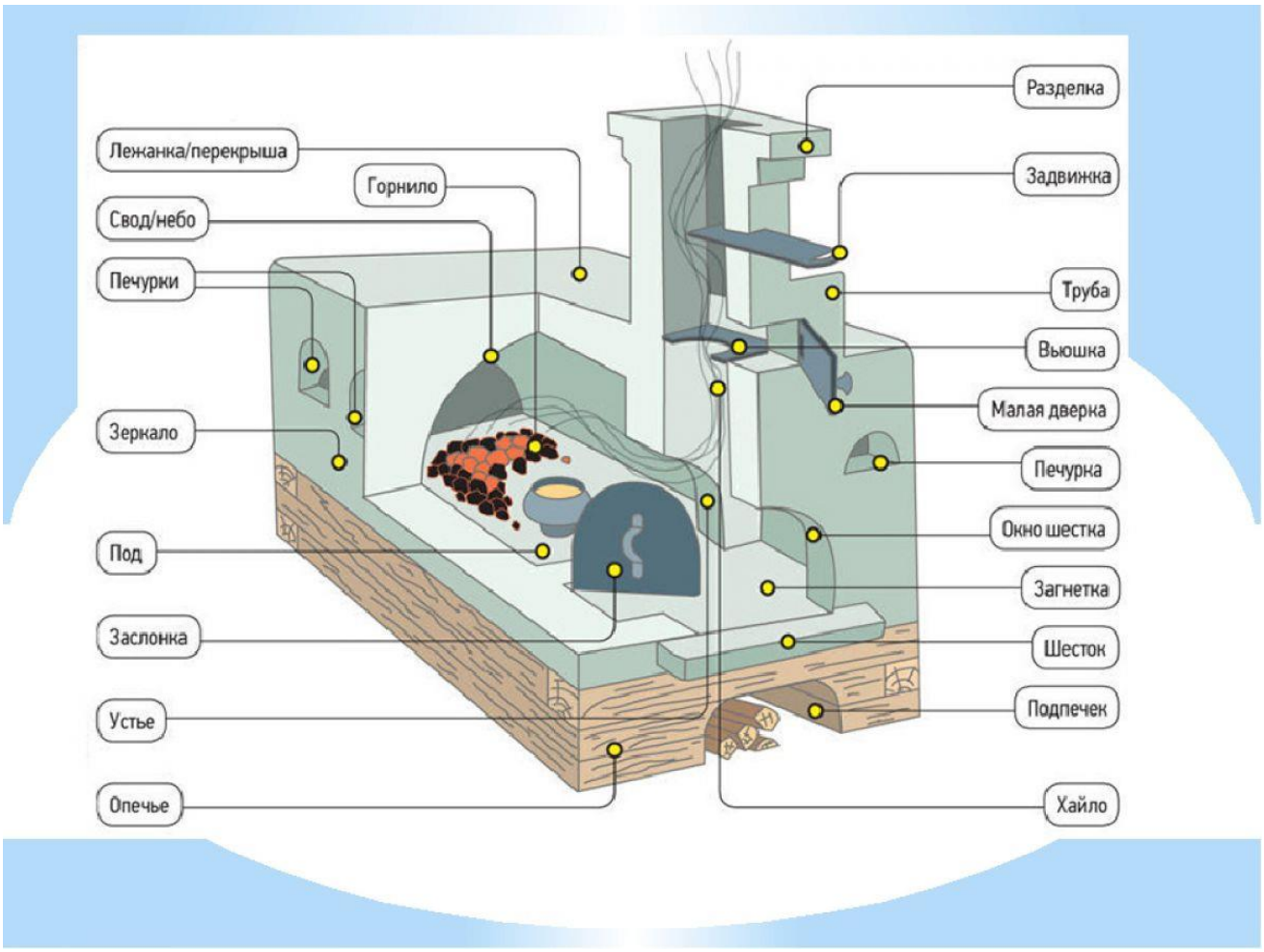
Литературные источники:

11 Афанасьев А.Н. Поэтические воззрения славян на природу/ А.Н. Афанасьев. – М., 1868 – Т.2; 340 с. – С. 28-29.
12. Афанасьев А.Н. Мифы, поверья и суеверия славян. - М., 2002
13. Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян Л., 1983. - 188 с.
14. Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов СПб.: Наука, 1993.
15. Байбурин А.К. Мифологические верования в народном искусстве. М.: Рос. ин-т искусствознания, 1993. С. 95.
16. Баранов Д.А., И. И. Шангина «Русская изба. Иллюстрированная энциклопедия: внутреннее пространство избы, мебель и убранство избы, домашняя и хозяйственная утварь». Искусство-СПБ, 1999.
17. Беловинский Л.В. «История русской материальной культуры». - М.: издательство МГУК, 1995. – 112с.
18. Воропай П.И. Как сложить печь. - Стройиздат, Москва 1989г.
19. Даль В.И. Пословицы русского народа. – Москва, 1997.
20. Забылин М. Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. – М.: Институт русской цивилизации, 2014. – 688с
21. Короткова М.В. Путешествие в историю русского быта. - М., Издательство:Дрофа, 2003
22. Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях. – М.: «Республика», 1992. - 206с.
23. Лебедев Ю.В. Письма из деревни: Очерки о крестьянстве в России второй половины 19 века. М., Современник, 1987

24. Малышев М.В.. Печное дело. – Москва 1961г.
25. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка, М, 1992.
26. Оренбург. Путеводитель-справочник. Челябинск. Южно-уральское книжное изд-во 1977г.
27. Рябцев Ю. Крестьянская семья. // История русской культуры. М., 1997
28. Славянские древности. Этнолингвистический словарь в 5-ти томах. Под общей редакцией Н.И. Толстого.Изд.**:** Международные отношения. Москва, 1999
29. Топорков А.Л. "Перепекание" детей в ритуалах и сказках восточных славян Фольклор и этнографическая действительность. – СПб., 1992.
30. Федотов Г.Я. Русская печь / Г.Я. Федотов. – М.: Эксмо, 2005. – 280 с.

Приложение 1.

Устройство русской печи



Русская печь – нагревательный прибор периодического действия: во время не очень продолжительной протопки она накапливает в себе тепло, а затем около суток теплится, отдавая его и доводя до кондиции кулинарные шедевры. Онаимеет довольно простоеустройство, хотя в ней много составляющих, которые выполняют разные функции. Принцип её работы выверен веками и остаётся неизменным по сей день. Что касается конструкции, то она постоянно совершенствуется.

Русская Печка, Русская Печка!
Нет в добром доме теплее местечка!
Рук неустанных и щедрых творение
Предкам великим благодарение!

Ю. Калякина