



Б.Н. Толочкин
ПО ДЕДОВСКИМ
РЕЦЕПТАМ







Б.Н.Толовкин

ПО ДЕДОВСКИМ
РЕЦЕПТАМ

МОСКВА · АГРОПРОИЗДАТ · 1990

ББК 41.3
Г61
УДК 631.521.54:641.564

Редактор *И. С. Сороко*

Головкин Б. Н.

Г61 По дедовским рецептам. – М.: Агропромиздат, 1990. – 208 с.

ISBN 5–10–001095–9

Наши далекие предки куда лучше нас, граждан просвещенного XX века, разбирались в окружавшем их растительном мире, хорошо знали свойства растений, умели их собирать, заготавливать, возделывать и даже создавали такие сорта культур, которым и сегодня нет равноценных. Воскрешая фрагменты из многовекового народного опыта общения с природой, книга учит нас внимательному и бережному отношению к растительному богатству планеты.

Для массового читателя.

Г $\frac{3704020000 - 292}{035(01) - 90}$ 36–90

ББК 41.3 + 36.997

ISBN 5–10–001095–9

© Б. Н. Головкин, 1990



К ЧИТАТЕЛЮ

Авторские предисловия, хотя и открывают книгу, обычно пишутся, когда она в основном закончена. И составляют их единообразно: это либо объяснение, как возникла идея, воплотившаяся в издании, либо предупреждение, что ждет читателя, если у него хватит терпения пойти дальше предисловия.

Я не собираюсь нарушать общий порядок, только боюсь, что следующее мое признание послужит книге своего рода антирекламой. И тем не менее предупреждаю: это не сборник медицинских советов и не кулинарный справочник, как может показаться при беглом взгляде на название. Честно говоря, я не стремился повторить уже имеющиеся издания такого рода.

Цель была другая. Ведь рецепт – не только врачебная пропись или рекомендация по приготовлению вкусных и полезных блюд. Это в широком смысле (как и следует из латинского *rescriptum* – “взятое”, “принятое”, “установленное”) проверенный неоднократно человеческий опыт, на который можно опираться, которому можно так или иначе доверять, конечно, и творчески осмысливать, видоизменять, совершенствовать, но не игнорировать.

Предвижу, что многих смутит в названии и слово “дедовский”. У нас сложилась целая категория выражений, означающих что-то безнадежно устаревшее, архаичное, к чему надо относиться не иначе как с усмешкой и недоверием: “по старинке”, “дедовскими методами”, “бабушкины сказки”, “средневековые традиции”, “дремучая старина”. Может быть, речь пойдет о том, что давно списано в архив и не имеет смысла ворошить снова?

Предисловие слишком коротко, чтобы убедить читателя в обратном. Пусть наберется терпения, прочтает книгу и сам сделает вывод. Если его мнение и мнение автора совпадут, значит, отнюдь не все дедовские рецепты достойны безоговорочного забвения. Скажу лишь, что знакомство со старинными летописями, травниками, фольклорными источниками, официальными историческими сведениями, записками путешественников и воспоминаниями современников, словом, с довольно обширным, хотя и далеко не исчерпывающим, фактическим материалом для этой книги, убедило меня в том, что наши предки часто гораздо лучше нас, граждан XX века, разбирались в окружавших их растениях. Например, они очень тонко чувствовали и использовали особенность структуры древесины местных пород, знали целебные свойства растений, их пищевую ценность и вкусовые качества, умели заготавливать впрок на долгую зиму разнообразные растительные продукты, а выращивая садовые и огородные культуры, применяли

многие, в том числе незнакомые нам, агротехнические хитрости.

И еще несколько необходимых пояснений.

Речь в книге пойдет о том, как люди относились в старину к окружающей природе, к растительному миру, как пользовались его богатствами, то есть о том, что мы сегодня называем экологическим мышлением. И тут, оказывается, есть чему поучиться у наших предков.

Со школьной скамьи мы знаем, что такое ботаника. Однако мало кто знаком с ее отраслью – этноботаникой. Это наука, изучающая народный (ведь этнос – по-гречески "народ") опыт использования растений. Можно считать лежащую перед вами книгу своего рода наброском, собранием небольших очерков по русской этноботанике. Достаточно же полной научной или научно-популярной публикации на эту тему пока, к сожалению, не существует.

Материал, который сюда вошел, охватывает, в основном, период от зарождения земледелия на территории теперешней европейской части СССР до середины XIX века. Таковы, как говорится, время и место действия книги. Главная же ее задача – выявить национальные черты в бытовом использовании растений. Поэтому не удивляйтесь обилию выдержек из старинных рукописных и печатных книг. Все они служат одной цели: читатель должен почувствовать атмосферу старинного русского быта, национальных традиций, так сказать, подышать воздухом российской истории. И, кроме того, подлинный текст в пересказе нередко теряет не только своеобразие языка, специфику стиля, но и точность. А точность в рецептах, как известно, первейшее дело. Пусть они и названы дедовскими ...

Автор



ОТ ТРИПОЛЬЯ ДО НАШИХ ДНЕЙ

В этой открывающей книгу главе мы постараемся ответить лишь на некоторые, но очень важные вопросы из истории отечественного земледелия, хотя бы пунктирно показать, с чего начиналось и как развивалось наше растениеводство. Итак: какие культурные растения первыми появились на территории нашей страны? Откуда, какими путями шло пополнение этого ассортимента? Когда окончательно сформировался тот набор видов, который мы видим сейчас на наших полях, в садах и огородах, в лесных посадках? Наконец, изменялся ли современный ассортимент культур только за счет пополнения новыми видами и сортами или одновременно происходил процесс оттеснения, исчезновения традиционных культурных растений, а если так, то почему?

Вопросов много, они разные, но там, где дело касается древности, лучше обратиться к помощи археологов. И вот о чем говорят полученные ими данные. В селе Триполье под Киевом, а затем и в других местах (Лука Врублевская, Кринички, Корытное, Веремье, Сушновка) были найдены остатки поселений, датированные концом IV–III тысячелетия до нашей эры. Они принадлежали людям энеолита – медного века. Трипольская культура (так называли эту общность археологических памятников) была сходной и для южных районов европейской части СССР, и для некоторых сопредельных стран Восточной Европы.

Среди различных предметов домашнего обихода ученые обнаружили зернотерки – своеобразные жернова, а также сосуды для хранения зерна. Отсюда, естественно, был сделан вывод: люди трипольской культуры занимались полеводством, выращивали зерновые культуры. Археологам повезло и в другом. При раскопках они нашли запасы зерна, и, хотя сами семена в течение многих веков сильно изменились, частично обуглились, ботаники смогли определить самую древнюю культуру на территории Руси. Ею оказалась полба – примитивная пшеница-двузернянка. В отличие от современных пшениц колос у нее разламывается на отдельные членики, а зерно практически не удается вымолотить так, чтобы полностью освободить от пленок.

Специалисты полагают, что уже в начале трипольской культуры жителям этих районов были известны мягкая и твердая пшеницы. Наряду с ними здесь сеяли ячмень и просо. Находили в раскопках и зерна ржи, но, по-видимому, рожь еще не была тогда растением, введенным в культуру, а встречалась лишь в виде сорняка в посевах других зерновых.

И такая интересная находка. На стенах и донцах глиняных трипольских сосудов обнаружилась чуть заметная сеточка – отпечатки тканей, с которыми сопри-

касались эти сосуды. По характеру переплетений и структуры нитей археологи установили, что одни ткани были сотканы из шерсти, другие – обратим особое внимание – из растительных волокон, возможно, из льна или конопли. Значит, в глубокой древности люди уже располагали прядильными растениями.

Наконец, поскольку при раскопках трипольской культуры в Болгарии и Румынии были найдены еще чечевица и вика, можно предположить, что эти растения были известны в то время и на территории нашей страны. Таким образом, пшеница, ячмень, просо, вика, чечевица, возможно, лен или конопля – вот набор самых древних полевых культур, которыми пользовались наши предки.

Этот ассортимент оставался неизменным в течение многих веков. Древнегреческий историк и географ Геродот, живший в V веке до нашей эры, рассказывая о скифах, населявших степи Восточной Европы, выделяет среди общей массы кочевников оседлых скифов-пахарей, селившихся в основном по долине Южного Буга. В культурах, которые они возделывали, новыми для нас будут лишь лук и чеснок. Знали они и коноплю, но применяли ее главным образом не как волокнистое растение, а как источник наркотического зелья.

Преемниками земледельческой культуры Триполья и частично скифов-пахарей явились славяне, а именно те их племена, которые занимали территории по Дунаю, Днепру, Бугу и Днестру. Другие племена добывали себе пропитание преимущественно охотой, рыболовством, реже скотоводством.

В погребениях так называемых лужицких племен под Харьковом, на Северском Донце, в Орловской области, датируемых IX–II веками до нашей эры, появляется еще одна культура – горох.

Следующий, очень важный этап обогащения ассортимента полевых культур – IX–XII века нашей эры. Материал о нем нам дают уже не только археологические

раскопки, но и письменные памятники – летописи и некоторые светские документы. Вот, например, записи норвежца Отера, посетившего в IX веке районы Предуралья, которые именовались тогда Биармиею. В его записках мы находим первое упоминание о возделывании овса на территории европейской России. Археологические же исследования в Латвии, под Ленинградом, на Украине, в Молдавии выявили зерна овса, чей возраст датируется тем же периодом. Таким образом, мы можем судить не только о времени, но и о распространении этого растения.

А вот география другой культуры – гречихи – по данным захоронений X–XII веков: Харьков, Гродно, Винница, Чернигов. Позднее она продвинется намного севернее. В начале XV века, никогда раньше не выдававший гречиху француз Жильбер де Ланноа описывал, как под Псковом его угощали кашей из “буковых орешков”. Кто знаком с плодами бука, согласится, что некоторое сходство между ними и зернами гречихи действительно есть. Надо сказать еще, что уже в конце XV века в Пскове существовал специальный торговый ряд, где продавали исключительно гречиху.

Сорно-полевая рожь, впервые встретившаяся в раскопках трипольской культуры, к XI – началу XII века превращается уже в возделываемое растение. Киевский летописец Нестор упоминает о посевах ржи наряду со льном и коноплей. Но идут они к тому времени гораздо севернее Киева. Зерна ржи, обнаруженные археологами в Старой Ладогe (Ленинградская область), датируются VII–IX веками. Четырьмя столетиями моложе ископаемая рожь, найденная в Прибалтике и Новгородской области. Постепенно овес и рожь оказываются на Руси в ряду ведущих полевых культур. В “Русской правде” Ярослава Мудрого они называются вместе с пшеницей и просом.

На границе первого тысячелетия нашей эры к уже известным огородным растениям – луку и чесноку –

прибавилась репа. Ее нашли археологи при раскопках в верховьях Днепра.

В VII–X веках в нижнем течении Волги, Дона и на Северном Кавказе раскинул свои владения Хазарский каганат. Хазары, тесно связанные с народами, населявшими Среднюю Азию и Закавказье, имели хорошо развитую земледельческую культуру. В развалинах хазарского города Саркела, основанного в среднем течении Дона, кроме традиционных зерновых, легких жерновов, кос, серпов и даже остатков лепешек из муки крупного помола, ученые обнаружили еще и семена дынь и огурцов. В X веке на месте Саркела возник русский город Белая Вежа, и опыт хазарского земледелия был позаимствован северными соседями.

Можно сказать, что во времена Киевской Руси, но не только на территории Киевского государства, сложился основной набор современных нам сельскохозяйственных культур. Там высевали мягкую и твердую пшеницу, шестирядный, двурядный и голозерный ячмень, овес, рожь, просо, гречиху, мак, чечевицу, горох, конские бобы (они были обнаружены в Банцеровском городище под Минском), вику. Ассортимент овощей был тогда невелик. Кроме чеснока, лука и репы, наши предки разводили в то время капусту и, возможно, огурцы, морковь, сельдерей. О популярности капусты говорит хотя бы тот факт, что во многих документах того периода огород упоминался с непременно добавленным – “капустник”. Но если о капусте говорится еще в “Изборнике” князя Святослава (1073 год), то первые письменные сведения о моркови относятся к значительно более позднему периоду. Упоминается о ней в “Лечебнике” XV века, а в “Муромском сотнике”, документе 1566 года, мы находим такую фразу: “... во дворе Митя Исаев сын морковник”. Можно только догадываться, кто такой морковник: то ли умелец по выращиванию этой культуры, то ли торговец морковной кулинарией.

Прядильные растения – лен и конопля – давали не только материал для тканей, но и масло. Лен, доставшийся нам по наследству от обитателей Триполья или от скифов, стал во времена Киевской Руси одной из ведущих культур и одним из важных предметов торговли. "А что, княже, мыт (пошлина с торговли. – *Авт.*) по твоей земле, – говорится в одной из новгородских грамот 1266 года, – а то, княже, имати по две векши (шкурки выдры. – *Авт.*) от лодье, и от воза, и от лну, и от хмелна короба". Конопля (конопель) упоминается вместе со льном уже в княжских уставах XII века. Конопляное, льняное да еще завозные ореховое и оливковое были основными пищевыми растительными маслами на Руси вплоть до появления подсолнечного в середине XIX века.

Из льна ткалась холстина, из конопли – коноплянина. Но самым главным применением конопли было, конечно, производство пеньки – грубого прядильного волокна. По словам Д. Флетчера, во второй половине XVI века для изготовления веревок, канатов, заделки пазов в срубах и т. п. на одной Нарвской пристани нагружалось пенькой до ста больших и малых судов. Наилучшие сорта ее производили Смоленск, Дорогобуж и Вязьма. А вот что писал двумя столетиями позже советник Т. фон Клингштедт в "Трудах Вольного экономического общества": "Если отвечать на вопрос, который из земных наших продуктов больше соответствует общей пользе и распространению нашей коммерции, в рассуждении важности и множества выпускаемого поныне из России продукта, то всякому чаятельно в голову придет назвать пеньку".

А теперь попробуем проследить в общих чертах историю культуры плодовых растений на Руси.

Дикая яблоня издавна встречалась в лесах Восточной Европы вплоть до Карелии, нынешних Ленинградской, Калининской и Ярославской областей. Это невысокое дерево давало мелкие (примерно 2–3 сантиметра в

диаметре) зеленоватые с красными бочками плоды острого кислого вкуса. Казалось бы, такие яблоки не представляли большого интереса, любителям кислого достаточно было собирать их в природе. Однако в раскопках новгородских усадеб X–XIII веков археологи находят семена яблок и даже целые плоды. Яблони перекочевали из лесов в сады и явно стали объектом народной селекции. Там же, в Новгороде, в слое, датируемом X веком, обнаружены косточки вишен, а в слое XI века – две косточки сливы.

Это данные археологии. А вот что говорят нам письменные памятники. В первой новгородской летописи XI века с яблонями сравнивается выпавший однажды град: "Зело страшно бысть, гром же и мълния, град же яко яблков боле". Очень выразительно, жаль только, что не сказано, какие яблоки имеются в виду – дикие или садовые. Впрочем, в любом случае град был необычайно крупным. Лишь в книге переписи усадеб, составленной в 1495 году, мы встречаем вполне определенное упоминание о яблоках садовых: "А угодней садишко с яблонми да с вишнеми".

В другой переписи – московским царским садам царя Фёдора Михайловича, сделанной в 1680 году, – указывается два "дерева черешнику", то есть черешни. Где-то на границе XII и XIII веков в русских рукописях впервые упоминается груша.

Ягодные кустарники в массовой культуре в русских садах появились, по-видимому, намного позднее плодовых деревьев, хотя первые находки, например, смородины в раскопках Ярославова Дворища в древнем Новгороде относят еще к XI веку. Вероятно, обилие дикой смородины в лесах не вызвало необходимости специальной ее культуры. Даже в начале XVIII века при переписи царских садов в Москве было учтено 14545 "дерев яблонных", 494–груши, 2994 дерева вишен, 192 – сливы и всего 72 гряды малины, 252 куста смородины красной и 74 гряды смородины черной.

Дальнейшее изменение и развитие ассортимента полезных растений можно представить следующим образом. Со временем культура пшеницы продвинулась значительно дальше к северу от той границы, где она выращивалась во времена Триполья. Соответственно несколько уменьшились посевы овса и ячменя – они стали занимать меньше места в пищевом рационе. А на юге появились новые зерновые культуры: кукуруза и рис. Кукуруза проникла в Бессарабию с Балканского полуострова еще в XVII веке, а столетие спустя ее уже сеют на юге Украины, в степных районах Кубани и Ставрополья.

С рисом же на Руси были знакомы давно. Под названием "сарацинское пшено" его получали вместе с пряностями с Востока. Попытки выращивать свое "сарацинское пшено" предпринимались неоднократно и в разных местах, прежде всего в Астрахани, где его сеяли по высочайшему повелению Ивана Грозного и Петра I. Однако эти опыты так и остались опытами – слишком непривычной для русских земледельцев была агротехника этой культуры. Несколько лет рис удачно возделывали на Кубани в конце XVIII века, но настоящие промышленные посевы появились там лишь в начале нашего столетия.

Постепенно снизилась в русском рационе роль репы, редьки и гороха. Объясняется это, видимо, несколькими причинами: во-первых, относительной трудоемкостью этих культур, во-вторых, появлением заморского конкурента, более питательного и урожайного, – картофеля. О картофеле написано много, здесь же кратко упоминаем лишь самые начальные шаги его триумфального шествия по России. Первые клубни были выписаны из Западной Европы Петром I, однако в достаточно больших количествах картофель стали выращивать в петербургском Аптекарском огороде лишь в 30-х годах XVIII века. С 1765 года Медицинская коллегия приступила к массово-

му внедрению этой культуры в провинции, распространяя закупленные за рубежом клубни. Следует отметить, что пропаганда будущего "второго хлеба" началась у нас раньше, чем во Франции, где с картофелем (первоначально – как с декоративным растением) познакомились еще в начале XVII века.

Введение в бытовой обиход новой неизвестной культуры – заморского "чортова яблока" – не всегда и не везде шло гладко. Вспомним по этому поводу знаменитые "картофельные" бунты русских крестьян в начале XIX века. Силой приучали наших предков не только к картофелю. Еще в середине XVII века на Руси посмеивались над иностранцами, которые, словно рогатый скот, едят "разную траву": салат, сельдерей, пастернак (его тогда называли пустырник). Но вот времена переменялись. Все западное стало примером для подражания. И секретарь посольства кесаря Священной Римской империи Леопольда II Иоганн Корб, побывав на званом вечере в Немецкой слободе у любимца царя Петра Франца Лефорта, записал: "Боярин Головин питает врожденное отвращение к салату и употреблению уксуса. Царь велел



полковнику Чамберсу возможно крепче сжать боярина и сам стал насильно запихивать ему в рот и нос салат и наливать уксус до тех пор, пока Головин сильно раскашлялся и из носа у него хлынула кровь”.

Впрочем, иные культуры в народе принимали, как говорится, на ура. Североамериканский гость – “цветок солнца” – подсолнечник пустил корни (в прямом и переносном смысле) в нашей стране, по-видимому, во второй половине XVIII века. Сначала к нему привыкли как к парковому декоративному растению. В первый период своего российского гражданства подсолнечник не был похож на современного гиганта с грузными одиночными корзинками. Цветоводов привлекали его мелкие, но многочисленные яркие соцветия. Затем селекция выделила другие формы – с одной более крупной корзинкой и многочисленными семечками, так называемые грызювые подсолнухи – любимое лакомство взрослых и детворы. Пиком эволюции отечественного подсолнечника было появление в 30–40-х годах прошлого века маслячных сортов, которые с легкой руки крепостного крестьянина Бокарева из слободы Алексеевки бывшей Воронежской губернии создали мировую славу русскому подсолнечному маслу и выдвинули Россию в число ведущих стран по этой культуре.

В середине XVIII века в России появляются томаты. Сначала сравнительно мелкоплодные формы, желтые и красные, похожие на крупные вишни. В садах их разводили преимущественно как декоративные растения под названием “любовные яблочки”. Почти полтора века понадобилось этим “яблочкам”, чтобы стать в нашей стране промышленной культурой.

Еще одно важное приобретение в отечественном сельском хозяйстве датируется концом XVIII века – это сахарная свекла, точнее, способ получения из нее сахара. Московский аптекарь, а впоследствии профессор университета И. Биндгейм провел серию лабораторных

опытов по выделению и очистке сахара из различных растений, в том числе и из свеклы с целью наладить отечественное производство этого продукта. На основании результатов этих экспериментов Медицинская комиссия издала в 1799 году "Способ заменить иностранный сахар домашними произведениями". Прошло совсем немного времени, и в самом начале XIX века в южных районах страны были заложены первые плантации свекловицы промышленного назначения.

На примере подсолнечника и томатов можно проследить эволюцию декоративных культур в сельскохозяйственные. Но у большинства декоративных растений своя интересная история.

Садовые цветы появились в России относительно поздно, если сравнивать, например, с растениями пищевыми. Подчеркиваю, именно садовые, потому что полевые цветы были издавна известны и пользовались всеобщей любовью. "По горам, по горам, я по горам ходила, все цветы видела. Нет цветка лилового, нет цветка лилового, моего любимого", — пели девушки в хороводе. Из поле-



вых цветов они плели венки, без цветов не обходились деревенские праздники.

В начале XVII века немецкий купец Петр Марселлис доставил ко двору царя Михаила Федоровича первые махровые и "прованские" розы. Царь благосклонно принял подарок для посадки в одном из своих садов. Видимо, с этих роз и надо начинать отсчет истории русского цветоводства.

Прошло полвека, и список цветов в Верхних Набережных кремлевских садах уже превысил полтора десятка наименований. Здесь тюльпаны, белые и желтые лилии, белые нарциссы ("нарчицы"), душистая и "репейная" гвоздика, лазоревые и желтые фиалки, алые мальвы ("рожи"), аквилегии, ирисы, простые и махровые пионы. К 1737 году к ним добавились желтые и белые розы и сирень.

Ассортимент цветочных растений изменился за последние два – два с половиной столетия гораздо быстрее и более заметно, чем всех остальных. С начала XVI века в Европу стали поступать американские растения (настурции, бархатцы, ночецветки), и тогда же некоторые из них появились в России. Через Константинополь и некоторые европейские страны к нам на север проникали цветы Ближнего Востока, Средиземноморья (тюльпаны, нарциссы, рябчики, гиацинты). Восемнадцатый век – эпоха великих географических открытий – добавил к общему списку декоративные растения Южной Африки (диморфотека, крестовник изящный). В середине прошлого столетия под жерлами корабельных орудий европейских стран открыла свои порты ранее почти недоступная европейцам таинственная Япония – и в западных садах появились зеленые посланцы традиционного японского и китайского цветоводства: дицентра – "разбитое сердце", хризантемы, древовидные пионы, азиатские лилии. Обладателями их стали не только специалисты-ботаники, многие растения приобрели популярность среди самых широких слоев населения.

Итак, как же менялась отечественная мода на цветы? В начале XVIII века в России были известны из многолетников простые и махровые, голубые, красные и пестрые аквилегии (в том числе бесшпорцевые – звездчатые), примула ушастая, ночецветка (мирабилис), люпины, а из однолетников и двулетников – львиный зев (тогда его называли львиное рыло), красные и пестрые, махровые и

простые маргаритки, однолетние дельфиниумы, мальвы (или шток-розы). Большой любовью пользовались садовые васильки разных расцветок, простые и махровые маки.

К концу XVIII века этот список пополнили садовые анемоны, алиссумы, настурции, многолетние астры, разноцветные наперстянки. В моду вошли разнообразнейшие ирисы (или, как их тогда называли, ириды), многочисленные садовые формы шток-роз. Современные нам цветоводы были бы несколько удивлены, увидев в садах екатерининской Москвы почти неизвестные сейчас синюхи многих расцветок, разновидности крапиволистного колокольчика, разноцветные амаранты, аканты. Ну а ко второй половине XIX столетия ассортимент декоративных растений открытого грунта практически уже мало чем отличался от сегодняшнего.

Но вернемся к полевым культурам и посмотрим, как изменилась со временем их агротехника.

Первоначально земледелие на Русской равнине тяготело к поймам степных рек и безлесным водоразделам. Это и понятно, земли здесь плодороднее лесных, подготовить их для посева легче.

Лесную часть территории заселяли племена, занимавшиеся охотой, рыболовством, сбором даров дикой природы. Они перешли к земледелию позднее, приблизительно в III–VII веке нашей эры. Наступление на лесные массивы началось, по-видимому, где-то в Среднем Приднепровье и постепенно распространялось дальше к северу.

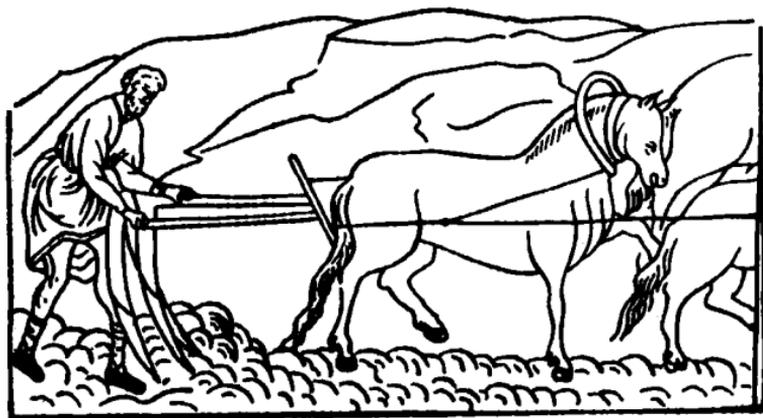
На выбранных участках – подсечных заимках – лес вырубали, бревна вывозили зимой по снегу на дрова и для строительства, а остатки стволов, ветки, кору жгли. После расчистки заимку вспахивали сохой – “суковаткой” – или мотыжили. Случалось, что семена разбрасывали и без вспашки в золу и заборанивали. В первый год обычно сеяли репу, на второй – хлеб. Служили такие

участки недолго – два-три сезона. Почва здесь истощалась, зарастала кустарником, заимку забрасывали и вели расчистку в другом месте.

Своеобразной иллюстрацией к системе подсечного земледелия может служить приведенная миниатюра XVII века.

Такая система земледелия отдаленно напоминала сегодняшний севооборот, когда смена культур и





паровых полей приводит к тому, что поле занимается одной и той же культурой лишь спустя определенное время, в течение которого на этом месте выращивают другие растения, восстанавливающие и сохраняющие плодородие почвы. Ведь в подсечном земледелии восстановление лесов на заброшенной использованной заимке можно условно сравнить с занятым паром, где плодородие почвы повышается естественным путем, без вмешательства человека. Земледелец прошлого мог вернуться с топором на место первой своей расчистки через много лет. Площади лесов были велики, а размеры вырубок малы, что позволяло сохранить природный экологический баланс на облесенной территории и не заботясь особенно о смене сельскохозяйственных культур. Подсечное земледелие в отдельных районах, например на Русском Севере, сохранилось вплоть до XX века.

Там, где земледелие было связано с безлесными территориями, возникла система перелогов – земель, которые, после использования под посевы забрасывались на некоторое время для восстановления плодородия

почв. Первоначально эта система была связана с довольно хаотичным размещением культур, так называемым пестропольем. Следующий этап – более прогрессивное, хотя и не намного более продуктивное трехполье – постепенно вошло в практику земледельцев к XVI веку. При таком севообороте посевы культур повторяются на одном и том же месте не чаще чем раз в три года. Если в первый год поле занято, скажем, озимой рожью, то на следующее лето здесь выращивали ячмень или овес, а на третий год землю оставляли под паром, чтобы потом повторить весь этот конвейер культур.

Важно, что с распространением "трехполки" землю повсеместно стали удобрять навозом. На поля его вывозили зимой и весной. В XVI веке в центральных нечерноземных районах, например, на одну десятину (1,45 гектара) княжеской пашни приходилось до 30 возов, или около 600 пудов (более 9,5 тонны) навоза. Крестьянские поля удобрялись намного скромнее.

Используемые до XVII века одно-, двух- и трехзубые сохи (а как раз трехзубая соха изображена на миниатюре начала XVI века) в основном только рыхлили и перемешивали почвенный слой. Вскоре на вооружение земледельцев пришла косуля – соха с выпуклым лемехом, который уже переворачивал пласт. Этот прообраз плуга позволил расширить пашню за счет плотных почв и целины. Ну а плужное земледелие и вовсе изменило природные ландшафты. И если полторы тысячи лет назад на карте средней полосы европейской части нашей страны на фоне сплошных лесных территорий лишь отдельными точками проступали очаги земледелия, то сейчас такими точками нередко оказываются леса, окруженные массивами возделанных земель...



“ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ” САДЫ ИЗМАЙЛОВА

А теперь речь о том, что представляло собой в старину русское садоводство и огородничество. Тут особенно ценен, как говорится, взгляд со стороны, потому мы для начала обратимся к свидетельству иноземцев – пришлых людей.

Немецкий дипломат Сигизмунд Герберштейн так описывал Москву начала XVI века: “Самый город деревянный и довольно обширен, а издали он кажется еще обширнее, чем есть на самом деле, ибо большую прибавку к городу делают пространные сады и дворы при каждом доме... К тому же между этими домами находятся луга и поля”. Побывавший в Москве спустя столетие Петр Петрей де Ерлезунда словно бы продолжает описа-

ние: "В городе встречаются также большие луга, порожние места, много деревьев и увеселительных садов, занимающих довольно много места... В России легче достать плодов, нежели в другом месте, каковы, например, яблоки, сливы, вишни, маленькие сливы, крыжовник, смородина".

Свободная, "пространная" планировка столицы понятна. Она связана с частыми пожарами, которые, бывало, буквально опустошали деревянную Москву. Усадьбы располагали далеко друг от друга в расчете уберечь строения от огня. Адам Олеарий писал, что в городе, особенно летом, редкая неделя обходилась без пожаров. Никоновская летопись донесла до нас, например, описание одного такого бедствия 12 апреля 1547 года. Все московские слободы представляли собой большой дымный костер. В пепел превратились купеческие лавки Китай-города с богатыми товарами, казенные гостиные двory, Богоявленская обитель, все дома от Ильинских ворот до Кремля и самой Москвы-реки. Высокая башня, в которой хранился порох, взлетела на воздух с большей частью городской стены, запрудив кирпичами течение Яузы. Пожар бушевал больше недели, перекинувшись в Гончарную и Кожевенную слободы за Яузой. А через два месяца при сильном ветре догорели и те дома, которые москвичи сумели отстоять в апреле.

Не миловал огонь и городских насаждений. Гигантскими свечами вспыхивали в усадьбах плодовые деревья. Но вместе с Москвой вновь возрождались сады, и столица по-прежнему славилась своими плодами.

Кстати, само слово "сад" в тогдашней Москве означало не только посадки плодовых деревьев, кустов и ягодников. Под садом понимали, как писал большой знаток русской старинной литературы И. И. Срезневский, и луг, и небольшую рощицу, и просто траву — в общем все то, что составляло городскую усадьбу. Садом назы-

вался также огород (впрочем, не менее часто сад, в свою очередь, именовали огородом). А чтобы понять, почему, нужно мысленно представить себе, как выглядела нежилая часть московского двора. "От древа до древа по три сажени (6,3 м. – Авт.) и болши, – ино яблони растут велики, обильно и всяким овощем не помешает (грядки с овощами располагались обычно между деревьями. – Авт.), а как будет густо от ветья, под деревием не растет ништо..." Таким образом, сад и огород (по современным понятиям) здесь совмещались. По краю усадьбы шли заросли крапивы и борща (борщевика) – ранних весенних овощей. В стороне от дома – гумно и ток, скирды хлеба и стога сена иногда стояли там на протяжении всей зимы. И все это тоже составляло сад.

Особый интерес в Москве представляли кремлевские сады – Верхний и Нижний. Они назывались еще Набережными, поскольку шли от Кремлевского дворца до самого берега Москвы-реки. Их именовали также Красными, то есть красивыми, прекрасными. Мы не знаем, когда они были заложены, но известно, что уже в 1623 году садовник Назар Иванов, "уряжая государев сад в Верху", отобрал из московских усадеб для пересадки лучшие яблони и груши, в том числе "три яблони большие наливу да грушу царскую".

Сады были относительно невелики (Верхний Красный чуть больше 0,2 гектара, Нижний и того меньше), однако устроили их необычно – на сводах каменных палат и погребов, составляющих как бы первый этаж каждого сада. Все обнесли каменной оградой с частыми окнами, забранными коваными решетками от лихих людей.

Землю для Набережных садов привозили из замоскворецких берсеневских дворов (где теперь пролегла Берсеневская набережная и находится Театр эстрады), смешивали с хорошо унавоженной грязью московских булыжных и торцовых мостовых и насыпали, предварительно просеяв, слоем около 90 сантиметров толщиной.

Для посадок подготавливали гряды, края которых обкладывали досками. Некоторые деревья, например грецкий орех, росли в отдельных ящиках и "струбах" (срубках). На зиму часть посадок укрывали от морозов рогожами и войлоком, летом защищали сетями от птиц.

В 1680 году царь Федор Алексеевич построил Новый Верхний сад с деревянными стенами, в которых было прорублено множество окон, и, видимо, с крышей, которую поддерживали "100 столпов круглых да 100 каптелей". При саде также были поставлены палаты с печами. Получилось что-то вроде прообраза будущих оранжерей.

В Верхнем саду для отдохновения гуляющих строители возвели терема и чердаки (беседки), в Нижнем – круглую башню без шатра и четыре палаты, стены которых украшала живопись иноземца Петра Энглеса. Год спустя в Нижнем саду устроили пруд, лоток для которого был вымощен свинцовыми плитами, а вода подавалась по свинцовым трубам из Водовзводной башни Кремля, что стоит и сейчас на том месте, где Неглинка (она теперь в подземном коллекторе) сливалась с Москвой-рекой. Пруд был достаточно велик, но нему плавали лодки. Можно предположить, что плавал там и совсем юный Петр I до того, как организовал свою первую потешную лодочную флотилию на прудах в Преображенском и Измайлове.

Что же росло в кремлевских садах? Ассортимент растений можно восстановить довольно полно, поскольку сохранились описи многих посадок, а также акты своего рода ревизий, которые проводились после пожаров, случившихся в Кремле. Основу садов составляли плодовые деревья: отборные яблони, груши сарские (царские), волоские (волошские, или венгерские), груши-дули, сливы, грецкие орехи. Из ягодных кустарников – красная и черная смородина, крыжовник, "байбарис" (барбарис), малина. Имелся также виноград,

который регулярно, хотя и не очень обильно, плодоносил. На грядках выращивали морковь, анис, горох, бобы, огурцы, тыквы. Из декоративных культур в Набережных садах традиционными были гвоздики и розы, к которым уже в XVIII веке прибавились многие посланцы европейских цветников – тюльпаны, нарциссы, лилии, мальвы, рябчики, фиалки и др. Особняком росли лекарственные травы для дворцовой аптеки – шалфей, рута, тимьян, базилик, майоран.

Набережные сады исчезли с карты Москвы вскоре после опустошительного пожара 1737 года. Но они оставили в истории след как посадки особого рода, не похожие на все тогдашние остальные. Во-первых, это были, что называется, "висячие сады", сооруженные на специально оборудованной кровле. Во-вторых, они открыли в России период паркового строительства, точнее, устройства "изящных" садов (иначе – увеселительных, потешных или публичных). В таких садах (вспомните петербургский Летний сад) впоследствии тоже разбивали цветники, сажали экзотические заморские растения, строили оранжереи, павильоны, беседки, ставили качели.

Не стремясь осветить здесь богатую историю садово-паркового строительства в нашей стране, упомянем лишь, что под влиянием западных канонов в начале XVIII века в наших городах и пригородных поместьях появились регулярные сады и парки с геометрически правильной планировкой. Но уже в конце того же столетия регулярный стиль начал сменяться "натуральным", пейзажным или ландшафтным, в котором преобладало стремление гармонично сочетать особенности природного рельефа, естественной растительности и воды с посадками, аллеями и дорожками. Увлечение ландшафтной планировкой даже привело к коренному преобразованию многих живописных регулярных парков.

Если Кремлевские сады служили, так сказать, для



утехи, то другой сад, который царь Алексей Михайлович начал создавать под Москвой в селе Измайлове в 1666 году, мыслился как первый экспериментальный участок. На нем не только собиралось все лучшее, что существовало тогда в сельскохозяйственном обиходе средней России, но и обрабатывалась новая для того периода агротехника.

Сад закладывался по плану, который предусматривал разведение как лекарственных, технических, пищевых, так и декоративных растений. Кроме того, при царской усадьбе был разбит небольшой декоративный сад с регулярной планировкой и, по-видимому, с фонтаном, поскольку впоследствии, при устройстве Петергофского парка, Петр I часть подводящих воду труб вывез туда из Измайлова.

Посадки в Измайлове занимали более 16 десятин. Царь сам принимал участие в составлении плана отдельных участков, которые тоже носили названия садов или огородов: Виноградный сад, Грушевый, Сливной, два Вишневых сада, Овощной и Круглый огороды, Просяной сад. Уже по их именам в какой-то степени можно судить о том, что здесь выращивали. Так, в Виноградный сад уже при его закладке была доставлена лоза из Киева и Астрахани, а позднее – из Чугуева и с Северного Кавказа. Мало того, из Астрахани привезли в Измайлово также около 200 пудов "виноградной и арбузной земли". Для ухода за посадками из Киева был выписан виноградный садовник старец Филарет, которого поселили недалеко от Измайлова, в Чудовом монастыре. Он стал, как бы теперь сказали, главным специалистом этого сада. Виноград при зимнем укрытии рогожами плодоносил, и посадки его, неоднократно подновляемые, просуществовали почти четверть века. В одном из дошедших до нас документов упомянут "виноград измайловский в патоке с чети (четверть. – Авт.) ведра". Опыт просяного сада, занимавшего 4,5 четьи (17,35 гектара), показал, что просо, кото-

рое до этого под Москвой не выращивали, успешно может здесь возделываться. Круглый, или Аптечный, огород предназначался для разведения лекарственных растений – кошачьей мяты, иссопа, руты, чабера, шалфея, "клопца", "романа".

Но планы Алексея Михайловича шли гораздо дальше. По его замыслу садовники должны были испытать здесь финиковое дерево, миндаль, арбузы, дыни бухарские и "трухменские", тыквы – "долгошей", "бумажное дерево" (хлопок?), астраханский перец, кавказский кизил, венгерские груши-дули. Особенно хотелось царю развести в Измайлове тутовые деревья и кормить на них шелковичных червей, дающих шелковые коконы. Случай подвернулся в 1672 году, когда Алексею Михайловичу "челом ударил персидские земли армянин Григорий Лусиков шкатулкою с червями, от которых шелк родится". Дело, однако, осложнилось, поскольку тутовое дерево (шелковица) расти в Измайлове никак не желало, обмерзая до земли. И тогда царь велел сыскать такого человека, "кто б умел завести и червей кормил таким кормом, который бы был подобен туту, или из тутового дерева бил масло (сок. – Авт.), и, в то масло иных дерев лист или траву обмакивая, кормить червей и за помощью Божию завести шолк на Москве". Мысль интересная, но история, к сожалению, не сохранила для нас результат опыта: удалось ли обмануть шелковичных червей, заставив их есть этакий суррогат тутового листа.

Неоднократно пытался царь вырастить в Измайлове и хлопок. Весной 1670 года там были высеяны семена хлопчатника, привезенные царским садовником Ф. Г. Аносовым с Терека, затем семена выписали уже из Астрахани, но эти начинания не увенчались успехом.

Наказы о присылке семян и живых растений шли из Москвы по разным областям России и за границу. Царскому комиссионеру Гебдону: "... дерев немецких мерою по сажени". Послам в Англии Прозоровскому и Желябуж-

кому: "Семен всяких, которые, чаять, на Москве взойдут из земли". Подъячим и сокольникам, посланным в Симбирск, Астрахань, на Терек: "Выбирать деревье самое доброе, чтобы от них нынешним летом плод был". Астраханец Иван Савельев был специально послан "за море" для покупки "заморских семян, дерев и трав".

В приказных книгах сохранилась опись урожая, снятого в измайловских садах в 1676–77 годах. В частности, к царскому столу поступило 65400 огурцов, 93 ведра смородины черной, 68 – красной, 11 – белой, 19 ведер малины, 3938 яблок и 1648 дынь. Удивляет сравнительно малое число яблок и, наоборот, относительно большое количество дынь. Да и вообще удивителен сам факт разведения дынь под Москвой. Пожалуй, и сегодня найдутся лишь единицы любителей-садоводов, которые могут похвастаться тем, что успешно разводят на своих подмосковных участках дыни.

А вот триста лет назад эти душистые и сладкие плоды не слыли здесь за диковинку. Кстати, и они сами, и методы их разведения подробно описаны. Снова обратимся к свидетельствам побывавших в России иностранцев. Например, хорошо известно упоминание Адама Олеария о дыне весом в пуд, которую ему подарили при отъезде из Москвы в 1643 году. "Московские дыни, – отмечает Олеарий, – весьма велики, вкусны и сладки, так что их можно есть без сахара". Того же мнения английский путешественник Флетчер, который сравнивает этот плод с тыквой, но только слаще и приятнее вкусом.

Как же появлялись на свет такие необыкновенные для этих широт дары огорода? Предоставим слово тому же Олеарию, который наиболее точен в своих подробных описаниях московского быта: "В садке и уходе за дынями у русских имеются свои собственные выгодные приемы... Они мягчат семя в парном молоке, а иногда и в отстоявшейся дождевой воде, прибавив к ней старого овечьего помета. Затем на земле устраиваются из сме-



шанных лошадиного навоза и соломы удобренные гряды в два локтя. Сверху покрываются они хорошей землей, в которой они устраивают неглубокие ямы шириной в пол-локтя. В середину садят они зерно, чтобы не только тепло снизу, но и собранный со всех сторон жар солнца согревал и растил семя. Ночью покрываются эти гряды от инея и мороза крышками, сделанными из слюды. Временами крышки эти остаются и днем. После этого они обрезают отросшие в стороны ветви, а иногда и концы побегов. Таким образом прилежанием и уходом своим они помогают росту”.

Эта цитата говорит нам о многом. Во-первых, о предпосевной обработке семян – намачивании с одновременным использованием удобрений – овечьего помета, а также, надо полагать, микроэлементов и витаминов, содержащихся в молоке. Затем само устройство так называемых паровых гряд, или иначе, дынников, – прообраза современных парников на органическом топливе (тепло разлагающегося навоза). Конечно, крышки из слюды – это не стеклянные рамы, да и

стоимость их была далеко не каждому по карману, но все-таки... И, наконец, упоминание об удалении излишних побегов, то есть о приеме, который впоследствии получит название чеканки (у хлопчатника, винограда) или пасынкования (у томатов, табака и других растений). И все это, вероятно, появилось задолго до сообщения Олеария, скорее всего, не позднее первой половины XVI века, поскольку упоминания о паровых грядах встречаются еще у Герберштейна, описавшего Москву 1517–1526 годов, и в "Домострое" XVI века.

Вообще же, дыни на Руси появились еще раньше. В новгородской рукописи, датированной примерно 1200 годом, говорится: "Овощ же патриархов всякий: дыни, и яблоки, и груши держат в клядези (колодце. – Авт.) повержено ужищем в кошницы" (то есть на веревке в корзине. – Авт.). Значит, в XIII веке о дынях знали, а может быть, и выращивали их.

Поскольку речь зашла о первых, пусть примитивных, парниках, уместно проследить их дальнейшее развитие. Вспомним, что капуста на Руси – культура старая, и успешное разведение ее в средней полосе трудно представить себе без предварительного выращивания рассады или без паровых гряд, подобных дынным. И действительно, в обиходнике подмосковного Иосифо-Волоколамского монастыря есть записи о том, что в начале XVII века монахи покупали капустную рассаду у крестьян в соседних деревнях. А вот как ее выращивали в сооружениях, описанных Андреем Мейером, составителем одного из первых (1781 год) ботанических справочников. На огороде ставили сруб "от земли аршина на три (чуть более двух метров. – Авт.) вышиною", куда насыпали землю, смешанную с навозом. В этом, несколько необычном, "высотном" парнике всходы капусты на ночь укрывали рогожами от заморозков.

Оранжереи впервые появились во Франции в XVII веке. Название им дало французское слово "оранж" –

апельсин, поскольку предназначались они первоначально только для выращивания этих деревьев. В отличие от теплиц оранжереи тогда не отапливались.

Официально признано, что в России первое сооружение такого рода построили в самом начале XVIII века в Петербурге. Анонимный очевидец, описавший в 1711 году заложенный Петром I Летний сад, выделил там "круглую оранжерею с разными небольшими при ней строениями". Более подробных свидетельств не сохранилось, мало того, на плане Сада, составленном полувеком позже, изображена уже совсем другая оранжерея – прямоугольная. Ее можно принять за обычный жилой дом с двускатной жестяной крышей, если бы не множество печных труб и большие витражные окна, часто расположенные по фасаду.

Так или почти так выглядели первые оранжереи в подмосковных усадьбах. В Кускове, например, в 1738 году под этим названием был построен изящный центральный павильон с залом для танцев, соединенный галереями с двумя боковыми меньших размеров. Павильоны использовались как комнаты отдыха, их украшали скульптуры и картины, а в галереях зимой в кадках и горшках сохранялись экзотические растения – лавры, олеандры, инжир (фиговые деревья), лимоны, пальмы, герань. На лето многие из них выставляли наружу для украшения прилегающей части парка. Галереи были оборудованы изразцовыми печами, стеллажами и сушильной камерой. Сверху их покрывал непрозрачный деревянный потолок, поэтому растения освещались только светом из боковых окон. Уместно вспомнить, что, судя по описаниям, подобная конструкция существовала (правда, в несколько упрощенном виде) в Набережных Верхних садах в Кремле еще раньше, во второй половине XVII века.

Особой популярностью в домах знати во второй половине XVIII – начале XIX века пользовалась выгонка

ананасов – экзотического деликатеса. В ботаническом саду графа А. К. Разумовского в подмосковных Горенках несколько оранжерей предназначались только для разведения этих плодов. "Ананасные" оранжереи были также в других подмосковных имениях – Архангельском, Кускове, в саду П. А. Демидова (на месте современного Нескучного сада на Ленинских горах в Москве).

Вспомним, кстати, как выглядел ужин Онегина:

Пред ним roast-beef окровавленный,
И трюфли, роскошь юных лет,
Французской кухни лучший цвет,
И Страсбурга пирог нетленный
Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.

А о том, чего стоило заполучить на стол "золотой ананас", можно судить хотя бы по описанию технологии его выгонки, требовавшей большого труда и садоводческого мастерства. Сначала с материнских растений (обычно в мае) отделяли боковые побеги – детки (их в то время называли планками). Верхушечная розетка листьев – султан, венчающий соплодие, – для этой цели не годилась. Планки подращивали в теплице, время от времени переваливая в большие по размерам горшки. Растения требовали постоянного проветривания, обрызгивания и притенки от яркого солнца. Осенью готовые к цветению и плодоношению взрослые растения убирали на "зимнюю стоянку" в так называемые подбойные парники, которые выкладывали из кирпича в выгоночных теплицах. На дно их клали дренаж из хвороста (веников с листьями) и мха, затем слой земли в 5 вершков (22 сантиметра), сверху разогретый навоз, который прикрывали опилками. За зиму парник перебивали еще два раза. До конца января держали температуру 15–19 градусов, а когда начинали завязываться плоды, поднимали на 2–3 градуса. В апреле–мае над розетками листьев уже поднимались золотистые шишки плодов.

Русские садоводы не только совершенствовали технику выращивания этого заморского фрукта применительно к местным условиям, но и вели отбор лучших его форм. Так появились на свет специальные выгоночные сорта Зеленка разливная и Граненка Прозоровского.

Представьте себе на минуту следующую картину. Вторая половина XVIII века. Разгар зимы. Званный вечер в одном из московских особняков. За столом, уставленным всевозможными яствами, собрался цвет высшего общества. За светской беседой воздается между прочим должное и повару. Он сегодня превзошел самого себя: фантазия его неисчерпаема, одно блюдо лучше другого. Однако хозяин, хитровато улыбаясь, не спешит разделить восхищение гостей. У него припасен для них сюрприз, который должен венчать сегодняшний ужин. По его знаку слуги вносят в зал и ставят на стол горшки с... плодоносящими низкорослыми вишневыми деревьями. Этот "живой десерт" напоминает присутствующим об ушедшем лете, когда в саду можно было лакомиться вишнями прямо с ветвей так же, как сейчас за столом. И, наверное, мало кто из гостей задумывался, что этим чудом они обязаны неизвестному крепостному садовнику, владеющему секретом создания вечного лета. Впрочем, плодоносящие фруктовые деревца и вообще свежие фрукты на столе среди жгучей зимы зачастую воспринимались избалованными гостями вполне привычно, как нечто само собой разумеющееся.

С развитием возможностей консервирования и замораживания плодов и ягод древнее искусство зимней выгонки фруктовых деревьев постепенно сошло на нет, и опыт старых садоводов был частично утерян. А жаль! Ведь к столу, помимо вишен, выгонялись и сливы, персики, абрикосы, груши, а также спаржа, дыни, огурцы, земляника и многое другое. Но дело не в одном ассортименте. Ведь сама выгонка – не только практический прием, но и метод познания биологии растений.

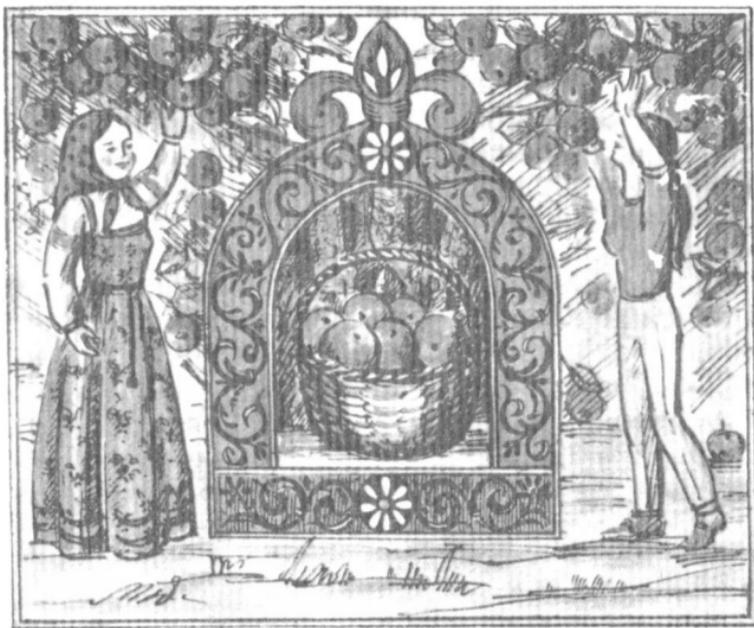
Основное, что в совершенстве должен был знать садовник, — это сроки так называемой пристановки к выгонке и температурный режим содержания культуры. Мы уже видели, насколько сложным был процесс выгонки ананасов. Получение зрелых плодов деревьев было не менее трудным делом. Взрослые, но специально сформированные низкорослые их экземпляры, которые предназначались для выгонки, заблаговременно весной высаживали в кадки или ящики и до осени оставляли в открытом грунте, а потом переносили в неотапливаемое помещение. Сроки перемещения деревьев в теплицы зависели от того, когда хотели получить зрелые плоды. Опыт показал, что слива поспевает через 5 месяцев после пристановки — переноса в отапливаемую теплицу, абрикосы — через 4 месяца, персики — через 5 с половиной, скороспелые груши — через 4, поздние — через 7 месяцев, виноград же после пристановки на выгонку в январе давал грозди уже в феврале—марте.

Теплицы для выгонки имели по одной печи на каждые 5 сажен (10,5 метра) протяженности. Подтапливая печи, умелые садовники на глазок умудрялись задать необходимую температуру. Насколько это было сложно, судите сами по тем рекомендациям, которые были опубликованы в середине XIX века, когда термометры уже не являлись большой редкостью.

Топить начинали, когда температура в теплице достигала 2,5 градуса Цельсия, и постепенно, в течение пяти недель, ее доводили до 12,5 градуса. Если к этому времени, как говорили тогда, "почка надулась мало", то есть не тронулась в рост, добавляли еще 2,5 градуса за неделю, к концу которой должен быть "означиться цвет" — появиться бутоны. Затем температуру снижали до 10–11 градусов, пока растения не зацветали. Лишь только раскрывались цветки, тепла добавляли снова до 12,5 градуса и держали режим до тех пор, пока лепестки не осыпятся. Это определяло начало созревания пло-

дов – самый теплый период. Температуру доводили топкой печей за 3 дня до 19 градусов, причем допускалось, что солнечные лучи могут поднять ее еще на 5–6 градусов. Дальнейшее снижение до 15 градусов было необходимо, когда у косточковых пород (например, у сливы) ”обозначится кость”. После этого точный контроль температуры не требовался. При повышении температуры плоды сливы поспевали раньше, но были мельче.

Согласитесь, что и по теперешним представлениям это весьма сложный технологический режим, а вот умельцы прошлого, оказывается, виртуозно владели секретами превращения зимы в лето.



НЕСТАРЕЮЩАЯ АНТОНОВКА

Подготавливая материал для этой книги, автор надеялся, что сумеет собрать достаточно сведений о старинных русских сортах народной селекции, так называемых староместных. Такие сорта, представляющие собой обычно смесь различных форм, отличаются от современных, высокоурожайных, большей устойчивостью к болезням и вредителям. Им, как правило, не страшны сильные морозы и засухи, они способны давать, пусть невысокие, но довольно стабильные урожаи и в самые неблагоприятные по погодным условиям годы. Именно эти качества позволили некоторым из них сохраниться до настоящего времени и успешно конкурировать с сортами, выведенными учеными-селекционерами.

Однако найти сведения об истории таких народных сортов и первые ранние их описания оказалось далеко не просто. Судите сами. Многие из того, что было создано когда-то неизвестными плодоводами, овощеводами, хлеборобами, утрачено безвозвратно. И все-таки немало удалось сохранить в специализированных коллекциях. В значительной степени это заслуга Всесоюзного института растениеводства (ВИР), его основателя и первого директора академика Николая Ивановича Вавилова, разработавшего детальную программу изучения сельскохозяйственных культур, в том числе староместных сортов. Экспедиции института привозили семена и живые растения из разных районов нашей страны. Побывали ученые ВИРа и за рубежом. И вот результат: мы располагаем сейчас 342 тысячами образцов культурных растений, относящихся к 155 семействам, 304 родам и 2263 видам. Это неоценимое народное достояние, уникальный научный материал для селекции.

Однако представить себе в полной мере историю создания сортов народной селекции даже при наличии такой богатейшей коллекции весьма и весьма трудно — слишком много в ней недостающих звеньев.

Если говорить о письменных источниках, то в них, пожалуй, больше всего сведений о староместных сортах плодовых растений. Так, царь Алексей Михайлович приказал посадить в подмосковном селе Котельники (теперь здесь проходит Котельническая набережная столицы) три тысячи "пенков яблонных, взятых из Пахринского яблонного сада ... сортов наливу (титова, отборного, большого и белого), аркату, любщины, белого скруту." Этим перечислением не исчерпывается сортовое разнообразие яблонь в середине XVII века. В список следует включить упоминаемые в других рукописях бель кузьминскую и можайскую, налив зеленый и шиповатый, мирон, александровку, малету, пудовезь и звон (звонку). Из них наиболее старыми надо считать бель и звон, встречающиеся в документах 1540 года.

Судить о внешнем виде и вкусовых качествах плодов этих сортов, конечно, трудно из-за почти полного отсутствия описаний. Но все-таки можно. И вот, например, каким неожиданным образом. Вспомните строчки "Сказки о мертвой царевне и о семи богатырях" А. С. Пушкина в том месте, где черница предлагает молодой царевне яблочко: "... Оно соку спелого полно, так свежо и так душисто, так румяно-золотисто, будто медом налилось! Видны семечки насквозь..." Тут, вероятно, намек именно на один из сортов "наливу". Не спешите возражать, послушайте, что говорит Адам Олеарий: "Между другими сортами яблок у них (москвитов. — Авт.) имеется и такой, в котором мякоть так нежна и бела, что если держать ее против солнца, то можно увидеть зернышки. Однако, хотя они прелестны видом и вкусом, тем не менее, ввиду чрезмерной влажности, они не могут быть сохраняемы так долго, как в Германии". Это уже не сказка, а исторический документ. Не правда ли, описание Олеария до деталей соответствует цитате из пушкинской сказки? Кроме того, мы из него узнаем, что "наливные яблоки" относились, видимо, к группе летних, малолежких.

Трудно сказать, как выглядят и как называются сегодня потомки тех яблонь, которые удивляли иностранцев своими плодами более 400 лет назад. В середине же XIX века известный знаток плодовых деревьев Н. Красноглазов выделил целую большую группу известных ему скороспелых наливных яблок: длинная сквознина, или царский шип, круглая сквознина, или сквозной налив, крупная сквознина, белый налив, желтый налив, рижское и (в придачу ко всему) китайский фонарик ("название дано потому, что когда совершенно нальется, то почти совершенно сквозит"). Вот в таком разнообразии "скороспелых наливных", очевидно, и потерялось яблочко царицы из пушкинской сказки.

Облик других сортов можно весьма приблизительно

представить себе по их названиям. Малета, видимо, получила имя из-за маленького размера плода, а пудовезь, напротив, имела, надо полагать, яблоки крупные и тяжелые, ведь слово пуд означало в старину не только меру веса, но и большое количество чего-то, большую тяжесть. Яблоки, именуемые "скрут", возможно, отличались извитой, скрученной плодоножкой.

Помолог (специалист по сортам плодовых культур) М. В. Рытов объясняет название группы сортов аркад (аркат или оркат) медовым, очень сладким вкусом плодов. Если вспомнить, что название Аркадия в древнегреческой мифологии означало райскую страну, то станет ясно, что ее жители должны лакомиться непременно сладкими, поистине райскими яблоками.

Знаток садоводства первой половины XIX века В. Левшин так говорит о звонке: яблоки эти "очень пелики, цвета желтого... Семянник (семенное гнездо в центре плода. — Авт.) имеют большой, в котором поспевшие семена отпадают и гремят, когда яблоко потрясешь". Он же дает пояснение к определению "шиповатый": это плод, сильно суженный к одной стороне — "шипом". Следовательно, яблоки "наливу шиповатого" походили, наверное, на овально-конические плоды теперешнего сорта Кандиль.

И сегодня в садах встречаются скруты и бели. Но вряд ли кто скажет, те ли это яблоки, что упоминались три столетия назад. Ведь современные нам сорта, носящие эти имена, преимущественно поволжские и в Центральном Нечерноземье известны очень мало. Потомком старинного Мирона можно, вероятно, считать разводимый и ныне сорт Мирончик, однако популярность его невелика из-за низкой лежкости плодов. Кстати, и Мирон, и Мирончик — названия, которые, скорее всего, произошли не от имени собственного, а от слова "миро" — благовонное масло. Уместно предположить, что они даны этим яблокам за особый аромат. В коллек-

циях отечественных сортов можно найти и Шип, точнее, Царский шип, который был выведен еще в XVII веке или даже раньше.

Теперь несколько слов о наливах. Замечено, что достаточно плотные плоды дикой яблони ягодной после заморозков приобретают нежную консистенцию и становятся прозрачными, наливными. Это наводит на мысль, что, во-первых, знаменитые старинные наливные яблоки произошли от скрещивания нескольких видов диких яблонь, в том числе и ягодной, а во-вторых, прозрачность таких яблок в известной степени зависит от условий выращивания. Как подметил М. В. Рытов, наливу (появлению прозрачных плодов) способствует прекращение роста побегов после сентябрьских заморозков в сочетании с обильным выпадением осадков. Отсюда понятно, почему иностранцы так удивлялись нашим прозрачным яблочкам: в Западной Европе подобного сочетания погодных условий осенью, как правило, не бывает. А куда делся сорт пудовезь, остается только гадать. Впрочем, некоторые специалисты считают, что это одно из названий-синонимов крупноплодной формы белого налива.

Разумеется, сохранение и размножение сортов плодовых деревьев осуществлялось прежде всего прививкой. В любопытной старинной "Книге, глаголемой Назиратель" даются подробные описания окулировки, копулировки, прививки в расщеп и в пень, то есть почти всех тех приемов, которыми садоводы пользуются и сегодня. Знали в то время, четыре столетия назад, и то, что прививка возможна лишь на родственных видах и родах растений.

"Яблонь на яблонь, не смотрячи ... хотя сладкая на кислую, только чтобы яблонь в грушу не была привита или груша в яблонь," – говорится в "Назирателе". А эти знания, в свою очередь, давали простор для развития народной селекции.

К одному подвою нередко прививали несколько сортов. "Разные плоды на одном дереве никому уже не в диковинку, — писал во второй половине XVIII века А. Т. Болотов. — И последний мужик уже знает, что это произвести через прививки легко можно, следовательно, никого тем удивить не можно". Но он же предупреждал, что зачастую среди многочисленных привоев разных сортов активнее растут некрупные и плохие вкусом, "а другие начинают от них мало-помалу отставать и либо остаются малы ... и плода приносят мало, либо со временем совсем пропадают и засыхают; и как сие случается чаще с прививками лучших и нежнейших природ, и верх берут не они, а худшие, то сие всего уже досаднее".

Однако во времена просвещенного Болотова еще бытовали и такие рецепты: "Чтобы иметь красные яблоки, прививок опускают в щучью кровь, или ветвь привить настоящим образом к ольховому пню или вишне". Самоучки-экспериментаторы прошлого проводили и более интересные прививки, например абрикоса на сливу или вишню. Вот что писал об этом "Назиратель": "Коли леторасли (побеги. — Авт.) бросиневые (абрикосовые. — Авт.) будут привитые в пень сливной либо вишневой, тогда переменится образ обоих деревьев в овощу (в плодах. — Авт.) ... тогда орастающися едино другому своей крепости уделяет и так во оном прививании сходится сок обоих дерев". Так четыре столетия назад садоводы объясняли взаимовлияние привоя и подвоя.

На фоне подобных наблюдений и опытов довольно курьезно звучит сейчас совет, помещенный в одном из садоводческих справочников конца XVIII века, то есть через 200 лет после "Назирателя": "Буравом провертеть в дереве диру на пядень от корня, налить патокою и заткнуть того же дерева сделанною втулкою, от чего и плод будет сладок". Дескать, не кручиньтесь, если у вас кислые вишни или яблоки, запасайтесь патокой!

Предвижу недоумение читателя: когда же, наконец, пойдет речь об антоновке? Ведь в нашем представлении именно она как бы олицетворяет лучшие русские сорта народной селекции. Что ж, подошел и ее черед, но придется несколько разочаровать любителей этих яблок. Дело в том, что антоновка – далеко не такой уж старый сорт, как многим представляется. Первые упоминания об антоновке датируются началом XIX века, следовательно, она намного моложе наливов, белей, скрутов и аркатов. Возможно, однако, что этот сорт существовал и ранее, но под другим названием. Не совсем ясно и то, где находится родина антоновки. Были даже попытки доказать ее иностранное происхождение, но сейчас никто как будто не сомневается, что возникла она в центральной России, быть может, где-то на Рязанщине, а вероятнее – под Курском или Воронежем.

Появление антоновки – большая удача народной селекции. Сорт быстро завоевал популярность в нашей стране и за рубежом. Антоновка обыкновенная (а специалисты по плодовым культурам насчитывают еще почти два десятка других форм этого сорта) сейчас районирована в 57 областях, краях и автономных республиках Российской Федерации. Чему же обязана антоновка такой популярностью? Известный русский помолог М. В. Рытов писал о ней так: "Ее успех в торговле объясняется чрезвычайной пригодностью яблок для хозяйственных и технических целей, а кисло-сладкая мякоть, без излишней сладости, делает это яблоко самым желательным на русских рынках, на которых ценятся яблоки с так называемым "кваском", любимым русскими потребителями". Антоновка, которую держали в соломе на чердаках и в погребах, сохранялась свежей даже до марта, причем яблоки, созревшие в северных районах, хранились лучше и дольше, чем полученные на юге.

Но не только вкусовые качества и хорошая лежкость сделали антоновку столь популярной. Деревья этого

сорта необычайно зимостойки. Известно, например, что в Орле они выдерживали температуру до минус 44 градусов. И в то же время садоводов привлекала хорошая урожайность антоновки. Во второй половине прошлого века в Курске с одного дерева порой снимали 27 пудов (почти полтонны!) яблок.

История народной селекции других культурных растений порой еще менее ясна и полна, чем история "дедовских" яблок. Неизвестны ни время, ни даже приблизительное место возникновения лучшего русского, самого вкусного сорта груши – Бессемянки. Или, скажем, можно только догадываться, что самоплодная вишня Владимирская названа так по своей родине – бывшей Владимирской губернии. "Владимирские вишни мелкие гораздо", – так отзывались о них составители описи хозяйства боярина Морозова в 1652 году.

Кстати, традиция называть староместные сорта по географии происхождения, по городам или селам служила своего рода рекламой здешним умельцам, равно как их родному краю. Например, вплоть до 1929 года в нашей стране не было ни одного официально зарегистрированного сорта льна: в производстве размножали наилучшие формы, выведенные безымянными народными селекционерами, так называемые кряжи: Островский, Печорский, Порховский и другие. Посмотрите на карту Псковской области – вы найдете там и Порхов, и Остров, и Печоры.

А огурцы? Мелковатые, но сладкие ярко-зеленые муромские, темно-зеленые ребристые, отличные для солки нежинские, крупные позднеспелые павловские... Это из наиболее популярных. А ведь есть еще боровские, пязниковские, астраханские...

В разряд сортов капусты специалисты относят Копорку – очень раннюю, с маленьким плотным кочном. Названа она по Копорью – старинному русскому городу, а теперь селу в Ленинградской области. А более крупно-

кочанная Коломенка – не под Коломной ли она родилась? Или ладожская, бологовская и ревелька (Ревель – старое название Таллинна).

География (происхождения? преимущественной культуры?) как бы "просвечивает" в именах староместных пшениц, например яровой Полтавки и озимой Крымки. Но вот название старого сорта ржи Ивановская произошло отнюдь не от города Иваново. Оно основано, как говорят, на сроке высева, который определялся Ивановым днем – праздником Ивана Купалы 24 июня (7 июля). Правда, срок этот довольно ранний для озимой ржи и потому сомнительный.

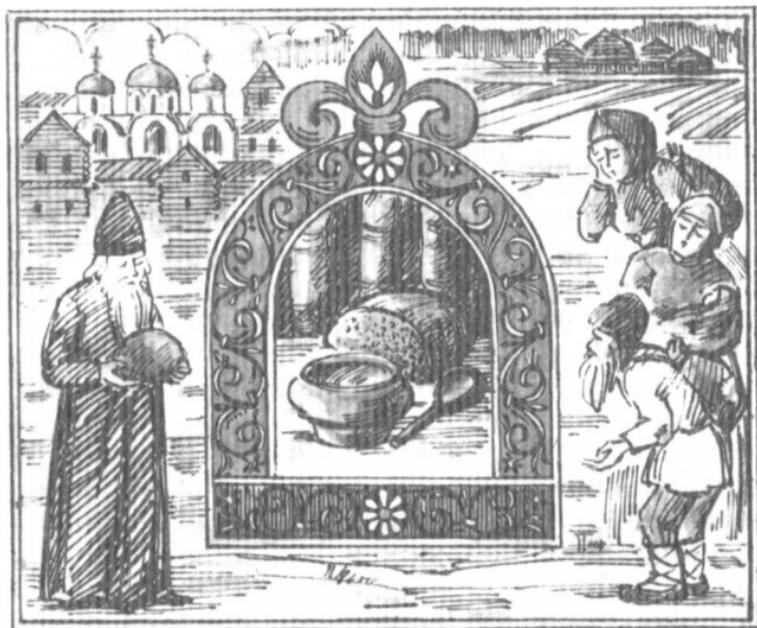
История русского масличного подсолнечника сравнительно коротка. Но и у этой культуры после начала производства подсолнечного масла (в первой половине XIX века) народные селекционеры выделили несколько перспективных форм с запоминающимися названиями – жучок, пузанок, масленок.

Конечно, о сохранившихся до настоящего времени староместных сортах нужно говорить более подробно, дотошно сравнивая их с сортами "молодыми", получен-

ными современными методами. Можно было бы рассказать и о том, как используют сейчас селекционеры то сортовое наследие, которое досталось нам от наших дедов. Но это тема для отдельной книги – книги о существующих, сохраненных сортах. А как быть с тем, что исчезло, пропало, утрачено? Кто напишет об этом? Кто хотя бы приблизительно подсчитает наши потери?



Вряд ли москвичи, живущие на Голубинской улице в районе Ясенево, подозревают, что здесь родина старого, исчезнувшего сорта груши Голубинская. Помолог Н. Красноглазов так писал о ней в 1848 году: "Названа по селу Голубину, что близ Москвы между дорог Серпуховской и Калужской. Средней величины, желтая, приятного вкуса, но не выдерживает больших морозов". И если бы существовали гербы отдельных районов столицы, то, наверное, резонно было бы поместить на гербе Ясенева ставшую теперь уже историей голубинскую грушу.



ГОЛОДНЫЙ ХЛЕБ

Вряд ли и самые сведущие историки знают точно, сколько неурожайных, голодных лет случилось на Руси. Одно можно сказать уверенно – было их немало. В русских летописях совсем не редкость скупые и горестные слова о минувших лихих годинах: "... и бяше при- тужно людям велми, ... и многи з глада мряху..."

Лавровская летопись, 1207 год: "Того же лета рожь не родися по всей нашей земли, и дорого бысть жито".

Новгородская летопись, 1366, 1371, 1374 годы. Великая засуха. Воздух дымился – тлели болота, сох на корню хлеб.

Но хуже были морозы, особенно в сочетании с зимними оттепелями, которые побивали озимую рожь. Рожь

издавна служила основой питания русского крестьянина. Традиционный черный хлеб из кислого (дрожжевого) теста, ржаные кашицы и каши, различные жидкие блюда – затирухи, заварухи, болтушки, саломаты – без них трудно представить себе русский простонародный стол по крайней мере до середины XVI века.

И снова Новгородская летопись, 1303 год: "Бысть зима тепла без снега и на лето бысть хлеб дорог вельми". 1304 год: "Изби мраз (мороз. – Авт.) всяко жито, и бысть драгость люта, ... бяше же та драгость много время". 1420–1422 годы: "На всю Русскую землю бысть глад велик на три годы: и прежде в Новгороде и по всем их волостем, и на Москве, и по всей Московской и по всей Тферской. И толми бысть тамо дорог хлеб, яко на едином ковризе дати полтына..."

Земля-кормилица, которая не в состоянии вспоить своей иссохшей грудью хлеба, все же иными путями помогла людям выжить. Как и чем? Дадим опять слово летописцам. 1106 год: "Ядаху люди лист липов, кору березовоу". 1208 год: "Ини де мох ядахоу, сосноу, кору липовоу". Англичанин Д. Флетчер, побывавший на Руси в конце XVI века, писал: "Иногда они принуждены бывают печь себе хлеб из корня (называемого *varpou*) и из средней коры соснового дерева". Трудно сказать, какое именно растение имел в виду Флетчер, но, без сомнения, в пищу шли многие крахмалистые корни – лопуха, кувшинки, кубышки, рогоза, иван-чая.

А вот о хлебе из коры известно несколько больше. Два столетиями позже Флетчера русский естествоиспытатель Н. Рычков запишет в своем дневнике о голодном 1769 годе, когда крестьяне в окрестностях города Хлынова (ныне Киров) ели "пихтовый хлеб" из сухой перемолотой коры. "Возмужавшим людям пища сия не столько вредна, но жалостно видеть бедных младенцев, оным же питающимися". Тут, как говорится, комментариизлишни.

Не последнюю роль среди этих продуктов голодных лет играла лебеда (лобода или лобеда). В занятом сочинении конца XVIII века под названием "Деревенское зеркало, или Общепародная книга" об этом растении говорится так: "Лебеда трава своими семенами и листьями составляет великое пособие в голодное время: высушив, их толкут и с прибавкою муки пекут хлебы".

"Голодный хлеб" – так называли хлеб из лебеды – имеет давнюю историю. Родился он, возможно, в Киеве. Летопись свидетельствует, что в неурожайном 1092 году черноризец Печерского монастыря Прохор пек из этого растения хлебы и раздавал их голодающим, за что получил прозвище "лебедник". Лебедовая мука наряду с ржаной и пшеничной продавалась на базарах вплоть до начала XX века.

Ну а каков был этот "голодный хлеб"? Представьте себе черный каравай, напоминающий, по словам очевидца, ком земли или, вернее, торфа. Корка его трещиноватая легко отделяющаяся от тяжелого липкого мякиша. На зубах хрустит необрушенная кожура семян. Хлеб этот сильно соленый: пекари старались солью хоть немного отбить неприятный привкус. Чисто лебедовый хлеб выпечь не удастся – он попросту разваливается. Поэтому во всяком таком каравае присутствует толика ржаной муки.

Был проведен химический анализ и определена пищевая ценность "голодного хлеба". Оказалось, что лебедовая мука содержит до половины крахмала и других безазотистых и экстрактивных веществ, около 17 процентов белка, много клетчатки (для сравнения: в зерне пшеницы обычно 20–30 процентов белка, 60–64 процента углеводов, около 2 процентов масла). Но дело не только в химическом составе. Усвояемость хлеба из лебеды очень низкая. И все же...

Вспомните русскую песню: "Посею лебеду на берегу, мою крупную рассадушку, мою крупную, зеленую".

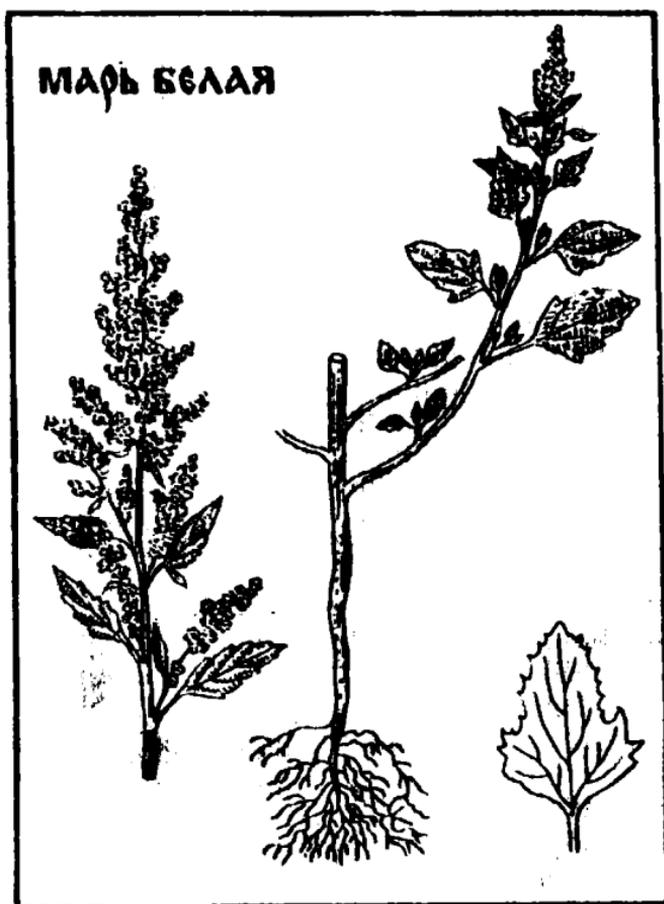
Неужели лебеду действительно специально сеяли? Думаю, вряд ли. Лебеда – один из наиболее обычных сорняков в посевах ржи. Существует определенный баланс: чем лучше рожь, тем меньше в ней сорняков. В неурожайные годы при выпадении озимых лебеду было раздольно. Крестьянин осенью убирал с поля своего рода ржано-лебедовую смесь. Отсюда понятны иронический оттенок приведенной песни (дескать, посеял рожь, а выросла лебеда) и происхождение русской поговорки "не беда, что вместо ржи – лебеда".

И, наконец, ботанический аспект рассказа об этом растении. Надо заметить: сейчас лебедой ботаники называют не совсем то, что в старые годы. Фактически тогда в средней полосе России так именовали все растения семейства маревых – различные виды собственно лебеды (*Atriplex*) и мари (*Chenopodium*). Приведенные здесь рисунки позволяют судить, что при всем внешнем сходстве, эти растения имеют довольно четкие различия

в некоторых мелких деталях: у лебеды цветки однополые (мужские или женские), у мари – обоеполые. При этом женские цветки лебеды обычно бывают окружены двумя прицветниками, которые, срастаясь, образуют своеобразный чехол, в котором созревает семя. Наши предки тоже различали эти растения. Марь носила самостоятельное, сейчас почти не применяемое название "мучник" (то ли по характерному мучнистому налету на



ЛЕБЕДА РАСКИДИСТАЯ



листьях, то ли в связи с использованием плодов для изготовления муки).

Рассказ о лебеде был бы не полон, если бы мы забыли другие применения этого интересного растения. По словам побывавшего в 1768 году на Валдае Санкт-Петербургского академика С. Г. Гмелина, крестьяне готовили рыбу, сваренную с листьями мучника вместо кислой капусты. Эти же листья охотно использовали для приготовления щей. Известный украинский этнограф середины

прошлого века Н. Маркович описал даже особое блюдо – лободянку, которое делается по следующему рецепту. "Взять молодой лободы, искрошить и перемыть в холодной воде, поставить варить. Как будет готова, положить пшена, толченого свиного сала и ставить варить опять, чтобы загустела, как каша". Попробуйте!

Интересно, что лебеда считалась пищевым растением не только на Руси, но и в совершенно противоположном районе земного шара, а именно ... в Южной Америке. Правда, тамошняя лебеда особая. Научное название ее – киноа (*Chenopodium quinoa*). Возделывается она в Андах на высоте до 4000 метров над уровнем моря. Семена ее содержат около 19 процентов белка, свыше 47 процентов крахмала, 4,8 процента жира, но, в отличие от нашей лебеды, требуют вымачивания в воде, иначе сильно горчат. Из киноа не пекут хлеб. Семена варят, как рис, и приправляют душистым перцем.

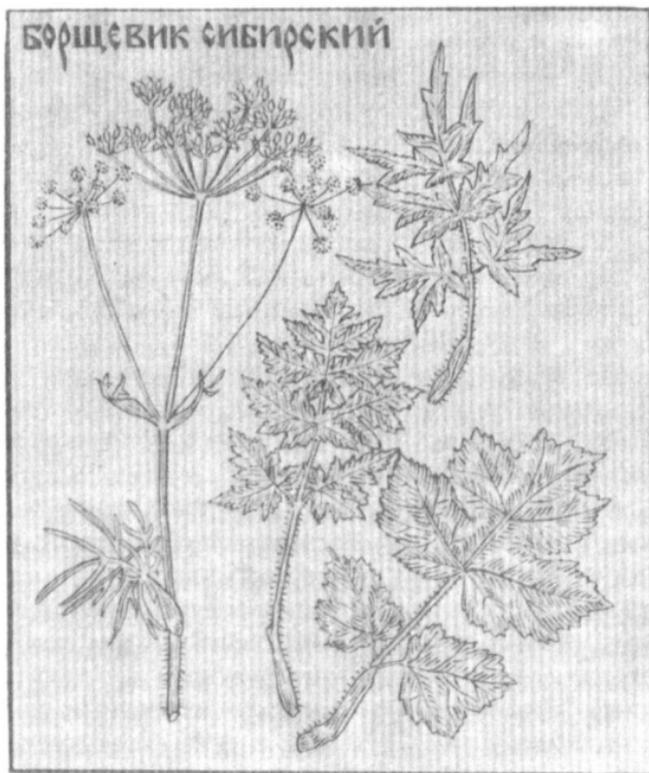
В список мало известных теперь, но достаточно популярных прежде растений непременно следует поставить борщевик, или, как его тогда называли, борщ (*Heracleum sibiricum*). В средней России этот вид не редкость на заливных лугах, по лесным опушкам, обычен он и на сорных местах вблизи поселений.

Родственник, хотя и отдаленный, моркови, петрушке, сельдерею, укропу и другим растениям семейства зонтичных, изображенный на этом рисунке борщевик выделяется своими характерными крупными перистыми или, как говорят ботаники, дланевидно-раздельными листьями с острыми концами долей. Выбросив высокий цветонос с зонтиком желто-зеленых мелких цветков, он к осени шелестит на ветру многочисленными плоскими овальными плодиками. Их-то и собирали для того, чтобы высеять наряду с культурными овощами в огороде.

Книга "Домострой" – широко известный памятник светской литературы XVI века, своего рода свод правил ведения домашнего хозяйства, описывая устройство

образцового огорода, упоминает: "... а возле тына, около всего огорода, борщу сеют, где крапива растет, и с весны его варит про себя много ... и до осени борщ, режут, сушить: что всегда пригодится и в год и в даль (впрок. – Авт.)".

Борщевик нередко составлял основу весенних щей (не путать с борщом – привилегией украинской кухни). В эти же щи шли также крапива ("жгуча крапива родится, да в щях пригодится!" – была по сему поводу поговорка), щавель, сныть – первая пищевая зелень после долгой зимы. В одной описи кушаньям, датированной



1590 годом, упоминается, что на обеде были "шти борщовые да лапша с перцем".

Ели борщевик и в сыром виде. Один из первых русских ученых-ботаников Н. М. Максимович-Амбодик писал в конце XVIII века в своей книге "Врачебное веществословие": "Мне случалось в России видеть многих, весною жующих и ядущих молодые стволы борща сырые, да и самому оные отведывать и жевать: но они отнюдь не имеют в себе никакой остроты, ни едкости, ни противности, но наипаче вкусу приятны, сочны и соладковаты быть кажутся".

Гораздо чаще, чем сейчас, наряду с борщевиком использовалось другое зонтичное – сныть. Сеять ее не надо было, поскольку она в изобилии водилась в огородах в качестве многолетнего корневищного сорняка. Встречалась она и в ближайшем лиственном лесу, где нередко господствовала среди других трав. "Сныть по причине употребления оной всеми деревенскими жителями в вешнее время на варение щей, всем оным так известна, что не требует никакого описания", – говорит А. Т. Болотов в своем "Экономическом магазине". Описание сныти, может быть, и не требуется, а вот рисунок ее, пожалуй, пригодится современным любителям ранней зелени, идущей в весенние витаминные салаты. Щи из сныти обычно были без мяса, постными. Их еще называли ленивыми или рахманными, то есть сделанными на скорую руку.



Упомянем здесь еще гороховник — кустарник, известный сейчас главным образом в озеленении городов под названием желтая акация или, точнее, карагана древовидная. Это растение было привезено в Петербург из Сибири в начале XVIII века и впервые украсило аллею любимого Петром I Летнего сада. Однако в статье петербургского садовода Г. Я. Эклебена "О сибирском гороховом дереве и великой его пользе", опубликованной в 1765 году, оно рекомендуется не в качестве декоративной, а в качестве пищевой культуры. "Плоды его походят на спаржевый горох, и по справедливости можно оные назвать горохом. Сей горох есть весьма изрядная и питательная пища как для людей, так и для скота. В нынешнем году варил я оный в разных приправах и делал из него блины и ел. Можно его также молоть и печь из него хлебы. Я нашел, что он не только вкусен, но и сытен".

Несмотря на такую рекламу, гороховник, однако, не нашел себе достойного места в российском рационе. Видимо, потому, что он по всем статьям все же уступал своему травянистому собрату.



КОГДА ЕЩЕ НЕ БЫЛО СЛОВА "КОНСЕРВЫ"

Вплоть до начала XVIII века по всей Руси конец лета был одновременно и концом года. Первое сентября – день Нового года открывал дождливую осень и длинную морозную зиму. Ветер сначала с дождем, а потом со снегом все настойчивее рвался и стучал в маленькие подслеповатые волоковые (закрывающиеся задвижкой –полоком) окошки под самым потолком избы, в лучшем случае затянутые бычьим пузырем. Когда в избе топилась по-черному печь, дым выходил через окошко или дщерь. Налог на дым, точнее, на печные трубы позволял строить "белые" избы только зажиточным. В такой избе и окон было больше, да и сами они были крупнее и светлее, особенно когда в них поблескивала слюда.

Однако и в хоромах, и в курных избах загодя готовились к зиме. Англичанин Джайлс Флетчер, побывав в Московии в 1588–1589 годах, писал: "От одного взгляда на зиму в России можно почувствовать холод". Но не только холод страшен зимой. Не меньшим был страх не дотянуть до нового урожая, голодать, страдать от цинги. А чтобы пережить зиму, дожидаться весенних погожих дней, первой зелени, нужны были съестные припасы, разнообразие и количество которых определялось как степенью достатка семьи, так и мастерством, с которым делались заготовки. Опыт консервирования продуктов впрок, накопленный многими поколениями, был необходим каждому. И, пожалуй, у каждой семьи существовали свои секреты, как полнее и дольше сохранить припасы, как сделать, чтобы продукты не потеряли вкус и питательность.

Очень много зависело от того, где припасы хранятся. Бедные семьи имели при избе летний холодный покой – клеть, соединенную с избой сенями. Часть припасов держали зимой здесь. Но обычно основные кладовые ставились вне избы и клетки, во дворе. Здесь располагались различные подсобные строения, в том числе погреба. В богатых семьях их было несколько, каждый соответственно сохранявшемуся в нем припасу. В грамоте 1579 года, описывающей дом, идущий на продажу, упоминается, в частности, "погреб да ледник с напогребицами", то есть с надстройками.

Далеко не все дедовские секреты заготовки впрок огородного и садового урожая дошли до нас. Чаще всего мы находим лишь упоминания о том, что и как подавалось к столу зимой, и по этим отрывочным сведениям можно лишь догадываться о технологии заготовок и способах хранения.

Надо сказать, что нашим предкам были известны почти все современные методы консервирования растительных продуктов. На первый взгляд невероятно, но это

действительно так. В самом деле, современная технология заготовки пищевых растений использует в основном сушку, квашение, соление, мочение, консервацию с помощью высоких концентраций сахара, особых консервирующих веществ, маринование, стерилизацию, замораживание, и, надо сказать, народный опыт дает нам достаточно рецептов, построенных на тех же принципах.

Начнем с сушки и напомним, кстати, рецепт из "Домостроя": "До осени борщ (борщевик. - Авт.), режуги, сушить, ино всегда пригодится и в год, и в даль". Сушка овощей и грибов, несомненно, практиковалась и ранее XVI века, когда был написан "Домострой", да и набор растений для этого отнюдь не ограничивался одним борщевиком. И. Навроцкий в своей "Новой полной поваренной книге", вышедшей в 1786 году, подробно перечисляет то, что подлежало сушке. Здесь мы находим гороховые и бобовые "стручья" петрушку, красную и белую морковь, пусторнак (пастернак), всякие коренья и красные, и желтые, репу, свеклу, брюкву, тартуфель (картофель), земляные яблоки (топинамбур), тыкву, цветную капусту, спаржу и даже ... рубленую кислую капусту!

В книге "Деревенское зеркало" к этому списку добавляются еще кочанная капуста и свекольные листья. Там же дается и рецепт сушки и употребления сухих овощей. "Сушить зелень: промывши, откинуть на решетах, поставить на печь и почаству с боку на бок переворачивать. Сушить же их до тех пор, как черешки листьев при загибании будут отламываться, а листья травы легко между пальцев растираться. Потом внести их в погреб или в иное не очень сырое место и дать им отволгнуть столько, пока станут сжиматься, не разламываясь. Тогда набить их в бумажные трубки или картузы деревянною скалкою туго ... и беречь в сухом месте. Когда надобно... сварить зимою щи из свежей капусты, возьми горсточку сухой капусты или свекольных листьев, обвари кипят-

ком и поставь на огонь, дай раза два вскипеть. Воду елей, на траву налей мясного отвара или свежего кипятку и доваривай щи тем же образом, как из свежей травы”.

Пряности, не вошедшие в приведенный выше перечень (укроп, майоран, можжевельные ягоды, чабер, чеснок, лук, мяту, пажитник – ”сенцо-траву”, бузиновый цвет, васильки, чернобыльник и другие подобные им растения), рекомендовалось ”претворять в порошок” и затем уже хранить и употреблять в таком виде.

Говоря о значении сухих овощей, тот же Навруцкий отмечает еще одну важную сторону таких заготовок: ”Многие из них по антискорбутической (противоцинготной. – Авт.) силе своей, особливо на море и в поле пригодны бывают”.

Квашение, согласно ”Толковому словарю живого великорусского языка” В. И. Даля, означает ”заставить бродить и киснуть, дать чему-то закисать”. В быту обычно различают квашение, засол и мочение, хотя принципиальной разницы между этими процессами технологи не видят, поскольку и те и другие продукты получают в результате процесса молочнокислого брожения. По традиции квашеной обычно именуют капусту, овощную ботву, солеными называют огурцы, помидоры, грибы, мочеными – яблоки, некоторые ягоды.

Если оперировать современными научными понятиями, то в результате процессов молочнокислого брожения, вызываемого бактериями, и идущего одновременно спиртового брожения, обусловленного дрожжевыми грибами, образуется молочная кислота, часто с некоторыми побочными продуктами, включая углекислый газ. От их сочетания все в конечном счете и зависит.

При 1–2-процентной концентрации молочной кислоты деятельность молочнокислых бактерий подавляется, процесс брожения останавливается.

Главное назначение добавляемой соли – вызывать выделение сока растительных продуктов в рассол,

происходящее в результате плазмолиза цитоплазмы клеток. В соке содержатся в большем или меньшем количестве сахара, которые и подвергаются затем брожению. Кроме того, 2–3-процентная концентрация поваренной соли в рассоле приостанавливает нежелательное маслянокислое брожение, вызывающее прогоркание.

Но главное в том, что для деятельности маслянокислых бактерий нужен воздух – это процесс аэробный. А вот процесс молочнокислого брожения анаэробный – он идет в отсутствие воздуха, и поэтому издавна было известно о необходимости держать заготовленную массу под гнетом (грузом) и регулярно удалять образующуюся пену, поскольку в ней обычно развиваются “посторонние” маслянокислые, уксуснокислые и гнилостные бактерии и дрожжи. “Домострой” на сей счет высказывается так: “Все бы то ... стояло в росоле, да пригнетено дощечкою, да и с камнем тяжелым; а огурцы, и сливы, и лимоны в росоле же были; а огурцы решеточкою ж пригнетены, под камешком, легонько; а плеснь всегда счищать, и росолом дополнять; а которой росол пахнет затхлы, и его сливать, да свежим доливать, рассолив...”

Кстати, все это очень давние приемы заготовки продуктов. Квашеную капусту, например, употребляли еще древние римляне. Сказать же достаточно точно, когда квашение появилось на Руси, трудно. В церковном рукописном “Уставе” 1193 года мы находим в списке постных кушаний “капусту солону без масла” – это, видимо, первое упоминание подобного рода. Зато позднее квашеные и соленые овощи упоминаются все чаще и с интересными для нас деталями. Опять-таки в “Домострое” дается указание осенью “капусту солить, а свекольный росол ставить, а огурцы солить же”. Там же в главе “О запасах” встречаем наказ ключнику, чтобы “огурцы, и сливы, и лимоны в росоле же были”. Как видим, ассортимент консервируемых таким образом продуктов значительно расширился. В дальнейшем к нему прибавляются еще свекла (корнеплоды и листья), щавель,

снять, листья ревеня, лебеда и такие экзотические для квашения растения, как "лесные и огородные хмельные отростки, чертополох", которые предлагаются хозяикам в "Новой полной поваренной книге" 1786 года.

И уж совсем неожиданным для нас сегодня звучит рецепт квашения ... картошки, приводимый в "Трудах Вольного экономического общества" за 1770 год. "Пере-мытые земляные яблоки положить в большой котел и, налив водою, варить столько, чтоб три раза белым ключом прокипело; потом, выбрав из воды, чтоб немного обсохли и остыли, положить в полубочек или в чан, какой случится, и покрыть смородинным листом, а воду, в которой они варились, простудить, и чтоб можно то судно наполнить, рассолив столько солоню, как для огурцов рассаливают, налить и покрыть деревянным кругом, и содержать так точно, как содержат соленые огурцы. Их ... чрез зиму безвредно можно содержать и по пристойности ими пользоваться".

Но, конечно, наиболее популярным овощем для квашения была капуста. Ее квасили целыми кочнами, шинковали, рубили. Различали белую и серую квашеную капусту. Первую готовили из белокочанной по рецептам, практически не изменившимся и до нашего времени. Вторую же – серую – получали из того же сырья, но слои капусты пересыпали вместе с солью ржаной мукой. В этом случае, если сока под гнетом было мало, в бочку для улучшения брожения доливали белый (окрошечный) ржаной квас. И как знать, может, именно такой способ был самым старым, изначальным, давшим капусте название "квашеная" – заправленная квасом.

Для ароматизации в квашенину клали тмин, анис, укроп, можжевельные ягоды. В бочках квасили также ягоды можжевельника, однако, видимо, не для пищевых, а для лечебных целей.

В разных старинных источниках мы встречаем упоминания более двух десятков растений, подлежащих



солению. Это огурцы, свекла, лимоны, сливы, вишни, тыквы, грибы и многое другое. В кремлевском Сытном дворе, например, в зиму 1702 года было заготовлено "на царский обиход" ни много ни мало 83500 штук соленых слив.

Мочеными сохранялись на зиму брусника, яблоки, клюква, морошка, виноград. В любом случае эти продукты заливали рассолом и клали небольшой гнет. Практиковалась также заливка квасом (обычно для моченых яблок и груш). Яблоки поздних сортов при мочении перекладывали в бочках слоями ржаной соломы.

В "Толковом словаре" В. И. Даля можно натолкнуться на упоминание огурцов тыквенного засола, которые "готовятся под Нижним, в Подновье ... Потемкин, по преданию, посылал за ними нарочных". Но у Даля это лишь упоминание, а вот в книге Н. П. Осипова "Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха" (1790 год) неожиданно обнаружился полный рецепт приготовления таких огурцов. "Взяв поспелых тыкв, взрезать оные с одного конца и, вынув семена, наполнить огурцами и,

посыпав несколько солью, заложить взрезанными частями тыкв плотно. После сего поставить оные в кадку; остаток пространства дополнить огурцами и налить обыкновенным рассолом. Огурцы в тыквах получают не токмо особый вкус, но будут чрез весь год как будто свежепросоленными”.

Тот же автор знакомит нас с забытым уже способом соления репы. Для этого нужно ”облупить с репы кожу и искрошить ее в тонкие слойки; потом положить оной слой в кадочку, пересыпать солью с тмином и сие продолжать до тех пор, покамест кадочка не будет полна. После того налить воды столько, чтобы она покрыла верхний слой. Наверх покласть капустных листьев и; накрывши чистой ветошью, положить круг и камень и поставить в погреб”. Обычно такая репа шла в качестве компонента овощной заправки в различные жидкие блюда (похлебки), например в рассольник.

Способны несколько озадачить сведения о солении арбузов. Собственно соленые арбузы сами по себе не редкость, рецепт их приготовления тоже широко известен, но вот, так сказать, ”география” засолки, возможно, с давних времен изменилась. Правда, основание для подобного вывода лишь косвенное. Впрочем, судите сами. В черновике второй главы ”Евгения Онегина”, там, где описывается деревенский быт родителей Татьяны, можно найти следующие строки:

Они привыкли вместе кушать,
Соседей вместе навещать,
По праздникам обедню слушать,
Всю ночь храпеть, а днем зевать,
В линейке ездить по работам,
Браниться в бане по субботам,
Солить арбузы и грибы...

Обратите внимание на последнюю строчку. Если принять, что действие происходит приблизительно в 1820 году (так датируют эти события литературоведы) и

что владения Лариных находились где-то в пределах Псковской губернии (вспомним, что эта глава писалась Пушкиным в Михайловском и он мог использовать в ней свои псковские наблюдения), то возникают по крайней мере два вопроса: не навеяна ли последняя строка более южными (украинскими и бессарабскими) впечатлениями поэта, а если нет, то сохранилась ли сейчас где-нибудь в окрестностях Пскова традиция солить арбузы? Вопросы эти пока ждут своего ответа.

Теперь об одном экзотическом продукте для соления, который, можно сказать, остался достоянием истории. Речь идет о соленых ананасах. Появившись в петербургских и московских оранжереях придворной знати во второй половине XVIII века, ананасы были большой редкостью. И тем экстравагантнее выглядят причуды графа Завадовского, по приказу которого эти заморские фрукты, выращенные на русской земле, рубили, как капусту, заквашивали в бочках и затем использовали для приготовления щей и борщей к барскому столу. А у известного гурмана графа Строганова к обеду подавали салат из маринованных ананасов.

Знакомство со способами квашения и растениями, заготовлявшимися впрок таким образом, приводит нас к еще одному интересному открытию. В "Домострое" можно встретить упоминание о квашенине – зимнем корме для скота. Капустные кочерыжки и верхние листья кочнов, отходы от квашения капусты, смешанные с другой зеленью (видимо, ботвой других овощей) и с солью, тоже подвергали брожению. Такой прообраз современного силоса существовал еще в XVI веке.

Издавна для сохранения продуктов использовали и сахар. Его консервирующее действие, если опять-таки обратиться к современной научной терминологии, проявляется (без пастеризации) при концентрации не менее 60 процентов. В этом случае происходит обезвоживание микробных клеток, переход воды из их цитоплазмы в наружный сахарный сироп, что в значительной

степени подавляет жизнедеятельность микроорганизмов и, следовательно, нежелательные процессы, приводящие к порче продуктов. Точно так же объясняется действие на микроорганизмы уменьшенного содержания воды в сахарном сиропе. Это достигается его сгущением, выпариванием, доведением до определенной густоты (вспомните домашние пробы, когда хозяйки добиваются, чтобы капля на сухой тарелке не растекалась или чтобы между смоченными сиропом пальцами протягивались нити и т. п.). Большая часть бактерий прекращает свое развитие уже при содержании в растворе 30 процентов воды, однако плесневые грибы могут появляться и при вдвое меньшем ее количестве. Тогда даже правильно приготовленное варенье может со временем покрыться пленкой плесени.

На Руси сахар появился, видимо, не ранее XI века. Пожалуй, впервые о нем говорится в старинной рукописи того времени "Вопрошение Кирика к епископу новгородскому Нифонту". Применялся он тогда лишь в церковных поминовениях. Тот сахар, преимущественно тростниковый, был завозным и очень дорогим. Угощали им, главным образом, за царским столом и в боярских домах. Германский посол Сигизмунд Герберштейн, описывая один из дворцовых обедов в начале XVI века, особо отметил, что на стол поставили целую пирамиду сахара. Своих любимцев царь "жаловал сахарами". На десерт отливали из сахара фигуры зверей и птиц, иногда весом в полпуда. Производить сахар в России, правда, из завозного сырья, стали в Москве лишь в начале XVIII века, а затем, в конце того же века, первый в стране свекловичный сахар был получен на заводе в селе Алябьево Тульской губернии.

Мед для консервации предпочтительнее чистого сахара. Ведь в его составе – самые разнообразные биологически активные вещества, в том числе бактериостатические и бактерицидные (то есть останавливающие

жизнедеятельность бактерий и убивающие их). В отличие от многих пищевых продуктов мед не дает развиваться и плесени. Так, например, в Гизе – предместье Каира, где высятся древние пирамиды, был обнаружен сосуд, возраст которого археологи определили в 3300 лет. Заключенный в нем мед сохранил даже характерный медовый аромат.

В прежние времена Русь слыла богатейшей медовой державой. Мед и был основным и относительно дешевым источником сахара. Его добывали в дуплах диких пчел, получали с пасек. Иван Калита в начале XIV века даже ввел в Московском княжестве особый медовый оброк. По словам английского посла в Московии Джайлса Флетчера, мед был третьей (после мехов и воска) статьей российского экспорта. Лучший привозили из Мордовии и Кадома (сейчас Рязанская область). Славилась своим медом также Муром, Казань, Дорогобуж, Вязьма.

Для консервации пищевых продуктов употребляли слитый с сотов жидкий, незасахаренный, иногда проваренный мед – патоку, а также разведенный в воде – медовый взвар (сыту). Реже патоку делали из арбузного и виноградного соков. Позднее, с появлением картофеля и сахарной свеклы, патоку стали получать при производстве крахмала и свекловичного сахара.

А теперь о том, что же и как заготавливалось впрок с помощью сахара и меда.

Обычно промытые фрукты и ягоды просто заливали патокой и сытой. Все, что для консервации предварительно проваривалось в сладком сиропе, называлось тогда вареньем. Значение этого слова, таким образом, было более емким, чем сейчас. Сюда входили, помимо "современного" варенья (кстати, не пользовавшегося большой популярностью вплоть до конца XVIII века), различные пастилы, заготовки типа джема и повидлы, мазюни и левашы, о которых речь еще впереди. У С. Герберштейна в его "Записках о Московских делах" есть описание

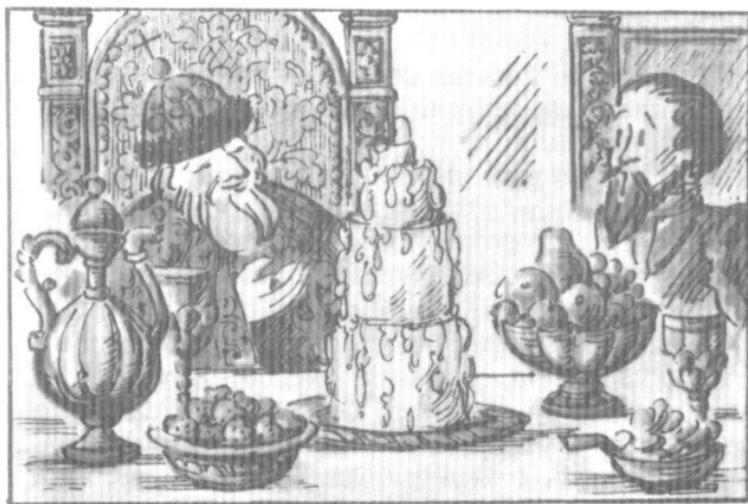
царской охоты в Подмоскowie. На отдыхе "в деревянной башне, отстоящей от Москвы на пять тысяч шагов", всем присутствующим были поданы "варенья (как они называют) из кишнеца (кориандра. — Авт.), аниса и миндалей". Было ли это столь необычное для нас по составу кушанье действительно вареньем в современном его понимании, сказать трудно. Но составляло оно, несомненно, десерт.

Известный русский историк И. Забелин, выдающийся знаток русского быта XVII века, упоминает среди сладких зимних запасов того времени малиновое варенье. Среди "экзотических", возникших несколько позднее, отметим варенье из моченых яблок, упомянутое Н. П. Осиповым.

Гораздо популярнее было консервирование овощей, ягод и фруктов в патоке. Тут нет оговорки — подобные блюда считались весьма обычными. Чего стоит, например, только редька в патоке, что упоминается в "Росписи царским кушаньям", составленной в 1610–1613 годах для сына польского короля Сигизмунда юного Владислава Зыгмунда, которого после свержения с престола Василия Шуйского бояре призвали царем на Москву. Патоккой заливали для долгого хранения яблоки и груши, вишни и виноград. Зимой на стол новгородских жителей XVI века, судя по "Домострою", нередко ставились "брусничная вода и вишни в патоке, и малиновый морс, и всяки сласти; и яблоки, и груши в квасу и в патоке".

Любимым лакомством при царском дворе были арбузные и дынные полосы в патоке. Эти тонкие (не толще бумажного листа) ломтики со снятой коркой, прежде чем залить патоккой, сутки вымачивали в щелоке, а к патоке для аромата добавляли имбирь и другие пряности, в том числе перец. Засахаренные арбузные полосы подавались во времена Петра I на всех модных тогда ассамблеях.

Помимо заливки, практиковалось и приготовление



засахаренных фруктов, правда, не предназначенных для длительного хранения. Вот более поздний (1786 год) рецепт приготовления смородины, взятый из "Новой полной поваренной книги" И. Навроцкого. "Взять по рассмотрению несколько сахару и немножко смородинного соку, также естли похочется, то немножко же и розовой водицы, и поварить их в небольшой сковородочке, пока нарочито густо станет, после сего взять пучок смородины на стебельках и окунуть в сахар и поскорее опять вынуть вон и в мелко толченом просеянном сахаре вывалить, чтобы очень белыми стали, и так на что ни есть их вешать, чтобы засохли. Но должно их скоро и употреблять". Таким же способом готовили обсахаренные вишни.

Наконец, еще одним продуктом, приготовляемым с помощью сахара, были "пастелы различных ягод", как они были названы в уже упоминавшейся "Росписи царским кушаньям". Лучшей в ту пору считалась пастила коломенская, которую делали в подмосковном городе Коломне из клюквы или яблок. К сожалению, тех старых

рецептов "пастиловарения" не сохранилось, но вот как описывается в уже упоминавшейся "Старинной русской хозяйке..." Н. П. Осипова довольно трудоемкий процесс приготовления брусничной пастилы: "Насыпать полон горшок брусницы и, покрыв листьями, поставить в жаркую печь на всю ночь. На другой день поутру вынуть и выложить в решота и, накрывши кругами, наложить на оные камни и дать стоять так целые сутки. Когда же вся жижа вытечет вон, то брусницу сию протереть сквозь решето, чтобы не было в ней семечек. Потом сей кисель бить деревянною лопаткою целый день. А между тем в сие же время сбивать таким же образом особливо и патоку до тех пор, покамест будет бела. Тогда, взявши две мерки того киселя и одну мерку патоки, смешать вместе, наливать в ящики и ставить в печь, топленную перед тем накануне, а не в тот день. Ежели и одним разом не высохнет, то ставить ее в такую же печь в другой раз; и еще повторять до тех пор, покуда она совершенно поспеет". Точно таким же образом готовили пастилу и из других плодов, например малиновую, яблочную. Отметим, что тогда обходились без компонентов, которые придают нынешней пастиле специфическую консистенцию, – взбитого яичного белка и желатиновой массы.

Оригинальным национальным изобретением были так называемые левашы, они же левахи, левашники, левашни. В "Толковом словаре" В. И. Даль характеризует левашы как сухую пастилу домашнего изготовления, похожую на тонкий лист. Четыреста лет назад "Домострой" давал следующие наставления, как готовить это блюдо. "А левашы ягодные ... делать: варити ягоды добре долго да ... протереть сквозь сито, да с патокою упарити густо, ... а как сядет, вертети в трубы". Окончательно их досушивали обычно на солнце. Тогда эти скрученные в трубы сладкие "блины" и бывали готовы к зимнему хранению. Лучшими считались левашы, сделанные из

земляники. Ими издавна славился Каргополь. О том, насколько искусно готовилось это блюдо, говорит такой исторический факт. В XVII веке польские послы в Московии пришли в изумление, впервые увидев ягодные левашки. Листы их были настолько тонки и так ярко окрашены, что поляки даже заспорили, кушанье ли это или тонкое красное сукно.

Из редьки готовили своеобразное блюдо – мазуню (мазюню или мазюлю). Корнеплод нарезают тоненькими ломтиками, сушат на солнце или в печи, затем толкли, просеивали через сито и такую необычную муку варили в патоке с добавлением пряностей – мускатного ореха, душистого перца, гвоздики. Полученную густую массу в глиняном запечатанном горшочке ставили на двое суток томиться в жарко протопленную печь. Мазуню делали также из вишен, арбузов и других плодов.

Известны были нашим предкам, по крайней мере уже в XVIII веке, своего рода цукаты. Проваренные в потоке фруктов, преимущественно груши, просушивали в печи, превращая их в сухое варенье.

В современном промышленном консервировании для ряда растительных продуктов, изменяющихся под воздействием высоких температур (при стерилизации и пастеризации), используются химические вещества – консерванты. Подавляя жизнедеятельность бактерий, они должны быть в то же время безвредны для человека и не изменять качество продуктов: цвет, вкус, запах, консистенцию. С этой целью применяют бензойную и сорбиновую кислоты и их соли – бензоаты и сорбаты. Значительно реже в дело идут салициловая кислота и некоторые сернистые соединения.

Бензойная кислота подавляет развитие микроорганизмов уже при очень малой концентрации – 0,05 процента. Сорбиновая кислота в концентрации 0,05–0,1 процента действует токсично на плесени и дрожжи, не влияя на процесс брожения, вызванный бактериями.

Интересно, что и бензойная, и сорбиновая, и салициловая кислоты достаточно часто встречаются в растениях: бензойная – в ягодах брусники, клюквы, черники, в почках тополя, коре осины, сорбиновая – в соке ягод рябины, салициловая – в траве различных видов фиалок, коре тополя, ивы, в плодах брусники. Кстати, две последние кислоты названы по латинским наименованиям растений (*Sorbus* – рябина, *Salix* – ива).

Бактерицидные свойства некоторых плодов, позволявшие хранить их долгое время без дополнительной обработки, были известны и в давнюю "донаучную" эпоху. Так, из приходно-расходной книги Свирского монастыря за 1658 год мы узнаем, что бруснику (вспомним бензойную и салициловую кислоты) заготавливали впрок, для чего толкли ее в бочках. Впрочем, она неплохо сохранялась и без этого, так же как и клюква. Не хуже свежей брусники сохранялся безо всяких консервирующих добавок сгущенный на огне брусничный сок. Н. П. Осипов говорит, что таким образом обработанный сок не портится более года.

Нечто похожее, именуемое арбузным медом, приготавливалось из арбузного сока. Кавуны резали на доли вместе с коркой, складывали в чугунный котел с водой и долго кипятили на сильном огне, пока все не превращалось в темно-красную жидкость, имеющую консистенцию и вкус патоки. Затем ее процеживали и ставили на длительное хранение. Консервирующим веществом здесь служил, по-видимому, содержащийся в соке сахар. А ели арбузный мед обычно с хлебом и квасом.

А вот пример, обнаруженный в книге В. И. Даля "О поверьях, суеверьях и предрассудках русского народа", изданной в 1880 году. В ней утверждается, что от перекипания квашеную капусту может предохранить положенное в бочку ... осинное полено! Что и говорить, весьма экстравагантный рецепт. Впрочем, чего, казалось бы, ожидать от книги с таким названием. Но дело пред-

стает в совершенно ином свете, если вспомнить о консервирующих кислотах, которые современная химия обнаружила в коре осины. Тогда вполне обоснованно предположить, что с их помощью (читай – осинового полена!) действительно удастся в нужный период прекратить процесс брожения и не дать продукту (в данном случае капусте) перекиснуть. А почему бы и нет? Может, кто-нибудь из читателей для проверки повторит старинный опыт?



Рискнем предложить опробовать еще один консервант. В прошлом известный русский ботаник П. М. Гофман в книге "Собрание любопытства достойных предметов из царства произрастаний" (1797 год) утверждает, что корень гравилата городского (по-латыни *Geum urbanum*) специально кладут в пиво, чтобы оно дольше не портилось. Здесь уже можно говорить о регулировании с помощью консерванта процесса брожения другого типа – спиртового.

Конец XVIII века – время постепенного утверждения в российском полеводстве заморских "земляных яблочек" – картофеля. Желая привлечь внимание всех сельских хозяев к сему американскому растению, Вольное экономическое общество давало по поводу картофельных клубней следующее разъяснение. После выкопки и подсушивания их рекомендовалось разобрать на три категории: самые мелкие оставлять для будущей посадки, средние пустить на винокурение, а самые крупные предназначить для приготовления крахмала. Ну а куда можно было употребить в то время крахмал? Невольно

приходит на память четверостишие из восьмой главы
"Евгения Онегина":

И путешественник залетный,
Перекрахмаленный нахал
В гостях улыбку возбуждал
Своей осанкою заботной.

Конечно, крахмаление белья было далеко не основным применением этого производного картофеля. Один из первых русских ботаников Н. М. Максимович-Амбодик указал в 1788 году на любопытное свойство "картофельной муки": "Хлеб из равной части земляных яблок и пшеничной муки спеченный, бывает весьма бел, вкусом приятен и полезен. Он имеет и сие отличное свойство, что не скоро плесневеет и чрез несколько месяцев сряду сохраняется без всякой порчи (курсив наш. — Авт.); особливо когда земляные яблоки, сперва в воде разваренные, бывают смешаны с пшеничною мукою и пивными дрожжами, то такое тесто вскоре киснет и немедленно поспекает к тому, что оное печь можно. Таков хлеб найпаче для мореходцов, в отдаленную путь отправляющихся, весьма годится".

Интересно, что о тех же свойствах "пшенично-картофельного" хлеба говорится и в вышедшем в 1765 году "Наставлении о разведении земляных яблок, потетесимянуемых", только рецепт его изготовления дается несколько иной. Ссылаясь на опыт крестьян Лотарингии, анонимный автор писал: "Вместо того, что пшеничные хлебы на другой день черствеют, то печены с земляными яблоками до третьего дня мягки и свежи остаются. Имущие брали три доли пшеничной муки и одну долю яблок, что лучшая пропорция". Как видим, и соотношение компонентов здесь другое, да и мнение о свойствах хлеба менее восторженное, однако и здесь признается консервирующая роль картофельной муки.

А созданная двумя столетиями раньше рукописная "Книга, глаголемая Назиратель" приводит такой рецепт

сохранения хлеба свежим: "Иные люди мешают листие корьяндровые меж хлеб, который хотят долго держати и прятати".

Сейчас в домашних условиях широко используют консервирование плодов методом тепловой стерилизации, когда сосуды с содержимым определенное время нагревают на пару или в кипящей воде. При этом удастся уничтожить основные микроорганизмы – плесени, дрожжи и многие бактерии (но не их споры) и тем предохранить растительные продукты от порчи при длительном хранении.

Считается, что первым применил подобную технологию парижский повар Апперт в самом начале прошлого века. Он рекомендовал нагревать в воде стеклянные сосуды с консервируемыми продуктами до температуры кипения, а затем герметически их закрывать. Предложение Апперта, как говорят, было чрезвычайно высоко оценено французскими властями. Однако на самом деле такая тепловая обработка плодов применялась



намного раньше. Например, уже знакомая нам "Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха" за 20 лет до Апперта очень подробно рассказала, как долгое время сохранить вишни свежими. "Собрать их бережно, чтобы не передавить, потом с такой же осторожностью насыпать в узкогорлые стеклянные сосуды и, заткнув крепко, обвязать пузырем. Потом, положив те склянки в котел, наполнить холодной водою и поставить на огонь. Варить до тех пор, покамест вода вскипит. После того снять котел с огня и, не вынимая из него склянок, дать воде простынуть, и тогда уже вынуть их и дать стоять в песке. Сим образом можно их сохранить свежими целый год". Аналогичные способы описаны также для смородины, крыжовника, черники.

Сколько ни говорить добрых слов о консервированных продуктах, а все же свежие фрукты и овощи зимою намного желаннее. Погреба и ледники, холодные сени, подклети и чердаки, траншеи и омшаники так или иначе приспособлены для того, чтобы подольше сохранять дары земли свежими. Их хранили в ящиках и бочках, навалом в буртах и слоями, переложенными соломой, связками и в корзинах (кошницах), подвешенными к потолку, и в сухом песке.

Чтобы судить о том, как долго при этом сохранялись фрукты и овощи, иной раз приходится прибегать к косвенным данным. Вот, например, в написанном более девяти столетий назад "Изборнике" Святослава перечислены некоторые ограничения в еде и питье в разные периоды года: "Апреля Л репы не яжь", "Декабря – капусты не яжь!", "Феуроуря КИ сеукла не яжь!"* – предупреждает "Изборник". А для нас ясно: репа сохранялась в ту пору в погребах по крайней мере до конца апреля, свекла – до начала марта, свежую капусту наши

* В старославянских книгах до появления арабских цифр числа обозначались буквами азбуки-кириллицы. Так, буква К означала 20, И – 8, Л – 30.

предки могли есть наверняка почти половину зимы. Опыт предков с успехом используется и до сих пор, и не только в личном хозяйстве.

А вот совет не совсем обычный, хотя и неоднократно описанный. На огороде рядами сажали огурцы и капусту. Как только листья капусты начинали закручиваться в кочны, в центр будущего кочна направляли огуречную плеть с только что образовавшимися завязями. Созревала капуста, созревали внутри нее и молодые огурцы, питающиеся от материнской плети. А когда капусту убирали, кочны ее оказывались "с секретом" – с огуречной начинкой. Глубокой зимой своеобразный "зеленый сейф" можно было вскрыть и на удивление всем есть прекрасно сохранившиеся свежие огурцы. Детальные описания такого рода можно найти в сельских справочниках еще конца XVIII века.

Народная смекалка щедра и на курьезные изобретения. Знаете ли вы, как образуются на дереве яблоки? Казалось бы, несложный вопрос, известный из школьного курса ботаники, однако не все ответят на него правильно. Плод яблони в науке носит название ложного, но не потому, что в нем есть нечто сомнительное, а потому, что образуется он из разросшегося основания цветка – цветоложа. Цветоложе постепенно полностью охватывает завязь, состоящую из пяти жестких пленчатых или хрящевых плодолистиков, сростается с ней и наливается соком. Яблоко – "ложный плод" – созрело. А что, если в центр образующегося плода поместить что-нибудь? И вот рождается уже яблоко "с сюрпризом". "Чтоб в яблоке выросло жемчужное зерно или что подобное тому, – поучает книга "Новый русский садовник" (1799 год), – как скоро яблонь отцветает, то взять из каких-нибудь мелких вещей, одно зерно положить на зародыши яблока, то оно вращет в самую средину яблока". Конечно, практического применения этот способ не имеет, но в занятости и оригинальности ему не откажешь.

Для опытного и заботящегося о своем престиже садовода и огородника интересно не только сохранить плоды долгое время, но и изменить сезонность их созревания, сделать так, чтобы их можно было получать в неурочное для массового урожая время.

Как, например, добиться более позднего плодоношения у вишни? Первое, что приходит в голову: оттянуть начало цветения, тогда и созревание плодов должно сместиться на более поздние сроки. Отсюда и рождается необычная идея. В годы с затяжной весной потепление наступает позже обычного, а с ним соответственно и цветение плодовых деревьев. Значит, надо затянуть весну искусственно. И вот приходит решение: создать вокруг ствола поверх корнеобитаемого слоя почвы своего рода ледник, который не таял бы значительную часть лета. Для этого достаточно утрамбовывать вокруг ствола снег, постепенно наращивая его слой, а весной, чтобы он не таял, закрыть опилками или соломой. И все – ”почвенный ледник” готов. Предлагался и несколько более сложный вариант. У старой бочки удаляют днище, полностью разбирают ее, а затем – но уже вокруг ствола дерева – снова собирают, стягивая обручами. Ствол, таким образом, оказывается как бы внутри широкой деревянной трубы, которую в начале весны плотно набивают снегом и обкладывают, скажем, соломой. Домашнее руководство конца XVIII века, откуда взят этот способ, утверждает, что таким образом удается получить зрелые вишни ... в сентябре. Может быть, стоит проверить?



НЕ КРАСНА ИЗБА УГЛАМИ, КРАСНА ПИРОГАМИ

Известный популяризатор знаний о кулинарии В. В. Похлебкин разделяет историю развития русской национальной кухни на четыре главных периода. Давайте же кратко познакомимся с отечественной кулинарией, так сказать, в хронологическом аспекте.

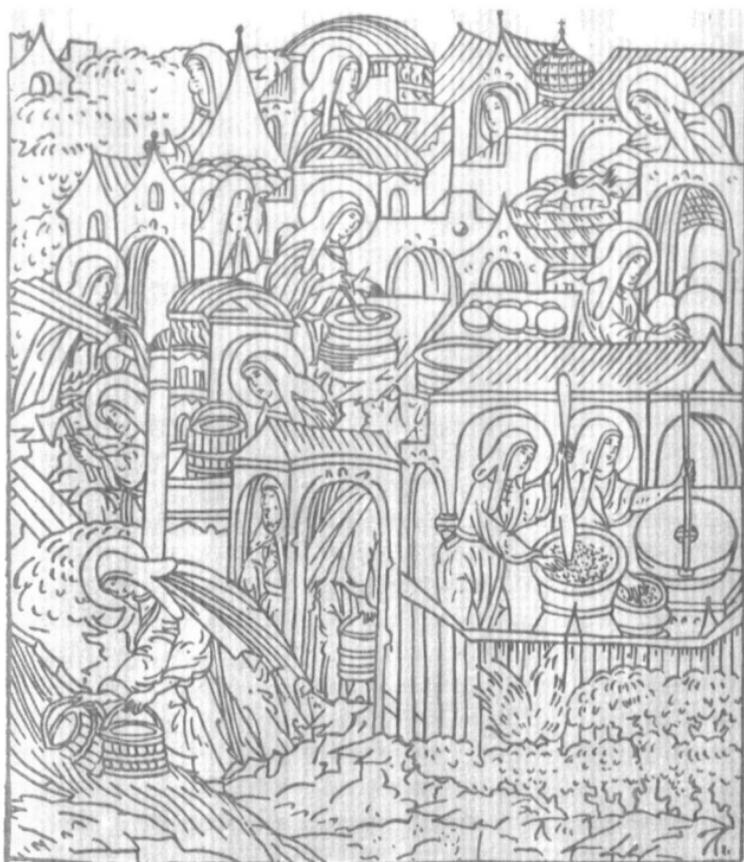
Первый период охватывает IX–XVI века, причем расцвет приходится на последние два столетия. Об этом весьма длительном этапе русский историк И. Е. Забелин отозвался следующим образом: "В течение веков народный быт твердо стоял на своей старине и очень туго изменял свои житейские порядки даже и в мелких подробностях, например, относительно пищи и питья. Что

кушали деды и прадеды, то самое кушали внуки и правнуки... Некоторые кушанья приходили к нам и с запада, и особенно с востока, как это обнаруживается в именах таких кушаний, например, котлома, юрма, тавранчук, кундумы и т. п., которые могли появиться в русском поварском искусстве в очень древнее время раньше татар и половцев, чуть ли не от скифов и сарматов...”

Не все приведенные Забелиным названия древнейших русских блюд поддаются точной расшифровке. Кундумы, или кулдумы, упоминаемые еще в “Домострое”, – это своего рода вареники с говядиной, видимо, прообраз популярных пельменей. Юрма – уха из курицы с шафраном. В “Толковом словаре” В. И. Даля можно найти тавранчук – старинное рыбное блюдо. Но это все пища, как говорится, животного происхождения.

А какие кулинарные изделия из растительных продуктов утвердились в русской кухне в тот первый период? Прежде всего русский хлеб. Причем в самом широком смысле этого понятия, то есть все разнообразие





мучных изделий из дрожжевого (кислого) ржаного теста: помимо собственно хлеба, еще и сайки, баранки, сочни, пышки, блины, оладьи, пироги и прочее. Недаром во многих древних рукописях можно найти рисунки, подобные приведенным, которые подробно, "пооперационно" иллюстрируют процесс выпечки хлеба.

За хлебом идут кисели: овсяный, пшеничный, ржаной, гороховый. Наконец, каши и кашицы из круп. И,

кроме того, в этот период сформировалось столь поразившее приезжих иностранцев разнообразие напитков – квасов, морсов, медов. Тогда же начинают распространяться первые жидкие блюда – ”хлёбово”. В обиходе появляются различные похлебки с овощами, щи, ботвинья (она же ботвинье), супы с использованием муки – затирухи, заварухи, болтушки, саломаты.

В рассматриваемый период происходит строгое разделение постного (из растительных, грибных и рыбных блюд) и скоромного (из блюд молочных, яичных и мясных) столов. Большую часть года (от 192 до 216 дней) основу питания составляла постная пища.

Вот обычное постное меню для простого люда, каким оно дано в ”Домострое Сильвестровского извода” (XVI век): ”Шти да каша жидкая, иногда с соком; иногда сушь, иногда репня, а у вужины иногда шти, капуста, толокно; иногда росол, иногда ботвинье. По неделям (воскресеньям. – Авт.), по праздникам: к обеду пироги какие или гуща или яглы, или селедевая каша ..., а у вужину: капуста, росол, ботвинье, толокно”. Заметим, что соком в то время называли любое жидкое блюдо, сушью – сушеную мелкую рыбу, но и в этой цитате не все, к сожалению, поддается расшифровке.

И однако же многое уточнить можно. Начнем с рецепта ботвиньи. Видимо, первым о составе ботвиньи высказался Августин Мейерберг (1661 год), который определяет ее как холодный квас с рыбой и щавелем. Максимович-Амбодик в 1788 году охарактеризовал ее более пространно: ”Ботвинье, или холодное, делается из свежих и младых листов и корней красной свеклы, в воде сваренных и приправленных с кислыми штами и прочими, смотря по времени и вкусу, принадлежностям”. О кислых щах как о напитке будет сказано чуть позже, а пока следует добавить, что со временем в состав ботвиньи стали включать огурцы, лук, отварную крапиву, хрен, лимонный сок. Зелень, входящая в ботвинью, носила название ботвинник.

Теперь о пирогах. Адам Олеарий в книге "Описание путешествия в Московию и через Московию" писал о кухне россиян: "У них имеется особый вид печенья, вроде паштета, называемый ими "пирогом"... Они делают начинку из мелкорубленной рыбы или мяса и луку и пекут их в коровьем, а в посту – в растительном масле; вкус их не без приятности. Этим кушаньем у них каждый угощает гостя, если он имеет в виду хорошо его принять". Недаром говорили в народе: "Не красна изба углами, красна пирогами", "Красно гумно стогами, а стол – пирогами".

И впрямь, пироги – особая тема в русской кухне. Известное их разнообразие обеспечивалось целым набором всяческих начинок, что скрашивало некоторую монотонность постной пищи. Среди начинок ведущую роль играли, конечно, растительные продукты. И каких только пирогов не изобрела народная фантазия: со свеклой и с морковью, с горохом и с маком, с репой (репники), с лапшой или кашей, с грибами и с капустой, с изюмом, с коринкой и другими ягодами, со щавелем и с черемухой. И готовились они не только из ржаной муки. Имеются упоминания о пирогах из гороховой, овсяной и гречневой муки, а из просяной муки в XI веке монахи Киево-Печерской лавры пекли обрядовые хлебцы – просфоры.

Нуждается в уточнении и репня – похлёбка из репы. Вот как описывает В. И. Даль ее приготовление: "Вареную либо пареную репу разминают, мешают с солодом, иногда с толокном, наливают водой и ставят под крышкой в вольный дух". Быстро и просто! Не зря и по сей день, желая подчеркнуть простоту чего-либо, говорят, дескать, проще пареной репы. А раньше еще и так: дешевле пареной репы. В самом деле, по цене этот овощ всегда был доступен каждому. Он шел не только в репню, но и в овощные заправки различных похлебок, в том числе рассольника. Существовали даже так называемые



мые репьяные щи, в которых на репу приходилось не менее половины всех входящих туда овощей. Варили из репы также кашу.

А вообще каши в самом начале формирования русской национальной кухни были основой постного стола. "Что за обед, коли каши нет!" Недаром, например, летописец поведал нам о том, что князь Александр Невский устроил в 1232 году "большую кашу" (пир) в Торопце. На стол ставились каши ячная, овсяная, гречневая, гороховая, реже пшенная. Несколько необычной покажется нам, пожалуй, зеленая каша, которую варили из зеленой ржи, точнее, из ржаного зерна восковой спелости.

Несколько слов о капусте. Видимо, первое письменное указание на то, что этот овощ был в обиходе наших предков, содержится в уже знакомой нам цитате "Изборника" Святослава". А "Уставная грамота" 1150 года смоленского князя Ростислава Мстиславовича поведала об огороднике, занимавшемся выращиванием капусты, – капустнике по-тогдашнему. Приводимый отрывок поражает уже самой деловитой краткостью описания разыгравшейся более восьми веков назад и такой обычной для тех времен трагедии: "... и се даю на посвет Светеи Богородици, из двора своего, осм капин (восемь капин – около 32 пудов, или 512 килограммов. – Авт.) воску и на горе огород, с капустником, и с женою, и с детми". Семьи крестьян шли в качестве княжеского дара наравне с землей и различными продуктами.

Что же готовили из свежей капусты? Прежде всего, конечно же, щи – исконно русское первое (жидкое) блюдо. "Без капусты щи не густы", – свидетельствует пословица. Щи готовились (томились) в русской печи при равномерной или постепенно снижающейся температуре. На столе они появлялись иной раз дважды: в начале обеда – как отдельное самостоятельное кушанье и ближе к концу, когда подавались с кашей. Позднее, уже в XIX веке, капусту стали добавлять в жидкие солянки, где

сочетались составные части двух первых блюд – щей и рассольника. Шла капуста также в пироги, а в квашеном виде постоянно присутствовала зимой на столе в качестве закуски.

Мы уже упоминали о гороховой каше. Горох входит в список древнейших овощных культур Руси, и вполне естественно то разнообразие блюд, которое сформировалось в отечественной кухне, скажем, к XVI веку: горох битый, цеженный, тертый, пряженный (жаренный в масле), чадской, хлебаной... Очень популярен был горох "зобанец" – жидкая горячая гороховая похлебка (старославянское "зобати" значит хлебать). Мятый горох долго сбивали, подсушивали, добавляли растительного масла и получали довольно плотную массу, которая называлась гороховый сыр. Горох, перетертый в муку, служил основой для разных кулинарных изделий. Из него делали горофину (гороховину) – печенье, считавшееся лакомством. В рукописи 1561 года впервые упоминается гороховая лапша: "Жена делает лапши гороховые да цыжоной горох и зобанец". Лапшу эту готовили с маслом и перцем. Был на столе у простолюдина и гороховый кисель.

Все это относится к гороху спелому, зрелому. Молодой же горошек долгое время был исключительно лакомством ребятишек. Лишь в 30-х годах XVIII века на обедах, даваемых Анной Иоановной и Бироном, появились зеленые "стручья" (лопатки) гороха. Пришедшийся по вкусу знати зеленый горошек начали разводить в приписанном к дворцовому ведомству селе Поречье Ростовского уезда Ярославской губернии. Опытные огородники Ростова Великого в первой половине прошлого века ввели в обиход сушеный, так называемый сахарный горошек, который собирали еще очень незрелым. Сушили его особым способом, который держали в секрете. Сахарный горошек был даже статьей экспорта, пока позднее его не вытеснил из кулинарии горошек консервированный.



Очередь за пряностями, роль которых в национальной русской кухне в первый ее период проявилась достаточно ярко. Традиционными из них были, разумеется, местного происхождения, которые собирали в дикой природе или специально возделывали. Это чеснок, лук, горчица, хрен. Некоторые авторы добавляют сюда укроп, но, к сожалению, старинные документы о нем почему-то умалчивают.

Применение лука и чеснока, как говорится, в комментариях не нуждается. Это чаще других употребляемые и весьма почитаемые нашими предками специи. "Ни в одном (кушанье) нет недостатка в больших количествах чеснока или лука, которые у москвитян самые изысканные, возбуждающие вкус средства", – свидетельствует А. Мейерберг. То же и у Олеария: "Мы ... попробовали некоторые русские кушания, из которых иные были приготовлены очень хорошо, но большей частью с луком и чесноком". А центром разведения этих культур издавна считались Ростов Великий и Боровск. Боровичи – жители Боровского уезда – даже носили шутовское прозвище луковников.

Хрен тоже часто разводили специально. Им засеивали отдельные грядки или целый огород – хреновник. Шел хрен прежде всего к рыбе (в описаниях старинных блюд упоминаются молоки с хреном, вязига с хреном, свежая сельдь с хреном), а также к студню. Ели с хреном и пареную репу.

Значительно реже использовали горчицу (иначе горуху). В приходно-расходной книге Волоколамского монастыря за 1580 год упоминается: "Купил в Москве казначей Венедикт ... горчицы полпуда, дал две гривны". Куда пошли эти полпуда горчицы, история умалчивает.

В XV–XVI веках на Руси появляются привозные заморские специи: имбирь (инбирь), черный перец, кардамон, корица, гвоздика (гвоздцы), бадьян (звездчатый анис), мускатный орех (мушкат) и мускатный цвет, а

также лимоны. Лавровый лист утвердился в России позднее – с XVII века. И все пряности имели общее название – ”пряное зелье”.

Давайте на минуту задумаемся, какой же удивительный путь должны были проделать эти экзотические специи в тюках и сундуках, на горбах верблюдов и в тряских телегах, по дорогам и бездорожью, по воде на лодках-долбленках и пузатых купеческих шнявах! Дальше всех путешествовали, видимо, гвоздика и мускатный орех. Гвоздику – нераспустившиеся высушенные бутоны гвоздичного дерева из семейства лавровых – собирали на Молуккских островах. Оттуда же везли в Европу мускатный орех и мускатный цвет. И то и другое – продукт, получаемый с вечнозеленого мускатного дерева. Популярность (а равным образом и стоимость) этих пряностей была настолько велика, что мысль о новом пути достижения и завоевания благодатных Молуккских островов двигала Колумбом и Магелланом при подготовке их знаменитых экспедиций.

Корица – кора коричневого дерева из семейства лавровых – добывалась в двух районах. Из Индии поступала корица цейлонская, из Китая – китайская. Индия поставляла два ”пряных зелья”, принадлежащих к семейству имбирных. Кардамон давали душистые плоды и семена, а имбирь получали из корневищ травянистых растений. Черный перец – высушенные незрелые плоды травянистой лианы – тоже из Индии. Наконец, бадьян – звездчатые душистые плоды вечнозеленого дерева из семейства магнолиевых – добывали в тропиках Юго-Восточной Азии.

Самые короткие путешествия совершали в то время лимоны и анис – из Малой и Передней Азии.

На Руси знали о происхождении пряных зелий не только от торговцев, перекупщиков, караванщиков. Афанасий Никитин, ходивший ”за три моря” в 1468–1475 годах, сам повидал родину некоторых из этих растений и

поведал о том своим землякам: "Кажикодде (нынешняя Калькутта – Авт.) – пристань всего Индийского моря. А родится там перец, да имбирь, да цвет мускатный, да орех, да каланфур – корица, да гвоздика, коренья пряные, да адряк (разновидность имбиря. – Авт.), да всякого коренья родится там много..."

И все эти "зеленые путешественники" в конце концов оседали в Москве. "Китай-город, – рассказывает о торговой части столицы Петр Петрей в 1620 году в книге "История о великом княжестве Московском", – имеет двадцать улиц. На каждой улице встречаются особенные и разные товары, так что на одной из них совсем не те, какие на других. На одной можно покупать разные пряности". О популярности душистых специй можно судить и по частной переписке. Итальянец Рафаэль Барберини в письме к своему отцу в 1565 году отмечает: "Всякие пряности требуются в Москву, преимущественно перец, и ужасно много его употребляется, гвоздики не столько, корицы мало, сахару не так много, вареного имбирю мало, даже самого лучшего, мускатного цвета, мускатных орешков, аниса ... пуд стоит там 60 алтын".

Куда же шли эти пряности? Перец клали в уху, щи, взвары, мазуни, сбитень, рыбные караваи, добавляли в мясные блюда. Вместе с солью, горчицей и уксусом перец должен был обязательно присутствовать на праздничном столе. Гвоздика шла в сбитень, уху. Следует заметить, что ухой в то время называли разные, а не только рыбные супы или похлебки (например, "уха из кури"). Лишь с XVIII века уху стали готовить исключительно из рыбы. Уха с гвоздикой именовалась "черной", с перцем – "белой", уха без пряностей – "голой".

Широко использовались в различных блюдах лимоны. Их клали в калью, в грибы, в уху, в щи, добавляли к мясу, дичи. Часто использовали заготовленные впрок соленые лимоны. По воспоминаниям современников,

такие лимоны очень любил Петр I. Сохранилось его распоряжение 1694 года по поводу поступавших на царский двор плодов: "Естьли лимонов свежих будет много, половину осолить, а другую натереть на сахар, искрошивши, всыпать в бутылки, а нутрь изрезать и пересыпать сахаром же в ставики; а каково делать, и тому послал я образец. А буде мало будет, все зделать в лимонат".

Второй период русской кухни: середина XVI – конец XVII века. Частично мы уже знакомы с ним по таким изобретениям, как кальи, солянки, рассольники. К национальным русским добавляются блюда зарубежной кулинарии, появляются чай, восточные фрукты и пряности – изюм, урюк, инжир, финики, оливки, царьградские рожки, шафран, а с ними возникают новые и видоизменяются старые кушанья. Например, в меню этих лет можно найти кашу пшеничную с шафраном, взвары с шафраном, шафранную похлебку и шафранную уху. И даже в появившееся на рубеже этого периода блюдо из редьки – мазюню, или мазюлю, – сразу стали класть шафран.

Распространение иностранной кухни и вытеснение русских национальных блюд продолжалось и в следующий – *третий период* (конец XVII–XVIII век). Тесные связи России с Западной Европой во второй его половине обусловили не только проникновение к нам иных приемов приготовления пищи, но и появление новых растительных продуктов. Россия познакомилась со спаржей, салатом, сельдереем, редисом, портулаком, подсолнечником, топинамбуром, шпинатом, цветной капустой, ананасами. Появились в садах и томаты, но преимущественно лишь как декоративная культура.

Однако основным приобретением XVIII века стал, конечно, картофель – будущий наш "второй хлеб". В то время и несколько позже идет оценка этого нового растения, его кулинарных возможностей. Вольное эконо-

мическое общество, например, рекомендовало применять его в мясных и рыбных похлебках, печь картофельные блины, оладьи и караваи на молоке или сметане, жарить, варить каши (с добавлением круп и молока), печь хлеба, используя смесь картофельной, гороховой и гречневой муки. В начале XIX века из картофеля начали гнать патоку, делать "картофельную крупу".

Вторая культура, выделяющаяся из приведенного выше списка, – подсолнечник. Появившись как своего рода десерт ("грызовые семечки"), он со временем именно в России превратился в популярное масличное растение, потеснив, а затем и почти заменив собой другие источники растительного масла. Какие же? Прежде всего, конечно, коноплю, дававшую конопляное масло. "Конопляные земли" – обычно лучшие, удобренные – стали отводить под иные культуры. Затем привозные оливковое, ореховое, в меньшей степени местное льняное масла.

Наконец, последний, *четвертый период* развития русской кухни (XIX–XX века) характеризуется своего рода синтезом кулинарного национального и зарубежного опыта. Свидетелями и участниками этого интересного процесса являемся и мы с вами.

Но вернемся в прошлое и поговорим о русских напитках – "питиях". 1633 год. В Московию в составе германского посольства направляется Адам Олеарий – не столько дипломат, сколько, как мы уже знаем, любознательный путешественник, естествоиспытатель, писатель. Он заносит в свой дневник сведения о географии новой для него страны, о климате, о нравах и обычаях москвитов – и знатного роду, и, как тогда говорили, простолюдинов. Одна из первых записей о Новгороде – перечисление всех почестей, которые воздал заморским гостям здешний воевода. Особенно изумляет Олеария разнообразие присланных им угощений. Традиционная русская "хлеб-соль" состояла, ни много ни мало, из 24

кушаний и 16 напитков. А когда посольство достигло Москвы, при царском дворе иноземцам было предложено уже 22 различных "пития".

Русь всегда славилась разнообразием своих столовых напитков, которое, заметим, отнюдь не было привилегией царского двора или знати. Весьма широкий набор национальных напитков составлял непременную часть трапезы простых русских людей.

Но и при очевидном разнообразии напитков первенствовал среди них, конечно же, русский квас. Впервые он упоминается в "Повести временных лет" 974 года, однако это слово в то время еще означало скорее закваску, чем квас в его современном понимании. Тот же смысл придается ему в "Изборнике" Святослава (1073 год). А вот спустя несколько десятилетий о квасе говорится так: "В чистую неделю достоит мед ясти пресным и квас житный". Здесь уже, видимо, квас выступает в своем нынешнем обличье. Наконец, в XII веке в рукописной книге "Поучения Климента, епископа Словенска" упоминаются совершенно определенно "пития же многие, мед и квас".

Итак, нашему квасу по меньшей мере 800 лет. Естественно, столь продолжительный период его эволюции дал возможность русским квасоварам (квасникам) преуспеть в искусстве изготовления этого напитка и породил множество его разновидностей. В Кремле, в частности, еще в XVI веке были малый государев, малый боярский и походный погреба, отпускавшие "всякие пития", в том числе приказные и расхожие квасы, которые изготовляла кремлевская квасоварня. При царе Михаиле Федоровиче славился своим квасом монастырь Антония Сийского близ Холмогор, и туда, на Архангельский Север, царь посылал "для учения квасного варения" хлебников и пивоваров.

Самый обычный, наиболее распространенный квас — хлебный, или красный. Среди множества рецептов его

приготовления и такой, приведенный в справочнике по домоводству под названием "Деревенское зеркало, или Общепризнанная книга. Сочинена не только чтоб ее читать, но чтоб по ней и исполнять" (1798 год). Одна из героинь книги, деловитая хозяйка Маланья, поучает читателя: "Для доброго красного кваса надо взять одну меру ржаного свежего мелко смолотого солода, столько же ячменного, перемешать в чану веслом, потом облить кипятком, чтоб солод смок; дать стоять час, чтобы сусло не промозгло; развести горячею водою столько, чтоб весло ходило свободно, потом все переложить в спусник (сосуд со спускным краном. — Авт.), налить горячею водою и, спустя сусло в чан, дать ему стоять час. Когда поостынет и будет чуть тепло, то должно положить в сусло хороших свежих дрожжей три ложки, несколько свежей мяты и закрыть чан, а как покажется белая пена, мешать чаще и не давать перекипеть; после сливать в бочку, положить еще довольно мяты и поставить в ледник". Как видно из этого рецепта, квас готовился без муки, на одном солоде.

Впоследствии основу кваса, помимо солода, стали составлять ржаная мука или сухари, а для ароматизации прибавляли лимонные и апельсиновые корки.

Вариантом кваса на ржаной муке были так называемые кислые щи. Готовили их, по рекомендации той же всезнающей хозяйки Маланьи, следующим образом: "Взять три части муки ржаной, а четвертую часть солода ржаного смолотого, положить в кадку. Надобно иметь самую горячую воду, и налить попеременно ковш кипятку, а потом ковш холодной воды, так лить, пока в меру разведешь. Вымешав, дать устояться, а после слить в бочонок и положить мяты, заквасить приголовком, подмолодив мукою дрожжи в погребе, а не на очаге, мяту же класть лучше с мукою и солодом перед затиранием".

Позднее кислые щи делали иначе — из пшеничной и

гречневой муки. Как и в обычном квасе, здесь идет брожение двух видов: спиртовое и молочнокислое. При первом из содержавшегося в солоде и муке сахара получается спирт (его в квасе всего доли процента), при втором – молочная кислота, количество которой определяет степень кислотности кваса, которая у кислых щей, как правило, выше.

Хлебный (житный, ржаной) квас был, видимо, первым, но, безусловно, не единственным в семействе квасов. Уже в XVII веке (возможно, и ранее) появляются овсяный и ячменный (ячменный), а также яблочный и ягодный квасы. Последний готовили из малины, клюквы, морошки, клубники, земляники, смородины и других ягод. Фруктовые и ягодные квасы, позднее получившие также название московских, готовились из давленных плодов (или соков), заваренных горячей водой и после остывания подвергнутых брожению при добавлении дрожжей по рецептуре, сходной с описанной выше.

Для ароматизации в квас добавляли ваниль, корицу, цедру и другие специи. Чтобы сделать квас шипучим, после окончания основного брожения его разливали в бутылки, плотно закрывали и ставили на лед.

Следует упомянуть и совсем для нас сегодня экзотический квас – репный, приготовлявшийся в бывшей Олонецкой губернии. Его называет В. И. Даль в своем "Толковом словаре". К сожалению, рецепта его обнаружить не удалось.

Другим популярным русским безалкогольным напитком был морс, он же ягодник (ягодница). Время появления его на Руси точно не известно, однако он наряду с квасом упоминается в одном из первых сводов наставлений по домоводству – "Домострое" XVI века.

Основу морса, как свидетельствует его второе название, составляли главным образом ягоды.

В отличие от ягодных квасов он готовился без брожения: "А ставити морс ягоднои простои каких-ни-

будь ягод: ино положит ягод с водою в котел, чтоб поняло, и к котлу б не пригорели, да варити в котле ягоды с водою гораздо, покамест ягоды роскипятся, а как ягоды роскипятца, ино поставити на ноч. Как ся отстоит морс ягодной от гущи на чисто, ино сложит тот морс ягодной в бочки, в которой бы бочке дрожжей не было". По разнообразию же морсы не уступали ягодным квасам. Известны, в частности, малиновый, черничный, вишней (вишневый), черней (терновый), клюквенный, черемховый, яблочный и другие разновидности морса.

В чести на русском столе были различные соки, прежде всего лесных деревьев, отцеженные в конце весны, во время интенсивного сокодвигения. Кроме широко известного и сегодня кислотового березового сока, собирали также сладковатый кленовый и липовый (липовица). Они, однако, были менее популярны, чем березовый.

Из забытых ныне соков отметим лишь сок щавеля. Впрочем, как напиток он не применялся. Наряду с виноградным и яблочным уксусом уксус из щавеля (оцет) служил одной из приправ к традиционным русским блюдам. К царскому столу оцет подавался из так называемого кремлевского Сытного двора вместе с лимонным рассолом. Во множестве существовали и другие различные рассолы, слитые с квашеных овощей, например, капустный, огуречный, свекольный, которые в отличие от лимонного использовались не только для приправы, но и для питья. На них также варили (обычно зимой) первые блюда, подобные позабытой теперь уже калье – своего рода гибриду между борщом и рассольником с мясом или рыбой.

Популярностью за столом пользовались и взвары (от славянского взварити – кипеть) с добавлением пряностей. Впервые о взваре (он же перевар) сообщается в описании пира великого князя Всеволода в 1128 году. В "Софийском временнике" 1533 года сказано: "Князь же

великий... причастия святых таин, по причащению же мало взвару вкуси". А "Столовая книга патриарха Филарета Никитича" (1623 год) называет уже и составные части: "взвар шафранный с ягоды с коринкою" (то есть с иргой. – Авт.). Взвары, как и рассолы, употреблялись и для приготовления мясных блюд, в частности, дичи. К столу подавали, например, "рассольного" (варенного или тушеного в рассоле) зайца, лебедя или зайца "под взваром", особенно сладким. Здесь взвар уже становился соусом.

Может показаться странным, что до сих пор было лишь коротко упомянуто о киселе. Дело в том, что первоначально кисель не представлял собой тот десертный напиток, к которому мы с детства привыкли. Для еды варили густые кисели, напоминавшие скорее холодец или желе, так что их можно было резать ножом. Особые мастера-кисельники готовили в основном гороховые, ржаные, пшеничные и овсяные кисели. Эти "неягодные" блюда (кроме горохового) ставились на опаре и закваске, гороховый же был пресным. Характерную консистенцию придавал им содержащийся в исходном сырье крахмал. В ягодах же и фруктах крахмала, как правило, нет или очень мало, и сегодня для приготовления из них киселя мы специально добавляем этот ингредиент в сок или отвар, превращая их в жидкий клейстер. Наши предки долгое время не знали крахмала, так сказать, в чистом виде, поэтому, хотя первое упоминание о киселе мы находим в летописях еще в 975 году, первые ягодные кисели (клюквенный, калиновый и другие) появились, по-видимому, лишь в самом конце XVIII века. Чтобы придать им густую консистенцию, их заправляли толчком.

В первой половине XVII века на Руси узнали о чае. Царский посол к Алтын-хану, владыке монгольских степей, писал в 1636 году о листьях неведомого растения, которые варят в воде, затем добавляют молоко и пьют

этот напиток горячим. Первые партии чая, попавшие в Москву с Востока, употреблялись при царском дворе лишь как дорогое лекарство от простуды.

Прошло совсем немного времени, и, как сообщал немец Кальбургер, он мог уже свободно покупать чай в Москве по 30 копеек за фунт. Это было в 1674 году. Что происходило дальше, вряд ли требует разъяснений. Популярность чая в России, пожалуй, достаточно хорошо выражена в поговорке, записанной в начале XIX века в бывшей Новгородской губернии: "Барин пьет, пока хочет; поп пьет, пока чай красный; купец пьет, пока пот прошибет; а мужицкий аппетит – сколько воды хозяйка накипятит".

Кофе попал в Россию позже чая – где-то на рубеже XVII и XVIII столетий. В 1702 году монаршим повелением Петра I в Санкт-Петербурге был открыт первый "кофейный дом" – прообраз современных кафе, а с середины XVIII века кофе уже пили во многих дворянских семьях и богатых домах.

Но кофе и чай – напитки заморские, а исконно русским горячим питьем был тогда, и еще долгое время оставался популярным, сбитень – дальнейшая вариация на тему отвара (перевара), для приготовления которого использовались растения как отечественные, так и привозные. Само его название происходит от старинного "събити" – собрать воедино, что говорит о большом числе исходных компонентов. Напиток часто изготавливали в специальной сбитенной лавке или сбитенном курене, а продавали его прямо на улицах голосистые разносчики – сбитенщики. "Сбитень горячий, пьют подъячи! Сбитень-сбитенек пьет щеголек!" – кричали они, указывая на большие, обернутые холстом медные чайники – саклы. И как не поддаться уговорам и не хлебнуть горячего сбитня промерзшему на зимнем ветру прохожему!

Однако иноземные "пития" постепенно вытеснили к

началу нашего века этот народный напиток. Сбитень забыт, но сохранились записи о составных частях и способах его приготовления. Как знать, может быть, он еще возродится!

Способов варки сбитня было много, и они существенно менялись со временем. В. В. Похлебкин в книге "Национальные кухни наших народов" дает, например, следующий рецепт: "150 граммов меда, разведенного стаканом воды, нужно прокипятить в сотейнике, постоянно снимая образующуюся пену. Отдельно вскипятить разведенные в стакане воды 100 граммов сахара. Соединив затем обе части, проварить на медленном огне в однородную массу так, чтобы выпарить побольше воды. В 1–1,5 литрах воды сварить 2–3 чайные ложки зверобоя, 2 бутона гвоздики, 5–6 зерен черного перца, четверть чайной ложки порошка имбиря, чайную ложку корицы, 2 чайные ложки мяты в течение 20 минут в кастрюле с закрытой крышкой. Затем дать 10 минут отстояться, процедить, добавить сладкую смесь и подогреть, но не до кипения и пить только в горячем виде".

В пособиях конца XVIII века рецепт сбитня звучал попроще: "Взять по хорошей щепоти шалфея, зверобоя и буквицы, горсть клюквы, фунт меду, перцу и инбирию по изволению; наливши на всё то кружку воды, поставить на огонь и дать кипеть, снимая при том пену, потом, словя клюкву, передавить в чашке и, процедя туда же, вскипятить опять".

Приведем в заключение пропись еще одного позабытого русского напитка – березовицы, своего рода березового кваса, как его готовили во второй половине XVIII века. "На четыре кружки березового сока положить один фунт меду и прибавить туда немного лимонной корки и гвоздики; варить целый час, снимая во все сие время пену; остудив, заквасить тремя ложками дрожжей, потом, давши побродить, слить бережно и раскласть по бутылкам, в которые положить по две ягоды изюму и,

наливши наверх немного деревянного (оливкового. – Авт.) масла, закупорить и завязать мокрым пузырем и, засмоля, поставить в погреб в песок”.

Березовица была не только вкусна, но и очень полезна в долгую зимнюю пору. ”От неминуемой цинги ... предохраняет ... наших крестьян хрен, режуха, сосновая и других дерев весенняя мезга, березовица, и введенная прародителями нашими в употребление квашеная капуста”, – писал в 1783 году известный русский естествоиспытатель академик И. И. Лепехин в своих ”Размышлениях о нужде испытывать лекарственную силу собственных произрастаний”.

Перечень напитков русской кухни был бы неполным, если не упомянуть здесь меда. Изготовленные на основе меда и различных плодов, они считались наравне с брагой и пивом хмельными напитками. При описи царских подвалов-погребов XVII века упоминаются меда яблочный, вишневый, малиновый, смородиновый, можжевеловый, черемуховый, ежевичный. Но не все меда делались хмельными. Существовали, например, кислые меда и меда вареные, которые почти не содержали алкоголя. Кроме того, и отношение к употреблению напитков-медов далеко не всегда было однозначным. Еще в ”Изборнике” князя Святослава (1073 год) сказано вполне определенно: ”В меду не мужайся, многы бо погоубил мед”. А почтенный ”Домострой” еще более категоричен: ”Срам и укор, и тщета имению во мнози пьянстве”.



ОДЕЖДА ДЛЯ ПРИНЦЕВ-ЛЕБЕДЕЙ

Есть у знаменитого датского писателя Ханса Кристиана Андерсена сказка "Дикие лебеди". В ней злая королева-мачеха превратила одиннадцать принцев-пасынков в диких лебедей, чтобы король их больше никогда не видел. Долго бы летали по свету лебеди в золотых коронах, если бы не их родная сестра Элиза. Добрая фея однажды подсказала ей: "Видишь, у меня в руках крапива? Такая крапива растет здесь, возле пещеры, и только она, да еще та крапива, которая растет на кладбище, может тебе пригодиться. Ты нарвешь ее, хотя руки твои покроются волдырями от ожогов; потом разомнешь ее ногами, ссучишь из полученного волокна длинные нити, затем сплетишь из них одиннадцать кольчуг с длинными

рукавами и набросишь их на лебедей: тогда колдовство исчезнет”.

Что произошло дальше, многим из нас хорошо известно: трудолюбивая и терпеливая Элиза связала-таки крапивные кольчуги и спасла братьев. Вот уже более ста лет маленькие читатели в разных уголках мира, затаив дыхание, ждут счастливого конца этой сказки, жалея самоотверженную девушку и удивляясь тому неожиданному материалу, с каким ей пришлось иметь дело. А удивляться, по сути дела, особенно нечему. Крапива издавна числилась в разряде прядильных растений. Сравнительно длинные и прочные сосудисто-волоконистые пучки стеблей ее, конечно, грубее волокон льна, но для прядения вполне пригодны.

Можно вспомнить также, что на Востоке – в Китае, Японии, Индокитае – тысячелетиями выращивали родственника нашей обыкновенной крапивы – бемерию снежную, или рами. Волокна рами одни из самых длинных и очень крепкие – в несколько раз крепче хлопковых и шелковых, хорошо вычесываются и легко окрашиваются. Однако из-за трудности скручивания и невысокой эластичности область использования волокна рами очень ограничена.

Те же недостатки присущи и нашей крапиве, поэтому она была мало популярна как прядильное растение. Только в летописях 860, 861 и 862 годов можно найти упоминание о “кропивных” парусах, которые шили в Киевской Руси. Лишь с середины XVIII века в России снова просыпается интерес к этому волокнистому растению. Вольное экономическое общество даже наградило П. Рычкова и В. Клебена серебряными медалями за большую работу по пропаганде использования крапивы в текстильном производстве. Было выпущено написанное ими пособие, где излагались основы изготовления крапивного холста. При обсуждении этой работы авторам указывали, что широкое распространение культуры

крапивы будет затруднено: во-первых, она требует очень тучной, хорошо удобренной почвы, а во-вторых, как сорняк, будет захватывать соседние поля. В то же время отмечалось, что по сравнению со льном и коноплей посадки крапивы не нуждаются в ежегодном возобновлении и в трудоемкой прополке.

Даже в XIX веке на Петербургской сельскохозяйственной выставке 1850 года в разделе прядильных растений наряду со льном и пенькой были выставлены и образцы крапивного волокна – из Прибалтики и... с Камчатки. Незадолго до выставки Вольное экономическое общество послало двум камчатским мастерицам золотые ожерелья и серьги "за старательное изготовление пряжи и ткани из дикорастущей крапивы".

А теперь, хотя бы отчасти выведя крапиву из разряда лишь злостных и жгучих сорняков, перейдем к другим, на сей раз традиционным прядильным культурам: и к исконно русским, и к успешно прижившимся в нашем отечестве, и к тем, что возделываются в дальних странах.

По современной классификации волокнистых растений ботаники и технологи выделяют три их основные группы. У первой волокна или волоски образуются на семенах или на частях плодов как выросты клеток наружного слоя их покрова (кожицы). Сюда входят всем известный хлопок, а также тропическое хлопковое дерево сейба, дающее так называемый капок. Попадает в эту группу и кокосовая пальма, точнее – грубые волокна, окружающие снаружи твердую часть кокосового ореха.

Вторая группа объединяет растения, из стеблей которых получают волокна. Ботаники называют их лубяными волокнами. Под микроскопом отчетливо видно, что они состоят из большого числа удлиненных клеток (элементарных волокон), формирующих своего рода длинный цилиндр – техническое волокно. Качество его зависит от прочности сцепления элементарных

волокон, их длины, степени извитости и химического состава стенок (если это чистая целлюлоза, то всю "конструкцию" отличает повышенная эластичность). А числятся здесь уже знакомые нам рами, джут индийский, южноазиатский кенаф, китайский канатник и, наконец, посевная конопля и знаменитый русский лен.

Третья группа вобрала в себя исключительно теплолюбивые растения, дающие волокна листового происхождения – прочные сосудисто-волоконистые пучки. Это суккулентная агава-сизаль, текстильный банан, из которого делают великолепную манильскую пеньку для корабельных канатов, новозеландский лен.

Познакомившись вкратце с основным набором текстильных растений, отдадим должное техническим качествам льна и конопли. Итак, по порядку. Средняя длина элементарного волокна у льна – до 60 миллиметров (сравните: у рами – 350 миллиметров, у хлопчатника – 18–60, у кенафа – 4–12, у джута – 8–40 миллиметров, столько же у конопли). Лен и конопля лишь слегка уступают хлопчатнику по содержанию целлюлозы. Словом, лен и конопля издавна являлись идеальными текстильными растениями, как говорят сейчас, "на уровне мировых стандартов". Но чтобы воплотить этот стандарт в жизнь, требовалось немало умения и терпения.

Обработка льна начиналась с его уборки. Лен выдергивали с корнем, стремясь максимально использовать стебель. Следующая операция – отделение головок (коробочек). Семена из них потом пойдут на маслобойню. Здесь действовала своеобразная малая механизация: стебли продергивали через редкий гребень с крепкими зубьями –рядки. После этого льняную массу расстилали на некоторое время по земле, и в стеблях под действием атмосферной влаги происходило бактериальное разложение пектиновых веществ, которые как бы склеивают между собой лубяные волокна. Затем лен мяли,

трепали (часто в специальных постройках – трепальнях), отделяя волокно от наружных покровов стебля, так называемой костры.

Обработанные таким образом стебли клали на колени и прочесывали чесалами – деревянными ножами с зубчатым лезвием. Зубья у них располагались с различной частотой, что позволяло разделять волокно по сортам в зависимости от степени очищенности, толщины и длины. Самая тонкая и чистая часть – кудель – шла на изготовление лучшего льняного полотна. Очесы, оставшиеся на гребне, – хрящи, гребенинный лен, верховина – относились к низшим сортам. Из них изготавливали грубую ткань – кострыж.

Прежде чем превратиться в ткань, льну и конопле предстояло пройти через прялку. Это была очень трудоемкая операция. Пряжа сучила пряжу, одной рукой вращая веретено. Дело шло медленно, нить то и дело рвалась. Скоротать время помогали разговоры (вспомните, как делились сокровенными мыслями три девицы под окном в "Сказке о царе Салтане") и задушевные русские песни. В кропотливой работе за разговором и песней искусная пряжа могла за день навить на веретено до 300 аршин (около 213 метров) нити. Много это или мало? Из нити такой длины можно соткать кусок полотна размером примерно в носовой платок. Так что обещание одной из девиц наткать полотна "на целый мир" звучит поистине сказочно.

Нитки либо сразу шли на ткацкий станок, либо сначала окрашивались, и тогда из них получалась пестроцветная ткань – пестрядь. В иных случаях полотно просто отбеливали на солнце или окрашивали целиком.

Большим спросом на Руси пользовались набойные ткани, которые окрашивали (набивали) переносом цветного рисунка с деревянных досок-клише. На доске (обычно кленовой, грушевой или ореховой) вырезался рисунок, изображавший геометрические узоры, стили-



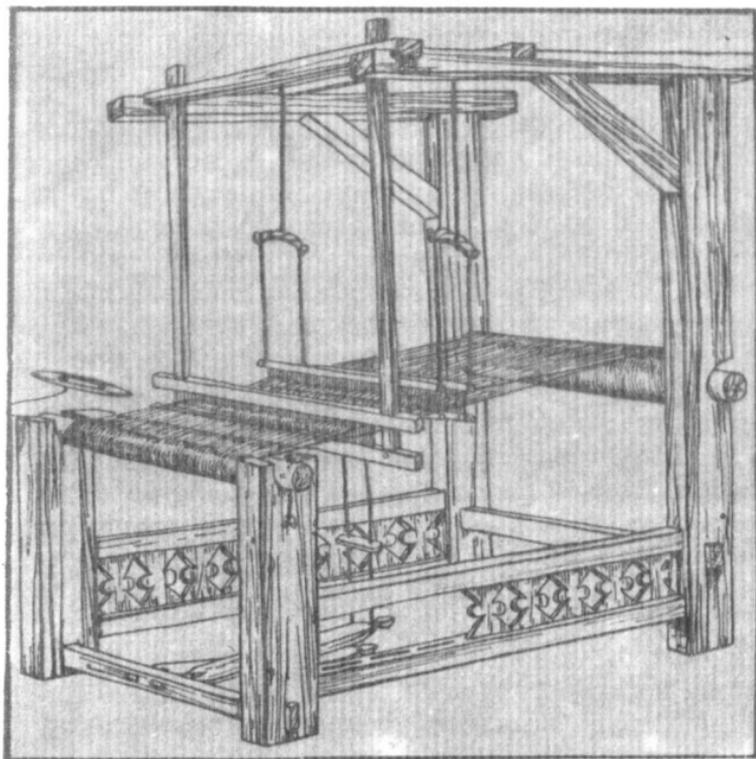
зованные цветы, животных (чаще всего рыб). Затем поверхность покрывали краской, сверху накладывали смоченный холст, который затем прокатывали вальком. Для каждого цвета делали свою доску. Наиболее часто встречалось сочетание черного и красно-оранжевого. Подобный метод крашения сохранился до сих пор. Набойкой раскрашивают, например, знаменитые павловопосадские платки, только рисунок переносят на них,

накладывая не ткань на клише, а наоборот, клише на ткань. Кстати, сходным образом резчики по дереву делали доски-клейма для печатанья народных картинок – лубков, а также более глубокие рельефные формы для выпечки узорных пряников – московских, вяземских, тульских.

Издавна существовали и ткани смешанные, сотканые из шерсти и льна (так называемые сермяжные сукна), в которых основа из толстых льняных нитей сочеталась с шерстяным утком – более короткими поперечными нитями.

Трудно сказать, когда на Руси появились ткацкие станки. Отдельные деревянные детали их находили, например, при раскопках в Новгороде, в слоях, датированных XIV веком. По ним ученые сумели воссоздать внешний вид этого важного элемента старинного быта и ремесла. Вот, например, как выглядит реконструированный ткацкий станок XIV века.

Теперь несколько слов об истории льна на Руси. Его, согласно Геродоту, сеяли по Днепру и Днестру еще



скифы. Араб Ибн Фадлан, добравшийся из Бухары до излучины Волги – в царство волжских болгар в 921 году, рассказывал, что местные жители носят льняные одежды из ткани собственной выделки. Полтора столетиями позже летописец Нестор упоминал о льняном полотне, которое ткали в то время монахи Киево-Печерского монастыря на одежду, шатры, знамена, паруса, покрывала.

В XIII–XV веках уже определились основные места, поставлявшие самые лучшие русские льны, – тверские, костромские, новгородские, ярославские, архангельские, псковские. Эти районы и сейчас являются ведущими в отечественном льноводстве.

Ну а конопля? За красавцем льном мы как будто забыли о ней. Правда, в технологии возделывания и обработки этих культур много общего. Но есть и различия. А начинаются они еще в поле. Тот, кто видел конопляники, наверняка обратил внимание, что по своему составу они очень неоднородны. И это не удивительно, поскольку конопля – растение двудомное: мужские (тычиночные) цветки собраны на одних экземплярах, называемых посконью, женские (пестичные) – на других (матице). Обычно убрали коноплю в два приема. Сначала вручную выдергивали посконь, лишь только она зацвела, а затем, когда созревали семена, снимали с поля и матицу. Заметим попутно, что в отличие от льна более жесткую коноплю после уборки специально вымачивали в проточной воде. И все равно даже посконь, дававшая лучшее полотно, не могла конкурировать по качеству со льном. Из конопли ткали сравнительно грубые ткани – толстый холст-усцинку (усчину) и вотолу – материал для верхней одежды. Особо грубая холстина шла на корабельные паруса.

Правда, были попытки улучшить качество тканей из конопли. В конце XVIII века херсонский помещик Патрин получил медаль Вольного экономического общества за то, что изобрел способ придать волокнам пеньки мягкость и тонкость. Нитки и полотна, изготовленные из них, как сообщалось, были не толще и не дороже льняных. Способ этот, впрочем, дальнейшего распространения не получил. О нем известно только, что заключался он главным образом в режиме обработки пеньки зольным щелоком.

Лең и конопля стойко держали свои позиции в европейской части России, несмотря на попытки найти им достойных конкурентов. Основным из них долгое время считали хлопок, или, как раньше говорили, хлопчатую бумагу. Неудачные опыты по разведению хлопчатника в Измайловском царском саду под Москвой



в XVII веке не охладили пыл экспериментаторов. Исходя из того, что эта культура ко второй половине XVIII века уже успешно выращивалась в Хиве, энтузиаст поисков новых волокнистых растений П. Рычков пытался подобрать для нее сходные условия к западу от Урала. С 1745 года он проводит опыты в Оренбурге, но там, по его сообщению, "шишки (то есть коробочки. — Авт.), не дозревая, прозябали". В XIX веке опыты с хлопчатником переместились в Крым и на Черноморское побережье Кавказа, где дали в известной степени сходный с оренбургским результат. Наконец, хлопок, как говорится, нашел себя в континентальном климате Туркестана.

Неутомимый Рычков, однако, не оставил поисков. В 1769 году супруга его прислала в Вольное экономическое общество "колпак и ширинку холста", сделанные ею по совету мужа из пуха иван-чая. И хотя это пух чем-то отдаленно напоминал хлопок, а сам иван-чай (или, иначе, кипрей) был, несомненно, намного менее теплолюбивым растением, колпак и холстина семьи Рычковых, видимо, так и остались всего лишь старинным курьезом.

И в заключение рассказа о текстильных растениях упомянем еще ... сосновую хвою. Да-да, самую обыкновенную хвою – ведь в старину она давала так называемую сосновую (лесную) шерсть. Для этого зеленые иглы распаривали, вываривали в щелоке, расчесывали, прополаскивали в воде и сушили. Полученный подобным образом волокнистый материал шел на изготовление различных теплых вязаных вещей вроде фуфаяк и нагрудников. Считалось, что "сосновая" одежда не только тепла, но и полезна "от ревматизмов".



СЕКРЕТ "БЕЛОГО ИНДИГО"

Многие из образцов тканей, обнаруженных в захоронениях X–XIII веков, были окрашены в различные цвета. Но обычно материал в результате долгого пребывания в земле приобретает однообразный темно-коричневый оттенок. Ткань со временем как бы обугливается, затем рассыпается, причем растительные волокна оказываются менее стойкими, чем шерстяные. Однако, если осторожно промыть и осветлить дошедший к нам через столетия образец, то можно выявить его первоначальную окраску. Таким образом удалось определить, что наши предки носили одежду, окрашенную в красный, зеленый, желтый, синий и черный цвета (характерно, что красный заметно преобладал над остальными).

Цвета, которые встречались в старинной русской одежде, можно установить еще и по письменным источникам. Так, Иван Калита завещал своему сыну Ивану шубу: "кожух желтая, обирь (шелковая ткань, видимо, на подкладке. — Авт.) с жемчугом". В описи имущества Ивана Грозного присутствует кафтан, "сделати камка Бурская на зелени шолк бел с золотом косы". В одной из рукописей конца XVI века упомянут "золотник шолку бурского лазоревого". Наконец, в "Изборнике" Святослава (1073 год) мы встречаем слово "синета", которое обозначало ткань и пряжу, окрашенную в синий цвет.

Археологи подвергли образцы тканей химическому анализу и обнаружили на них, помимо остатков органических красителей, еще и соли металлов. Это свидетельствует о том, что еще тогда, 8–10 столетий назад, в красильном деле применялись протравы — неорганические вещества, которые способствовали лучшему проявлению и закреплению красок.

К сожалению, в древних манускриптах не сохранились ни описания процесса крашения, ни упоминания о красильных растениях, которые можно было бы расшифровать. Поэтому судить о самом первом ассортименте таких красителей удастся лишь косвенно — по более поздним рецептам и современному народному опыту крашения тканей, кожи и деревянных изделий. Вот, например, как описывал процесс изготовления желтой краски "шишгиля" А. Т. Болотов в своем "Экономическом магазине" (№ 18). Нужно набрать целый котел молодого черемухового листа, налить доверху водой и варить до тех пор, пока жидкость не окрасится достаточно интенсивно. Затем слить ее, процедить и добавить в раствор квасцов и толченого мела. При этом жидкость сразу желтеет. Далее добавляют еще мела и уваривают смесь для сгущения. В завершение — процеживание и сушка на глиняных тарелках. "Краска осела столь желтая, что я колером ее не мог довольно налюбовать-

ся”, – восхищенно писал автор и добавлял, что подобную же краску, но несколько худшего качества можно получить из листьев березы, осины и черной смородины, самую же лучшую – из листьев обычного первоцвета (примулы, или баранчиков).

Вот еще несколько красильных рецептов, которые были популярны в том же XVIII веке. Яблочной кожурой или цветками купавки, проваренными с квасцами, рекомендовалось окрашивать нитки в желтый цвет. Вишневую (малиновую) окраску получали, кипятя пряжу или холст с корой ивы и березы, взятой в равных соотношениях с золой. Наконец, собранная весной кора ольхи или дуба давала вместе с квасцами и щелоком отвар, в котором ткань приобретала коричневый цвет.

В кожевенном производстве многие растительные красители одновременно выполняли роль дубителей. Танины, которыми богаты дуб, ива, ель, береза, ольха, лиственница, впитываясь в кожу, делали ее плотнее и жестче и, окисляясь, придавали ей обычно коричневый или бурый оттенок. Однако этим возможности растительных красителей не исчерпывались. Кора ивы, например, в разных концентрациях может сообщить коже и коричнево-красный цвет, ольхи – желтый и коричневый, если и березы – темно-коричневый. Многое зависело и от протравы. Так, добавление ржавого железа способствовало получению очень темного, почти черного цвета.

Несколько слов следует сказать о пищевых красителях. К ним предъявляются особые требования, ведь они должны не только украшать пищу, но и не ухудшать ее вкус и запах и, разумеется, быть абсолютно безвредными для здоровья. В старину их использовали главным образом для подкрашивания напитков. Вот далеко не полный перечень таких красильных растений: полевые васильки давали синюю и голубую окраску, мята, вероника, петрушка, сельдерей, листья хрена – зеленую, ягоды черники – красную. Обязательным условием

было, чтобы все травы и плоды брались не свежими, а сухими.

Для различного рода живописных работ (в иконописи, рукописной и книжной графике, для украшения деревянных изделий) применяли как растительные, так и минеральные краски. Известный знаток техники старинной живописи В. А. Щавинский выделял следующие основные составы, которыми пользовались русские художники начиная с XI века. Это прежде всего киноварь и сурик – красная и красно-оранжевая краски. Первая, по-видимому, добывалась в южноукраинских копях близ Бахмута (ныне Артемовск), вторую получали прокаливанием свинцовых белил. Лиловато-красная краска, называемая древцо, – продукт какого-то неизвестного древесного растения (по-гречески варзия) – ввозилась из заморских стран. Существовала еще лиловато-малиновая разновидность ее – бакан. Малиновая червень и красновато-коричневая или желтоватая охра, или вохра, – исконно русские минеральные (“землистые”) краски. Небесно-голубая лазорь готовилась из лазурита – минерала, добывавшегося в далеких горах Бадахшана в Средней Азии, и поэтому была очень дорогой. Бутылочную (цвета бутылочного стекла) получали, смешивая желтую охру, шишгиль и лазорь, черную – из сажи. Шишгиль готовили из разных растений, в том числе из коры крушины. Зеленую краску давала ярь-медянка, представляющая собой налет окислов на медных предметах.

Но были и составы животного происхождения. Так, ярко-красную краску червень добывали из насекомого – красильного червеца. Его собирали на Украине и в Польше с прикорневых частей зверобоя. Чрлены стяги, упоминаемые в “Слове о полку Игореве”, чрвлена челка (крашеный султан из конского волоса на гетманских бунчуках) – все они красились червенью.

Местным, так сказать, аналогом привозного темно-си-

него индиго был крутик, получаемый из вайды красильной – среднерусского растения из семейства крестоцветных. Листьями ее заполняли чан (куб), где и шел процесс брожения, в результате которого получалось растворимое в воде так называемое белое индиго. Свое необычное название краска получила потому, что окончательный – синий – цвет как бы проявлялся постепенно при сушке ткани, обработанной вайдой. Доля красящего вещества в растении была ничтожна, а технология крашения, видимо, настолько сложна, что впоследствии вместо "белого" стали применять настоящее темно-синее привозное индиго. И все-таки жаль, что полностью рецепт крашения крутиком не сохранился.

Академик П. С. Паллас упоминает еще одну растительную краску – зеленую, которую давали цветки сон-травы, или прострела, и красильной серпухи, проваренные с квасцами. Она применялась в живописи позднее, во второй половине XVIII века.

Как видим, красильные составы получали из сырья самого разного происхождения, но в одной области безраздельно царствовали растительные краски. Это были чернила, собственно которым мы и обязаны знакомством со старинными рукописями. Увы, рецепты приготовления самых древних чернил утеряны безвозвратно, однако известно, что основа их, без сомнения, растительная.

Более поздние прописи XV века говорят о существовании двух типов чернил, условно называемых железными и вареными. И те и другие делали из растений, богатых дубильными веществами, – чернильных орешков, коры дуба и ольхи, ягод черники. Что такое чернильные орешки, знают, наверное, многие: эти шарообразные выросты – галлы – часто встречаются на дубовых листьях. Для железных чернил галлы или кору настаивали в теплом месте в кислом растворе (квас, уксус, кислые щи) и обязательно добавляли железные

опилки. Процесс длился долго, иногда до месяца. Чтобы они стали более густыми и лучше ложились на бумагу, в состав вводили вишневую смолу – камедь. Нанесенные на бумагу железные чернила были весьма стойкими – мало выцветали, успешно противостояли влаге. Вареные же чернила действительно варили. В результате продолжительного кипячения дубовой или ольховой коры получали экстракт, в который добавлялся еще и сок ягод крушины (жостера). Эти чернила были не такими яркими и стойкими, как железные. Иногда готовили смесь железных и вареных чернил.

Переписчикам древних книг был известен и секрет копирования, который применялся главным образом для перевода рисунков, витиеватых заставок, заглавных букв, орнаментов, словом различных сложных композиций. Писцы прибегали к такой хитрости. Смешивали чернила и "чесночное зелие" – упаренный до густоты сиропа чесночный сок. Рисунок, сделанный этим составом, легко отсыревая, позволял изготовить несколько отпечатков на прижатых к нему листах бумаги.

И, наконец, несколько слов еще об одной группе красителей, которая издавна интересовала женщин. Речь пойдет о средствах косметики, в частности, как сейчас говорят, о макияже. Они были на Руси довольно популярны. Иностранцы, посещавшие Московию в XVI–XVII веках, писали: "В городах все румянятся и белятся, причем так грубо и заметно, что кажется, будто кто-нибудь пригоршнею муки провел по лицу их и кистью зыкрасил щеки в красную краску". Женщины состоятельные румянец наводили так. Водной вытяжкой сандала (краски из тропического сандалового дерева) пропитывали платок (он так и назывался "платчатый румянец"), а когда нужно, снова намочив его, прикладывали к лицу.

Однако большинство средств макияжа (сурьма, белила и т. п.) были нерастительного происхождения.

Исключение составляли, пожалуй, мука (пудра) и отечественные румяна. Российский естествоиспытатель С. Г. Гмелин, путешествуя в 1768–1769 годах по европейской России, обратил внимание на траву, называемую бабьими румянами (современные ботаники знают ее под несколько другим именем – синяк красный). "Женский пол на Дону – писал ученый, – употребляет оную траву вместо румян, натирая корнем щеки так, что оные получают от того изрядный румянец". Это был местный заменитель сандаловых румян. Применяли также корни другого растения из того же семейства бурачниковых – воробейника.

Косметика, как известно, не сводится только к макияжу. Поэтому здесь вполне естественно упомянуть и о других растительных составах, кстати, довольно многочисленных. Сведения о них содержатся в различных старинных врачебных справочниках – "прохладных вертоградах". Большинство приводимых здесь рецептов касается очистительных и смягчающих масок и умываний. Вот некоторые из них. Овсяная мука "с добрами белилами", варенная в воде, служила умыванием, "от коего лицо бывает бело и свежо". Толченый, без мякины, ячмень, варенный в воде "до клейкости" и выжатый затем через ткань, давал умывание от загара. Сорочинское пшено (вспомним, что это имя носил в старину рис), будучи сварено в воде, накладывалось на лицо "от сморщения". С помощью воды "из бобового цвета" и



травы выгонялась "нечистота тела". Эта же вода, а также варенные "до клейкости" оболочки семян гороха придавали коже "гладкость и светлость". Подобное же действие оказывала "мука бобова".

Вообще косметические умывания были очень разнообразны. Московские красавицы XV–XVII веков применяли для этой цели отвар дынного семени, его спиртовой настой с бобовой, ячменной или пшеничной мукой (та же смесь, высушенная на солнце, служила отличным осветляющим мылом), отвар листьев дуба, сок бедренца, воду иссопа и зори и многое другое.

Но это уже в отличие от названия нашей книги, скорее, бабушкины рецепты. А потому заметим лишь, что из их богатого косметического арсенала, пожалуй, есть чем воспользоваться и самым взыскательным современным модницам.



ЭКСКУРСИЯ В ЗЕЛЕЙНЫЙ РЯД

Даже и сегодня, придя на городской рынок, вы то там, то здесь можете увидеть между пирамидами яблок, груш, слив, лотками с орехами и ягодами, банками с медом, кадушками с солеными огурцами и квашеной капустой уголок прилавка, занятый мешочками разноцветных порошков, связками сухих корешков, коры и листьев, кучками каких-то незнакомых семян. Продавец или продавщица (обычно весьма словоохотливая старушка), если распознает в вас потенциального покупателя, назовет вам целебное снадобье и подробно расскажет, как и от какой болезни оно излечивает.

Не станем оценивать истинность этих рецептов. Схематичный же портрет современного зелейника-оди-

ночки понадобился нам лишь для того, чтобы хотя бы отдаленно представить себе так называемый "зеленый ряд" – целый рынок лекарственных растений, существовавший в Москве по крайней мере до XVII века. Лавки знатоков, или, по-тогдашнему, "знатцев", трав здесь стояли бок о бок с лавками лекарей-самоучек, торговавших различными препаратами из лекарственных растений – маслами, мазями, настойками, пластырями. Там всякий мог не только купить любое зелье, в том числе и "колдовское", но и получить подробную, как бы мы теперь сказали, инструкцию по его применению. Таким образом, зеленый ряд был для простонародья одновременно и аптекой, и своего рода консультационным пунктом.

Похожие ряды, во многих вариантах действовавшие в разных русских городах, были тогда совершенно необходимы. Судите сами: врачи (преимущественно иностранцы) до середины XVII века находились только при царском дворе, "про осударя". Лишь Алексей Михайлович основал при Аптекарском приказе врачебную школу для подготовки отечественных лекарей, но они направлялись исключительно на военную службу, чтобы лечить раненных в боях воинов. На службе в этом приказе состояли помясы – сборщики и "знатцы" подмосковной медицинской флоры. Они же и обучали лекарских учеников.

В двух тогдашних на всю Москву аптеках (одна придворная, царская, другая частная) работали только шесть аптекарей. Согласитесь, не слишком много на всю столицу, которую англичанин Флетчер считал не уступающей по размерам Лондону, француз Жак Маржерет приравнивал к Парижу, а путешественники-итальянцы полагали вдвое превышающей знаменитую Флоренцию. Точнее же, по переписи 1701 года, в Москве числилось 16358 обывательских (жилых) дворов, ну а населения, понятно, было намного больше.

Известный врач конца XIX века Л. Ф. Змеев провел интересный подсчет. Он собрал воедино все названия, употреблявшиеся в разное время среди русского народа для обозначения всяческих болезней, а также объяснения происхождения той или иной из них. В его "коллекции" оказалось 110 названий недугов (в их числе более восьмидесяти лихорадок!), источником которых считалась нечистая сила. А раз так, то вполне объяснимо, что основными врачевателями больных становились "специалисты" по всякого рода магии: знахари и знахарки, которые охраняли от сглазу, снимали порчу, заговаривали болезнь, колдуны, колдуньи, ведуны, ведуньи (в просторечии ведьмы), кудесники и доки, напрямую, так сказать, знавшие с нечистой силой. Словом, все они составляли весьма своеобразную и достаточно обширную группу целителей, по заблуждению, убеждению или по тому и другому, но, как правило, отнюдь не по умению, бравших в свои руки ответственность за здоровье и жизнь людей.



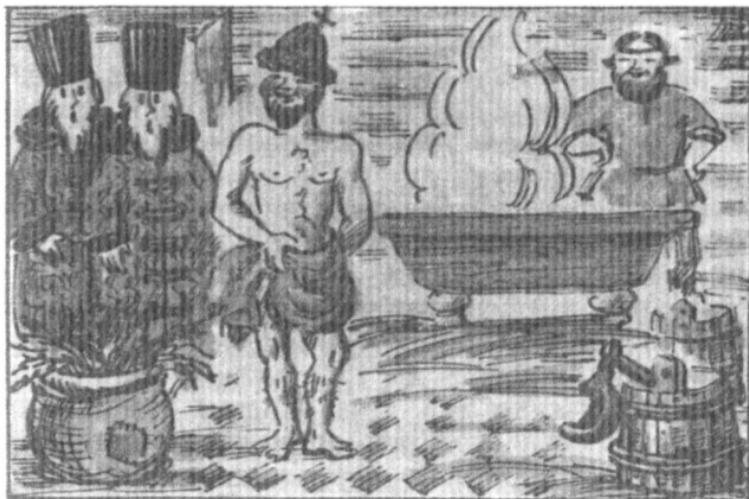
Однако было бы неверным огульно иронизировать по поводу тогдашних врачей-врачевателей. Громадный народный опыт использования лечебных трав несли в своей памяти зелейники. Первым таким зелейником, упомянутым в летописи XI века, был инок Киево-Печерского монастыря Агапит, прославившийся своим знанием целебных растений. Опыт народного траволечения собирался по крупицам, методом проб и ошибок, путем многочисленных стихийный экспериментов. Ведь, скажем, только в Подмосковье произрастает около 1300 видов растений. Резонно предположить, что в стремлении найти среди них наиболее целебные зелейники так или иначе перепробовали все или почти все это растительное многообразие применительно к разным болезням. Рукопись XVI века, перечисляя только главные, наиболее известные из них, называет щемоту, черную болезнь, окорм, порчу, зубную болезнь, бессонницу, грыжу, щепоту, кумоху, чемер, нырок, моровую болячку, чирьи, отек, кашель... Может быть, для начала достаточно? В этом списке около четырех десятков названий.

Теперь прикиньте: сколько вариантов опытов надо сделать, чтобы испробовать каждый из 1300, ну пусть даже из тысячи, видов растений против каждой из этих болезней? А, кстати, вспомним, что в качестве лечебного средства испытанию подвергают иной раз не один растительный вид, а несколько – так называемый сбор. Значит, число проб и – соответственно – ошибок существенно возрастет. Но и это еще не все. Тем же опытным путем нужно было установить растительные органы, обладающие целебными свойствами (корни, листья, цветки и т. д.), наилучшие сроки сбора их, способы хранения наконец, форму применения – мазь, порошок, настойка, пластырь, капли. Словом, чтобы вычислить тут всевозможные комбинации, без ЭВМ, наверное, не обойтись...

Адам Олеарий в своем "Путешествии в Московию" проводит любопытное описание такого стихийного опыта

врачевания. Жена одного из бояр донесла Борису Годунову, что ее муж, якобы, знает способ избавления от подагры, в то время жестоко мучавшей царя. Боярина призвали в царские покои, велели показать свое искусство, но тот принялся уверять, что никакими врачебными талантами не обладает. Не поверивший ни единому слову царь люто гневался, приказал высесть обманщика, заточить в темницу и даже пригрозил ему смертной казнью, если будет продолжать упрямиться. Боярину ничего не оставалось делать, как послать в свою вотчину под Серпуховом за травами. Их привезли целый воз – все, которые смогли найти на заливных окских лугах. Царь принял ванну – настой из этого душистого разнотравья, и... болезненные приступы утихли. Финал был и грустным, и комичным, в духе тогдашнего времени. Боярина еще сильнее высекли "за сокрытие таланта", а затем царь подарил ему новое платье, двести рублей денег и восемнадцать крепостных.

Трудно ручаться за историческую достоверность этого свидетельства, но, даже если описанные события



происходили в действительности, еще труднее распознать, какая же из тех многочисленных безымянных трав действительно помогла царю.

Ученые-экспериментаторы хорошо знают: одним из условий достоверности опыта является его воспроизводимость, то есть опыт должен быть поставлен и описан настолько четко, чтобы его при необходимости можно было повторить и получить первоначальные результаты. Если же этого нет, значит, либо опыт проведен, как говорят, нечисто, либо экспериментатор скрыл некоторые его детали.

Именно таким образом, методом повторений, в реальной практике отсеивались случайные, неточные, "нечистые" указания на лечебные свойства растений. В копилке народного опыта оседали, как правило, уже проверенные рецепты. Они не только хранились в памяти и передавались устно. С давних времен у разных народов существовали рукописные травники-справочники по полезным, главным образом лекарственным растениям.

Были такие книги и на Руси. Назывались они по-разному: травниками или зельниками, вертоградами, лечебниками. И назначение у них тоже было разное. Травники служили определителями растений. Здесь описывался их внешний вид и давалось правильное народное название. Лечебники представляли собой довольно бессистемные справочники общего характера. Наконец, в вертоградах приводилась главным образом рецептура использования лекарственных растений без того описания, которое можно найти в травниках. Многие вертограды были переводными, имевшими в своей основе опыт западноевропейской медицины, другие опирались преимущественно на русскую народную фитотерапию. Провести тут четкую границу далеко не всегда удается.

Чтобы наглядно показать, насколько разнообразны были сведения, собранные в рукописных вертоградах, приведем содержание одного из них. Здесь последова-

тельно описывались "питательные вещества: злаки, овощи, плоды", домашние и дикие животные, птицы, "к лекарству угодные", рыбы речные и морские, мед, воск, "заморские и русские зелия и травы", деревья, "воды, на травах перепущенные", масла, соли, сахар (как редкое лекарство), сиропы, дорогие камни (тоже как средство врачевания), различные другие лечебные составы. Рукописи заключали в себе сведения о болезнях, а также об астрономии, богословии, истории и о многом другом, весьма далеком от медицины.

Сразу возникает вопрос: в какой мере можно доверять сведениям, имеющимся в старинных лечебниках и вертоградах? Насколько ценна сегодня собранная в них информация? Вряд ли можно дать однозначный ответ. Например, такой отрывок из травника: "Есть трава Парамон, растет волосата, что черны волосы, растет подле болота, кустиками, а наверху что шапочки желты..." Кто возьмется определить, о каком растении идет речь? Мнения, пожалуй, будут самые разноречивые.

Или попробуем расшифровать еще одно описание, составленное с определенной претензией на научность. "Фумистаре – по-латынски, какапос – по-гречески... Растет на Руси множественно, по-русски же дым земляной. Та трава есть пастернаковые травы, а листвием она менее, корень же собою бел". Первым делом попытаемся отыскать соответствие в латыни. Однако из современных названий растений, встречающихся в европейской части России, мы не найдем точных аналогов фумистаре. Название могло быть искажено до неузнаваемости малограмотными переписчиками. Что же касается земляного дыма, то прежде всего вспоминается гриб-порховка, круглые плодовые тела которого, действительно, встречаются массово и, когда созревают, выбрасывают в воздух через трещины в оболочке многие тысячи темных спор – дым. Недаром порховку называют еще дедушкин табак. Но поскольку затем следует описание листьев,

похожих на листья пастернака, первоначальная версия о грибе отпадает. Вместе с тем эти сравнительно мелкие листья наводят на мысль о дымянке – однолетнем растении из семейства дымянковых, довольно обычном полевом сорняке. Да и латинское название дымянки – фумария созвучно с фумистаре. Но аналогия аналогией, а полной уверенности в правильности определения все же нет, следовательно, нет и доверия к следующим за описанием рецептам применения “земляного дыма”. И впрямь, как вам покажется такое назначение: “Трава полезна от нечистого духа, от черные болезни, и ту траву давай пить с молоком”?

Однако, хотя подобные загадки в травниках, лечебниках и вертоградах – буквально на каждом шагу, ряд названий растений и болезней удастся расшифровать вполне однозначно. Более того, немало рецептов естественно “вписывается” в набор прописей современной научной фармацеи. Например, такая выдержка из “Прохладного вертограда” 1672 года: “О ягодах свороборенных. Ягоды свороборенные толчены и тем десны и зубы натираем; тогда болезнь из них выведет”. Если привести современный эквивалент старорусского “свороборенник” или “свореборенник” – шиповник, то сразу все станет на свои места. Ведь со школьных лет мы знаем, что ягоды эти – один из богатейших природных источников аскорбиновой кислоты – витамина С. И как раз цинга связана с нехваткой этого витамина, значит, дедовский рецепт натирать десны толчеными ягодами шиповника действен и по сей день.

В задачу нашей книги не входит анализ рецептов, приведенных в старинных рукописях. Это скорее и точнее сделают специалисты-медики. Рассказ же о самых, если можно так сказать, древних отечественных лекарственных растениях мы закончим лишь кратким перечислением тех из них, которые были известны по крайней мере ранее середины XVII века. Например, в качестве

слабительного применяли. ревень и рябиновую воду — сброженные в воде ягоды рябины. Как потогонное — настой полыни-чернобыльника. Классическими противогинготными средствами считались (и не без основания!) кислая капуста, чеснок, лук, редька, хрен, ягоды морошки, клюква, брусника, шиповник. При несварении желудка и плохом аппетите употребляли полынь, золототысячник, донник, любисток (в виде настоек). От поноса больному давали отвар ягод черемухи.

Отхаркивающие средства "от грудных болезней" — одна из самых многочисленных групп. Сюда входили "остро-пестро" (водный настой семян), отвар перловой крупы, отвар миндаля в масле, грудной чай из мать-и-мачехи, цветков коровяка, просвирняка, багульника, корня девясила и плодов бадьяна — звездчатого аниса. При "мокром кашле" использовали толченный с медом чеснок, таким же образом приготовленные имбирь и горчичное семя, сок редьки с медом.

Часто обращались к листьям подорожника — давнему ранозаживляющему средству, которое популярно и в наши дни. Для лечения нарывов применяли различные мази (мальханы), в частности такой бальзам: еловая смола, льняное масло и воск, иногда скипидар. Заметим, что живица и скипидар входят в состав и современных бальзамов.

При трудных родах прописывали чай из полыни-чернобыльника (ее и сейчас используют при маточных кровотечениях). Зубную боль унимали отваром из крапивы в уксусе, луком с перцем, сваренными в вине и меде. Испытанным средством от бессонницы считалось молоко, отжатое из семян мака (что вполне объяснимо наличием в нем опия).

Конечно, можно привести еще очень большое число разнообразных рецептов, почерпнутых из древних рукописей, но даже и эти немногие дают представление о зеленой аптеке наших предков.

В середине XVII века за сбором и хранением лекарственных трав надзирал при Аптекарском приказе "главный алхимист", по сути дела, видимо, первый русский фармацевт Василий Шилов. История сохранила еще одно имя – Иван Венедиктов. Лекарским учеником он более десяти лет прослужил в армии, в 1679 году получил звание лекаря, а спустя три года был назначен руководить сбором лекарственных растений для военной московской Новой аптеки. Он же – автор одного из наиболее авторитетных лечебников того времени.

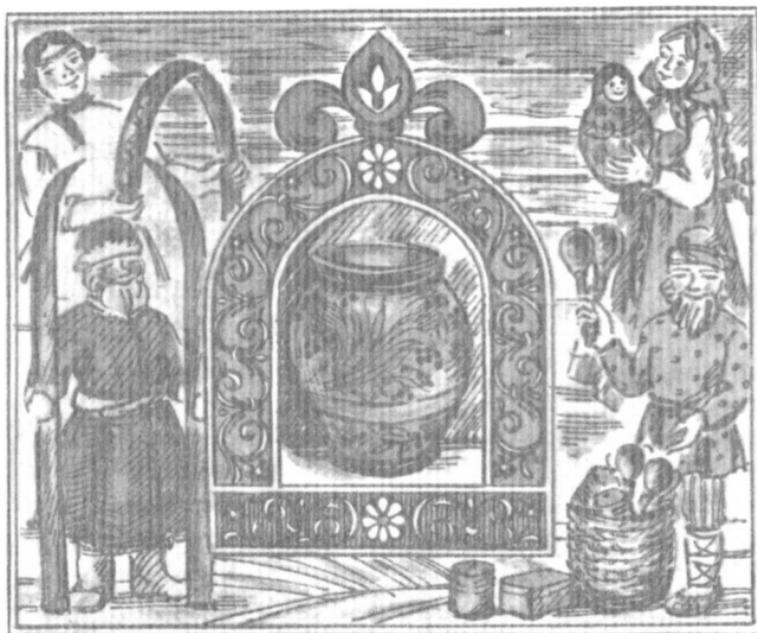
Опыт официальной народной медицины объединили в себе аптекарские огороды и аптекарские сады, начало которым, как мы уже упоминали, было положено в Кремле и в Измайлове во второй половине XVII века. Культура растений в них оказалась настолько удачной, что целый ряд лечебных трав, по крайней мере "про осударев обиход", не надо было собирать в природе. Позднее Петр I расширит географию посевов лекарственных растений, заложив аптекарские огороды в Москве (будущий ботанический сад Московского университета), в Петербурге (ныне сад Ботанического института имени В. Л. Комарова), в Лубнах, Астрахани, Тобольске. По его же указу 1701 года в Москве были открыты восемь аптек. Одна из самых крупных, аптека Д. А. Гурчина, торговавшая лекарственными растениями для простых горожан, располагалась "за Никольскими воротами, в Белгороде на Мясницкой улице" (теперь улица Кирова).

В то время были основаны также хирургические (медицинские) училища при военно-морских и сухопутных госпиталях в Москве, Петербурге и Кронштадте, где наравне с анатомией и хирургией преподавали и ботанику с основами фитотерапии. Затем, с 1755 года, началось обучение и первых гражданских врачей на медицинском факультете Московского университета. В 1799 году были учреждены две медико-хирургические академии – Московская и Петербургская, которые впоследствии

слились, образовав Российскую медицинскую академию.

В XVIII веке в научный медицинский обиход широко вошли сибирские лекарственные растения. Лекарь Алексей Горланов составил первый рукописный лечебник, основанный на опыте сибиряков, а петербургский академик Иоганн Георг Гмелин опубликовал четырехтомную "Флору Сибири", в которой для многих из 1178 описанных растений была дана и характеристика лечебных свойств. В 1778 году на смену травникам и лечебникам вышла первая российская гражданская фармакопея. Научная медицина постепенно набирала силы и авторитет, не пренебрегая, однако, и народным лечебным опытом. Недаром еще М. В. Ломоносов в 1766 году в письме к И. И. Шувалову о применении растительных лечебных средств усиленно рекомендовал "при этом не позабыть, что наши бабки и матери с пользою вообще употребляют".

А завершая нашу краткую экскурсию в зелейный ряд, скажем, что изучение старинного опыта использования лекарственных растений сулит еще много открытий – и для практической медицины, и для ботаники, и для отечественной этнографии.



ДРЕВЕСИНОВЕДЕНИЕ И ДРЕВЕСИНОВЕДЫ

Современная наука о структуре и свойствах древесины – древесиноведение – уходит своими корнями в глубокое прошлое и прежде всего в историю богатейшего отечественного опыта. Действительно, в деревянной Руси каждый крестьянин уже просто всем образом своей жизни обязан был владеть топором и теслом, хорошо знать материал, с которым преимущественно и приходилось иметь дело. Взгляните, например, на перерисовку со старинной миниатюры: тут и рубка леса, и заготовка бревен, и первичная их обработка.

О том, какое дерево на какие поделки годится, когда его лучше заготавливать, как сушить, чтобы оно не трескалось и не раскалывалось, как обрабатывать – все эти премудрости были ведомы нашим предкам. И резуль-



таты их труда, плоды их фантазии при работе с деревом – капризным, но и благодарным материалом – мы сейчас нередко собираем и бережем как музейные экспонаты большой художественной ценности. Это и уникальные деревянные постройки, и детские игрушки, и лапти, и предметы домашнего обихода – ложки, деревянная посуда, туеса из бересты, плетеные лукошки, и телеги, экипажи (помните у Гоголя: “и не хитрый, кажись, дорожный снаряд, не железным схвачен винтом, а наскоро живьем с одним топором да долотом снарядил и собрал тебя ярославский расторопный мужик...”) и многое другое.

Чтобы правильно распорядиться заготовленным материалом, необходимо было в тонкостях знать его строение – то, что сейчас называют анатомией. На поперечном распиле многих деревьев хорошо видны основные части, своего рода блоки. В центре ствола – цилиндр ядра, ядровой древесины (например, у осины, тополя). Обычно более светлую древесину на периферии от ядра называют заболонью или блонью. От заболони относительно легко отделяется кора – живая проводящая ткань ствола. Самый наружный слой – корка – омертвевшие покровные ткани, защищающие внутренние части ствола. В просторечье ее и называют корою. Кольцо коры и корки лежит на тонкой прослойке камбия (мезги) – нежных клеток, за счет деления которых происходит рост дерева в толщину. Разрушаясь при механическом воздействии, камбий обеспечивает “смазку”, позволяющую легко снять с заболони кольцо коры (его в народе именуют лубом или еще подкорьем) и корки. Это было хорошо известно тем, кто заготавливал луб для дальнейшей переработки. “Луб хорошо падает, – отмечает В. И. Даль, – в теплую сырую погоду с ветром”. И поясняет это пословицей: “Луб ветром откачивает, дождем отмачивает, теплом отпаривает”. В таких условиях мезга становится наиболее сочной и одновременно хорошо поддается разрушению. В лубе некоторых деревьев (прежде всего липы) встречаются слои прочных лубяных волокон, которые до сих пор называют лыком. Они перемежаются более мягкими тканями – мягким лубом.

На качество древесины обычно влияют число и плотность годичных слоев – колец, обозначающих границы годичного прироста ствола. Чем теснее они сближены между собой, тем прочнее и, как правило, тяжелее древесина. У многих деревьев внутренний цилиндр ствола по разбегающимся от центра радиусам пересекают сердцевинные лучи, по которым внутренние ткани снабжаются питательными веществами. Наконец, у

большинства видов хвойных в древесине и лубе проходят по всей длине ствола так называемые смоляные ходы.

Старинному народному древесиноведению было хорошо известно и о таком качестве материала, как плотность. В условиях средней России не росли породы с высокоплотной древесиной (белая акация, граб, самшит). Здешним плотникам и столярам приходилось иметь дело главным образом с древесиной легкой (кедр, сосна, ель, пихта, тополь, липа, ива, осина, ольха) и средней (лиственница, береза, вяз, груша, дуб, клен, рябина, яблоня, ясень) плотности.

Уже давно была замечена такая закономерность: чем плотнее древесина, тем ниже ее теплопроводность и больше влажность. Способность материала держать тепло учитывали, например, когда выбирали дерево для зимних построек, защищавших от суровых русских морозов. А влажность? Она была причиной растрескивания и коробления досок при сушке, причем внутренние напряжения возникали, прежде всего, если менее влажные наружные и более влажные внутренние ткани ствола существенно отличались друг от друга по этому параметру.

Учитывались древними мастерами также прочность и твердость древесины – способность сопротивляться разрушению и, как выражаются технологи, внедрению другого твердого тела, будь то топор, пила или гвоздь. Вспомните, скольких трудов стоило вам в детстве забить этот самый гвоздь в березовую доску! Гвозди легко гнулись, не желая лезть дальше. Дерево словно не пускало их. Под пару березе по твердости груша, ясень, дуб, клен, в противопоставление – мягкие пихта, липа, ель, тополь, осина.

Если же сравнить, как сопротивляются наши породы раскалыванию (а колоть приходится не только дрова), то самым крепким деревом окажется ясень, за ним следуют береза, дуб, лиственница и, наконец, липа, сосна, ель.

И еще одно сходное с прочностью свойство – износостойкость. Это устойчивость к постепенному, но постоянному разрушению. Так разрушаются, например, полы и лестницы в домах, доски на палубах кораблей, трущиеся части машин. Здесь градация такая: дуб – береза – сосна. Дубовый паркет в старинных дворцах-музеях служит без замены нередко уже несколько столетий.

Немаловажной для древнерусских строителей была устойчивость древесины к воздействию воды: ведь быстро гниющие породы не годились для постройки лодок и кораблей, свай пристаней, нижних, ближайших к земле венцов срубов и т. д. И здесь тоже существовала своя иерархия. Самым стойким считался дуб, среднестойкими – сосна, кедр, ель, ольха, малостойкими – береза, осина, липа, клен. Уже давно было замечено, что с увеличением плотности древесины повышается стойкость ее к воздействию влажности. Молодая древесина уступает в этом качестве старой, а заболонь – ядру ствола.

Археологи дали нам наиболее яркие примеры справедливости такой классификации. При раскопках в Новгороде они обнаружили деревянную мостовую, сделанную в X веке с использованием некрупных сосновых стволов-лаг. Как показал лабораторный анализ, по механическим свойствам эти лаги мало чем отличались от ядровой древесины современных деревьев.

Время от времени в раскопках донных отложений рек находят прекрасно сохранившиеся дубовые челны. А затонувшие несколько столетий назад дубовые стволы становятся почти черными от соединения содержащихся в них дубильных веществ с растворенными в воде солями железа. Мореный дуб, как называют такой материал, пластичен, но поддается обработке только во влажном состоянии. После сушки он становится хрупким и легко раскалывается.

Еще в глубокой древности строители нашли способы



усилить стойкость древесины, соприкасающейся с землей и водой. И учились они этому у природы. Вспомните, как выглядят лежащие в лесу стволы поваленных берез. Достаточно поддеть их ногой, как сгнившая древесина высыпается через разрывы коры, но сама кора остается в виде упругой белой трубы. Береста долгое время не гниет из-за наличия в ней особых веществ – антисептиков. Антисептическими свойствами обладает также деготь, который в старину был самым обычным продуктом, получаемым из березовой коры. И недаром с давних времен сваи обильно пропитывали дегтем, смолили, а там, где дегтя не было, обертывали слоями бересты. Дегтем и смолой пропитывали доски и заливали швы в обшивке лодок и больших кораблей.

Пока мы рассмотрели в основном свойства древесины тех или иных пород, теперь же попробуем очертить некоторые их применения во времена наших предков.

Начнем с дуба. Как писалось в одном руководстве XVIII века, это "полезнейшее дерево на разное строение, напаче же корабельное, на всякие подводные работы и на все то, где крепкое и прочное дерево потребно". Действительно, древесина дуба плотная, тяжелая, очень твердая и прочная. Она обычно темная, с резкими границами между годичными кольцами, что создает красивый рисунок (текстуру) при полировке. За это дуб высоко ценится столярами. Но не только ими. Бондари (бочары) выбирали самый плотный и, как они говорили, чистый, то есть свободный от сучков, дуб для изготовления бочарной дощечки – клепки. Клепка из дуба получалась ровная, потому что древесина его хорошо, хотя и не всегда легко, колется вдоль. Из такого материала собирали бочки, бочонки, ушаты, большие ковши.

Впрочем, бондарные изделия готовились также и из клепки деревьев других пород, в частности липы. Липовые кадушки имели особое применение: в них квасили тесто, хранили мед и масло, бродили квас и пиво. И это

понятно – древесина дуба содержит большое количество дубильных веществ, которые передаются тому пищевому продукту, который хранится в дубовой таре, и изменяют, таким образом, его вкус. Ну а липовые кадлушки в этом отношении, так сказать, нейтральны. Своими бондарями в старину славились Казанская и Нижегородская губернии.

Вообще же липа, поистине, дерево-универсал! Светлая и сравнительно однородная древесина ее очень рыхлая, легкая, мягкая, слабая, малопрочная. Исходя из этих свойств, можно уже предварительно представить себе, для каких целей она может использоваться. Ну, конечно, легкость и удобство обработки привлекли к ней прежде всего внимание столяров. Из липы изготовляли шкафы, столы, внутренние части величественных бабушкиных буфетов и комодов. Столешницы (верхние части столов) из липы очень любили сапожники. Они не без основания считали, что нож при раскрое заготовки кожи на таком покрытии идет точнее, вернее. На деревянные части знаменитых тульских гармоний тоже шла липа.



Но, конечно, основную славу липовая древесина получила как материал для разного рода резных и долбленых поделок. Чего только не изготовили из нее народные умельцы! Здесь и сапожные колодки, и кадочки-дуплянки, которые делали из дуплистого полена с удаленными сердцевинной, частью древесины и корой. Дно дуплянки ладили из сосны или ели. Под Воронежем такие кадочки так и называли – липовки.

А резные деревянные игрушки! Центром их изготовления были села Богородское и Дмитровское Владимирской губернии. Из-под ножей и другого специального инструмента богородских резчиков – клюкарз, отдаленно напоминавших заостренные по краям металлические ложки, выходили забавные звери и птицы, фигурки людей, лошадей в упряжке. А то превращались липовые чурбашки или, как их называли, балбешки в двигающиеся игрушки: сдвинешь выступающие в стороны палочки – и бьют попеременно молотами по наковальне деревянные медведь и бородатый мужик. Или покачаешь груз под круглой площадкой, где кольцом расположились куры, и они начнут дружно клевать невидимое зерно. Были специалисты, которые резали “щелкунов”-орешников – фигурки-щипцы, приспособленные, чтобы колоть орехи. Искусство богородских мастеров живо и сегодня. Их работы – высокохудожественные, изящные, часто проникнутые истинно народным юмором – популярны повсюду.

Еще одно применение древесины липы – гвозди. Есть такая загадка: “Сам дубовый, пояс вязовый, нос липовый”. Подскажу и разгадку: это дубовый бочонок, обручи на нем из вязовых ветвей, гвозди – липовые. Они хорошо и прочно сидят в разных материалах, в том числе в древесине и в коже, и не ржавеют, как металлические. Недаром эти гвозди были широко в ходу у сапожников. В сырую погоду липовая древесина разбухала и еще крепче держалась в коже.

Однако наибольшую популярность завоевала не древесина липы, а ее лыко (луб). Липовое лыко дало основу для двух старорусских промыслов – мочального и лаптевого. Остановиться на них стоит подробнее потому, что именно эти промыслы существенно повлияли на состояние наших лесов, о чем еще будет сказано в главе "Лапти и охрана природы".

Слово "мочало", как объясняет этимологический словарь, произошло от древнерусского "мъчати", что значит "разбирать на волокна". Действительно, твердый липовый луб, идущий на приготовление мочал, сначала отделяют от луба мягкого. Это, прежде всего, материал для плетения рогож. А дальше из плетеных рогож делали кули для сыпучих продуктов, паруса речных барок, циновки на полы, укрытия от дождя. Редкие рогожи заменяли собой сети для ловли рыбы, птиц и зверей. Существовали даже рогожные одеяла. Кстати, рогожи были одной из доходных статей российского экспорта. Еще в XIX веке за границу вывозилось их ежегодно на несколько сот тысяч рублей. Мочало имело и другое употребление. Из него готовили швабры и кисти, веревки, канаты, упряжь для лошадей, снасти для лодок. Использовалось оно и для набивки тюфяков и мягкой мебели. Наконец, никто не обходился без обыкновенной банной мочалки.

Не менее, а может быть, и даже более известным, чем мочало, было липовое лыко – молодой луб, который снимали с 3–10-летних липок. Его тянули длинными узкими полосами, получая с одного деревца в среднем четыре лыка. Они шли на различного рода плетения: кошелки, решета, кузова для грибов, оплетку домашней глиняной посуды, лыковые веревки, вплоть до конской сбруи.

Но главное, для чего использовалось лыко, это лапти (они же лычаки или лычники) – самая массовая, самая дешевая и самая популярная старинная русская обувь.

Сейчас иной из нас, зная их лишь по музейным экспонатам, картинкам в книгах и кадрам исторических кинофильмов, и не подозревает, насколько простым и в то же время сложным был этот промысел – изготовление лаптей. Начнем с того, что лапти были не только лыковые. На них шло также мочало, и тогда такая обувь называлась мочалыжниками. Не были забыты “лыки” от других деревьев и кустарников, особенно тех, что в изобилии встречались повсюду. Из коры ракиты готовили верзни, или ивняки, из бересты березы – берестяники. Что ни лапти – то свое название. Умельцы исхитрялись плести обувь из тонких корней, пеньковых очесов и старых веревок (крутцы или чуни), из соломы, рогоза, болотного ситника. Причем не ограничивались традиционным, так сказать, классическим фасоном. Мастера плетения могли изготовить, например, глубокие болотные сапоги.

А теперь настало время загадать новую загадку: “Стоит дерево, при нем четыре уголья: первое уголье – некопанный колодезь, другое уголье – при темне свет, третье уголье – битому связь, четвертое уголье – усталому на здоровье”. Кажется, не так трудно угадать столь универсальное дерево, как объяснить толком все четыре качества – уголья. Для начала скажем, что это обыкновенная белоствольная береза. А затем разберемся в угольях. “Некопанный колодезь” – живительный, прозрачный, вкусный (какие еще эпитеты найти?) березовый сок. По вычислениям первого русского ученого агронома А. Т. Болотова, весной, в период интенсивного сокодвижения, при подсочке березы за 12–14 дней можно получить сока столько, сколько весит само дерево со всеми своими ветвями. И впрямь, некопанный колодезь!

“При темне свет” – это сейчас забытое применение древесной дранки. Березовая лучина, наравне с сосновой, – порой единственный источник света долгими зимними вечерами в крестьянских избах. При мерцании

потрескивающей лучины, воткнутой в державку – светец или просто в шов между бревнами, пряли пряжу, готовили ужин, убаюкивали детей протяжной колыбельной, пели песни на посиделках. Сколько же всего связано с этой нехитрой деталью сельского быта!

Третье угодье тоже относится к далекому прошлому. "Битому связь" означает, что берестой связывали битые горшки. Дорога́ была посуда, отсюда и поговорка "битая посуда два века живет". Вторую жизнь ей давала береста березы.

А вот четвертое угодье популярно и сейчас, так что читатели, наверное, его уже могут назвать. Угадали? Да, действительно, это – березовые веники, непременный атрибут русской парной бани. Кстати, знатоки парной утехи и сами бани предпочитали строить липовые, ибо в них, как они утверждали, бывает приятный воздух и "легкий" пар. Парились в старину истово, поддавая пар не только водой, но иногда и кислым квасом или пивом, до границ возможного, исхлестывая себя ароматными вениками с большим азартом. Заготавливали же это четвертое угодье в начале лета, когда лист прочно держится на молодых ветвях. В бане веник размачивали в шайке с горячей водой, пока листья не станут мягкими, но не липкими. Использовали его только один раз, поэтому семья хранила на чердаке до "нового урожая" обычно не один десяток веников.

Летописец Нестор, описывая в XI веке парное действо, удивлялся: "И тако творят во все дни, ни мучимы ни чим же, но сами ся мучат: и тако творят не мытву себе, но мучение". Нет, не прав был знаменитый старец! Сколько удовольствия, не говоря уже о бодрости и здоровье, несла в себе русская баня. Наряду с березовыми, а иногда и дубовыми и иными вениками в ней употребляли различные душистые травы, которые раскладывали на полках и на полу для вящего аромата. Устилали пол и мелко нарубленным можжевельником. А, собственно,

почему все это в прошедшем времени? Баня, настоящая русская баня не теряет своей популярности и сейчас, хотя и приходится ей конкурировать с модной финской сауной. Словом, как говорится, "усталому на здоровье"!

Разумеется, четырьмя угождениями полезные свойства березы не исчерпывались. "Краткая российская дендрология", изданная в 1798 году, так говорит о ней: "Береза есть нужнейшее дерево для разного употребления, по крепости своей годно на строение, но в воде не прочно". Можно добавить: древесина ее сравнительно легкая, хорошо режется, но довольно плохо колется (из нее трудно топором делать ровные дощечки). Она упруга, вязка, однако сильно коробится и трескается при высушении.

Древесину березы мастера-тележники предпочитали другим породам, когда ладили свой не хитрый, по Гоголю, снаряд. Этим самым популярным в народе "экипажам" предстояло многие годы месить грязь осенних грунтовых дорог, пересчитывать все рытвины и ухабы российских проселков, тарыхтеть по торцовым и булыжным городским мостовым. Впрочем, если быть точным, телегу сооружал не один мастер, а, как правило, несколько. Колеса делали особые специалисты – колесники, которые на станке обтачивали ступицы, затем долбили в них долотом дыры и вставляли спицы. По наружной окружности спицы замыкали сборным деревянным ободом (ободью), а позже зачастую и железным. Колеса крепили на осях – деревянных (обычно дубовых) или металлических. Передний и задний "мосты" телеги – "грядки" – соединяли тонкими жердями, на которых ладили кузов, нередко плетенный из ивы или собранный из досок. Завершали телегу оглобли, связанные с передней осью металлическим креплением. Так что тут находилась работа и кузнецу.

Колесным промыслом в средней России особенно славилось село под названием Полотняный Завод. Да-да,

тот самый Полотняный Завод, который был родовым именем Гончаровых, родителей Натальи Николаевны, жены Пушкина. Кроме колесных мастерских, здесь еще в XVIII веке прадед Натальи Николаевны основал завод для изготовления парусов и бумажную фабрику. В начале XIX века через эти места проходила "большая разгонная дорога", соединявшая Москву с Варшавой, потому, наверное, недостатка в заказчиках на колеса и на ремонт их у умельцев Полотняного Завода не было.

Более дорогие, удобные и изящные экипажи, покрытые изнутри сукном, длинные телеги-рыдваны, закрытые колымаги на таких высоких колесах, что забираться в их кузов приходилось по лесенке, легкие брички, дорожные кареты-дормезы, фэтоны с откидывающимся верхом, многоместные линейки и, наконец, типично русские рессорные дрожки – все они требовали уже совместной работы нескольких мастеров. Над этими "снарядами" трудились, помимо упомянутых, столяры-каретники, слесари, шорники, маляры-лакировщики. Лучшие экипажи сочетали в себе прочность, мягкость хода, упругость составных частей, легкость и, конечно, прочность, надежность конструкции. Эти качества обеспечивались не только мастерством, но и подбором нужных материалов. Ими наряду с березой были ясень, дуб, вяз, бук, реже красное дерево, орех, а для филенок кузова – ольха и липа, которые не только легки, но и хорошо полируются.

Чтобы закончить наше отступление об экипажах, добавим, что первые из них на Руси были не на колесах, а на полозьях, которые использовались не только зимой, но и летом. Причем такая езда вплоть до второй половины XVII века даже летом считалась более почетной. Управлял санями возница, сидящий верхом на впряженной в них лошади, как это изображено, например, на приведенной здесь старинной гравюре. Летописец Нестор в XI веке утверждает, что ему удалось видеть сохра-



нившиеся сани княгини Ольги, просуществовавшие, следовательно, не менее ста лет. Известны и более древние сани, найденные при раскопках в Старой Ладогe. Они датируются VII–VIII веком.

Своеобразной эволюцией саней стали закрытые возки, обитые внутри красным сукном, и каптаны – возки со слюдяными оконцами и занавесками из тафты. В самом начале XVII века в России появилась первая карета на мягкой подвеске, обитая внутри бархатом. Ее подарила Борису Годунову английская королева Елизавета. Грузовые же колесные экипажи существовали на Руси гораздо раньше. Само колесо (судя по находке, сделанной в Смоленске) было известно в этих местах еще до татаро-монгольского нашествия. В смоленской же грамоте 1229 года телега впервые упоминается под названием “кола”.

Но вернемся еще раз к бересте. Она не только служила “связью” битым горшкам, но и сама была отменной посудой и тарой и находила себе применение в каждом русском доме. Различной емкости короба, туеса для

сбора ягод, корзинки плетеные и "цельнокроенные" – они так или иначе обязаны своим появлением бересте. Потому и общие для них названия берестень или берестен (те, что покрупнее, например, на четверть пуда коровьего масла) и берестничек (они поменьше, обычно под сметану или мед). Однако имелась и более точная их, как теперь говорят, дифференциация. Скажем, тусса – это сравнительно небольшие (не более 15 сантиметров в диаметре) цилиндрические сосуды с тугой крышкой и часто с дужкой на ней. Лукошки делались низкими, открытыми (40–45 сантиметров в поперечнике) и обычно с ручкой. Наконец, самые вместимые, закрытые короба (коробья) предназначались для хранения одежды, белья, домашней утвари. С коробами, полными мелкого товара (помните: "Эх, полным-полна моя коробушка..."?), ходили по селам торговцы-коробейники, они же лукошники или офени. Лукошко и короб служили даже старинной мерой объема, особенно для зерна.

Берестяной промысел кое-где жив и сейчас. Не так давно в журнале "Работница" была опубликована заметка о костромской крестьянке Валентине Евстигнеевне Щантыревой, которая уже в наши дни сделала из этого нехитрого материала забавные плетеные фигурки деда, бабы и их сказочных помощников, ухватившихся за берестяную репку, девицу с ведрами на коромысле и многое другое.

Бересте мы во многом обязаны и распространению письменности на Руси, и тем, что узнали целый ряд документов глубокой древности. Разделив бересту на более тонкие слои, наши предки получали нечто вроде прообраза современной бумаги. Достаточно вспомнить берестяные грамоты, найденные археологами при раскопках в древних русских городах Смоленске, Пскове, Новгороде, Старой Руссе, Витебске. Эти письмена, датированные XI–XV веками, сохранились благодаря удивительному свойству березовой коры не поддаваться

гниению, противостоять разрушительному действию времени. А поскольку береста – материал дешевый и доступный, то авторами "березовых" посланий были и купцы, и "умевшие грамоте" простолюдины. Княжеские же документы писались на дорогом привозном пергаменте вплоть до середины XIV века, когда при великом князе Симеоне на Руси появилась (тоже, видимо, завозная) бумага. Позднее, в 1565 году, итальянский путешественник Рафаэль Барберини свидетельствовал, что москвитяне сами затеяли изготовление бумаги. Можно предположить, что появившаяся тогда же первая русская книга "Апостол" – творение рук первопечатников Ивана Федорова и Петра Мстиславца – была отпечана уже на отечественной бумаге.

Удивительна, непредсказуема порой связь времен. Вот лишь частное, можно сказать, личное тому подтверждение. В семье автора этих строк среди бережно хранимых писем отца с фронта есть одно, не похожее на другие. На сохранившем свою первоначальную белизну берестяном листочке бегут чуть выцветшие лиловатые строчки слов, написанные чернильным карандашом где-нибудь в землянке или в окопе между боями. Будто линейки в школьной тетради – пунктир из буроватых и черных продолговатых чечевичек, неповторимый узор со ствола далекой березки на беспокойной передовой полосе. Это письмо дорого нашей семье, но оно – и документ отечественной истории, как берестяные грамоты древних новгородцев и псковитян...

Если березу с давних времен почитают в народе как символ чистоты и невинности, то осину и ольху нередко называют сорной породой. И не зря. Осина – типичное дерево-пионер. Что появляется первым на вырубках и пожарищах влажных еловых, сосновых, дубовых лесов? Чаще всего – осина. Она светолюбива, быстро растет, а самое главное – способна необычайно энергично распространяться корневыми отпрысками или летучими

семенами, снабженными хохолками-парашютиками. В крепком лесу осина образует лишь незначительные вкрапления, порой не выше колена, по ним можно пройти, не заметив. Но достаточно любым путем нарушить густой полог, затеняющий нижний ярус и подстилку, как вдруг вся осветленная площадь покрывается стройными стволиками осинок с волнами трепещущих под ветром листочков-монист. Однако осиновые рощи обычно недолговечны. Быстро появляясь, они так же быстро изреживаются и, наконец, уступают свое место другим, более теневыносливым породам. Почти столь же подвижна и серая ольха, которая в отличие от осины дает, кроме корневых отпрысков, еще и пневую поросль.

В самом слове "сорный" уже есть оттенок пренебрежения: дескать, засоряет лесные насаждения с ценной древесиной, поэтому, если и не заслуживает повсеместного истребления, то, по крайней мере, не представляет практического интереса. Посмотрим на примерах, так ли это.

Вот по прихотливым извилам лесной речушки, над любыми мелями, скользит легкая лодка. Приглядитесь внимательнее – это ведь специально обработанный, выдолбленный изнутри топором и теслом ствол осины. Такие лодки – долбушки, однодеревки, душегубки, ветки (как их только ни называли!) были весьма популярны в прошлом. Почему материалом для них выбрана осина? Древесина ее мягкая, ствол легко обрабатывать (резать, долбить, точить) в любом направлении. Она к тому же и достаточно легкая, мало коробится и трескается. А сами осины нередко настолько велики, что лодки, сделанные из их стволов, вмещали до восьми человек. И все это на руку строителям однодеревок. Правда, долбленки изготавливали не только из осины. Их ладили также из осокоря, крупных ив, дуба. Конечно, долбить ствол дуба намного труднее, зато такая лодка куда

долговечнее. Недаром самой древней (относящейся к эпохе неолита – около 4 тысяч лет назад) можно, видимо, считать дубовую долбленку, обнаруженную при раскопках в Воронежской области.

Стволы осины шли в дело и менее крупными частями. Из чего поить на дворе скотину? В чем стирать белье? Где хранить припасы? Везде пригодится осина. Долбленные колоды, чем-то напоминающие лодки, корыта, кадки из целого толстого полена с врезным дном, ульи-дуплянки для пасеки – сейчас многие из этих изделий можно увидеть лишь в краеведческом музее.

А вот другие предметы, сделанные из осины, служат нам и сегодня. Точеные чашки и блюда, резные ковши и кружки, братины и уполовники, многоликие ложки – да всего и не перечить. Конечно, на это идет и другое дерево, например, те же липа, тополь, ива, но осина здесь все же первенствует.

История деревянной посуды на Руси пока не написана, да и вряд ли возможно сейчас восстановить многие забытые и утраченные детали эволюции этого традиционного русского промысла. Может быть, началом его нужно считать X век, ведь именно такой, тысячелетний возраст имеют найденные археологами в погребениях Горьковской области деревянные ложки. Однако ложечное дело наверняка куда древнее. Ложки, о которых идет речь, несли на себе остатки краски, значит, их обработка была уже достаточно сложной. А ведь должны же были существовать и самые первые, простые, некрашенные "рабочие" ложки, которые, увы, до нас не дошли.

Рассказывают, что в 996 году гостям великого князя Владимира на пиру в Киеве подали, словно простолюдинам, обыкновенные деревянные ложки. Гости, разгоряченные выпитым медом, восприняли это как личное оскорбление и заявили хозяину: "Зло есть нашим головам ясти деревянными лжицами!" И Владимир, смутившись, повелел заменить деревянные ложки на серебряные.

Кустари, готовившие изделия из дерева, делились на ложечников и посудников. Первые в основном работали вручную, вторые применяли для обработки простейшие токарные станки с ножным приводом. Долгий путь предстоял дереву, прежде чем превратиться в руках умельцев в изящную и нужную в хозяйстве вещь.

Сваленные в лесу стволы распиливали, а затем раскалывали на плахи, удаляя более рыхлую, а то и подгнившую сердцевину. Обычно этим занимались зимой, когда древесина содержит меньше влаги, а сами плахи легче по снегу привезти в деревню. Потом их пилили на чурбаки, которые, в свою очередь, раскалывали вдоль на части, соответствующие по размерам будущему изделию.

Следующий этап – изготовление так называемых баклуш. Полученные из чурбаков обрубки грубо обтесывали топором. Если предполагалось использовать их на ложки, то один конец делали округлым или продолговатым в зависимости от формы ложки. Работа эта была монотонной и считалась сравнительно легкой, поэтому выражение "бить баклуши" приобрело смысл сидеть без дела, бездельничать и скоро переключалось в сферы, весьма далекие от ложкарства. Между тем "били баклуши" в деревнях в основном ребяташки (работники постарше были заняты на операциях посложнее), и если учесть, что за день предстояло вытесать до сотни баклуш, то нужно признать это "битье" далеко не легким занятием.

Дальше баклуши все больше и больше становились похожими на ложки. Их теслили теслом, выбирая выемку, утончали черенок и заканчивали его шариком – коковкой. Затем резцом и ножом окончательно доводили ложку: чисто вырезали углубление, сделанное теслом, снимали заусеницы, сглаживали неровности. Работали над ложками обычно семьей, и в ней возникала своя как бы пооперационная специализация.

Центром ложкарного промысла издавна считалась

Нижегородская губерния, а в ней – Семеновский уезд. Село Торговая Хохлома дало название оригинальной росписи деревянной посуды и, в частности, ложек, а село Семеновское, превратившееся во второй половине XVIII века в небольшой городок Семенов, было законодателем “ложечной моды” и основным поставщиком этих изделий.

О Хохломе впервые мы узнаем из документов времен Ивана Грозного и находим это село на карте Российского государства, составленной сыном Бориса Годунова Федором. Своим названием село Семеновское будто бы обязано беглому стрельцу Семену, основавшему его в середине XVII века.

Хохломская роспись – большое искусство, целый технологический процесс. В старину секреты подготовки посуды, окраски и последующего закрепления узора часто передавались от отца к сыну, от сына – к внуку: конкуренция грозила голодом целым семьям.

Обычно ложки сначала белили, натирая сухими квасцами, смешанными с отрубями, или мелом с пшеничной мукой, и покрывали затем олифой с добавлением сурика или смесью мучного клейстера, белил, сурика, умбры (минеральной коричневой краски) и льняного масла. Обработав таким образом, их сушили на лотках под печью, расписывали, проходились несколько раз олифой и, наконец, помещали на 10–12 часов в жарко истопленную печь. Лишь после этого ложки начинали сиять поистине золотым блеском.

У ложкарей издавна выработались два типа узоров: “травка” и “кудрина”. Первый узор, точнее, их система – самый древний. Почти всю поверхность изделия покрывает изогнутая веточка с чередующимися большими и маленькими узкими завитками – листочками. Делаются завитки тонкой кисточкой одним уверенным мазком, и это придает узору особое изящество. Иногда к листочкам безвестный художник присоединял яркие ягодки и

листья пошире. "Кудрина" обычно представляет собой крупные и мелкие золотые узоры на темном (красном — киноварном — или черном) фоне. Они действительно выглядят словно кудри, украшая не только ложки, но и любую деревянную посуду. И каждый узор — неповторим, он — плод фантазии и мастерства хохломских умельцев. Впрочем, только ли хохломских? Сейчас роспись "под Хохлому" можно видеть на изделиях, созданных в самых разных уголках нашей страны: на Кольском полуострове и в Карелии, в Подмоскovie и под Новосибирском. Появляются и новые узоры, изменяется, модернизируется технология окраски, но традиции старинной росписи по-прежнему живут в этом нестареющем национальном промысле.

Теперь на минутку представьте себе, что вы путешествуете по средней России не в нашем двадцатом, а, положим, в шестнадцатом веке. Прогонная дорога выводит вас к селу, затерявшемуся в бескрайних лесах. И первым на взгорке открывается взгляду высокий сруб церкви, несущий гранистый восьмерик и барабан, увенчанный блестящей на солнце луковкой. Блеск этот иной, чем величественное сияние позолоты московских кремлевских соборов, он серебристый, так и хочется сказать — живой. Подойдя ближе, понимаешь, что луковица словно покрыта плотно прилегающей чешуей. Чешуйки эти, носившие название лемехов, на самом деле не такие уж мелкие, часто по краю узорчатые, обычно делали из осины. Со временем они темнели, приобретали цвет благородного серебра. Осиновой щепой нередко крыли и деревенские избы.

То обстоятельство, что осина гибка, хорошо гнется, не полаясь и не трескаясь, предопределило еще в древности ее использование в качестве материала для лыж. А это нехитрое, на первый взгляд, изобретение позволило племенам, жившим на севере и северо-востоке Европы, заметно продлить охотничий сезон; делало проходимыми



и зимние лесные чащи, и снежную целину. Обнаруженные археологами "образцы" лыж имеют весьма солидный возраст — более 4 тысяч лет.

В письменных источниках лыжи (под названием "рта") упоминаются с XII века. В то время уже существовали скользящие лыжи — прообраз современных беговых, и снегоступы, столь необходимые в густом, заметном снегом лесу. Существовали также широкие лыжи, которые прикрепляли к полозьям нарт и саней, чтобы те, будучи нагруженными, не увязали в глубоком снегу.

Лыжами было снабжено и регулярное войско. В походе воины пользовались копьём как лыжной палкой. В Голицинской летописи XV века есть изображение боя русских и мордовских лыжников с завязшими в снегу татарами. На рисунке удастся рассмотреть даже ременные кожаные петли, которыми лыжи крепили к обуви.

Старинные русские лыжи существенно отличались от современных им скандинавских. У тех левая лыжа, используемая для скольжения, была намного длиннее и уже правой, обычно подбитой мехом, которой отталкивались. На Руси лыжи в каждой паре были одинаковыми и даже в XIV веке мало чем отличались по форме и размерам от современных беговых (разве что были чуть шире), причем на нижней их поверхности тоже вырезался продольный желобок.

В этой главе мы словно бы путешествуем по лесистой местности, двигаясь от одной группы деревьев к другой. Итак, следующее на нашем пути дерево — клен остролистный. Он издавна пользуется особым расположением у столяров. И недаром. Его желтоватая или красноватая древесина довольно тяжелая, твердая и крепкая, мало коробится и трескается. Токарные изделия из нее хорошо полируются и лакируются. Ружейные ложа и приклады, деревянные ложки, духовые музыкальные инструменты (кларнеты, флейты, гобой) — для всего этого предпочи-

талась древесина клена. Из нее же делали прочные гвозди для сапожных работ: они не ржавели и плотно сидели в кожаных подметках и каблуках.

При раскопках в Древнем Новгороде археологи обнаружили луки, сделанные из клена. Вместе с ним для этой цели применяли также можжевельник, березу, черемуху, дуб, ясень. На стрелы шла более легкая древесина, обычно сосновая, иногда их изготавливали из тростника. VIII–XI веках наряду с костяными и железными на стрелы ставили и деревянные наконечники. Из сосны и ясеня вытачивали древки копий и дротиков. В старину военное снаряжение зачастую мало чем отличалось от охотничьего: те же луки, топоры, рогатины, копья использовали и в мирное, и в ратное время. С ними ходили и на лютого ворога, и на медведя.

Название "вяз" будто само показывает основную особенность древесины этой породы – вязкость, упругость. Первейшее место для такого материала – в экипажном деле, где конструкция подвержена вибрации и толчкам, а именно в ступицах и спицах колес и в основаниях возков. Лучшие лафеты для пушек тоже делали из вяза. Славилась вязовые дуги и оглобли, но были они сравнительно дороги и оттого мало распространены. Наибольшей же популярностью пользовались дуги из крупных ив – ветлы, ракиты, чернотала, а также из тополя. Не отличаясь высокой прочностью, они были зато легкими и дешевыми.

Технология изготовления дуг – этого истинно русского изобретения – имела свои особенности. Колья для них предварительно распаривали, затем сгибали на специальном приспособлении – гибале. Однако для многих, в частности парадных, праздничных дуг, дело тем не ограничивалось. Их обрабатывали вчистую, а потом покрывали резьбой или расписывали красками. Применяли при этом самодельные инструменты, которые носили названия тех узоров, для резьбы которых они

предназначались: угольник, кудряшка, цепочка, кольцо. На отделку дуг нередко затрачивали больше времени и труда, чем на само гнутьё. Но зато как нарядны были тройки с коренником под такой красочной дугой да еще с валдайским колокольчиком!

Расписные и резаные дуги составляли гордость курских и белгородских промыслов, например в слободе Крутой Лог и в деревне Кривцовой, а среди простых дуг лучшими считались ступинские (по названию подмосковной деревни, ныне города Ступино).

Уже упомянутые нами ивы давали главным образом материал для плетения. Здесь пригодными считались лишь такие виды, которые имели длинные (как правило, не менее 60 сантиметров), гибкие, неломкие и легко расщеплявшиеся вдоль побеги. Среди среднерусских ив такими свойствами обладают прежде всего распространённые сравнительно широко краснотал (остролистная ива), белотал, он же ива трехтычинковая, или миндалевидная, ива русская, не совсем правильно называемая еще прUTOвидной или корзиночной (настоящий такой вид растёт лишь в Западной Европе), и желтолоз (ива пурпурная), встречающийся в более южных районах европейской части нашей страны.

Обращение с ивовым материалом требовало и умения, и терпения. Заготовленную лозу предварительно очищали от коры. Такая операция проходит легко со свежесрезанными ветвями. Если же их ошкуривать, скажем, зимой (а чаще всего так оно и бывало по деревенскому обычаю), то успевшие подсохнуть побеги предварительно замачивали в проточной воде и ошпаривали кипятком — "оживляли", чтобы кора была податливее. Затем материал выставляли на солнце, и прутья два-три дня подсыхали и отбеливались на воздухе. Правда, для плетения бытовых изделий повседневного обихода годились и целые, не очищенные от коры побеги.

Очень ответственным этапом подготовки материала было раскалывание лозы вдоль на две, три или четыре части. Делали это особым инструментом с зазубренным концом – щепалом. Лишь затем мастера приступали к плетению. Ива шла не только на всяческие корзины, лукошки и короба (даже для возов). Большим спросом пользовалась плетеная мебель: стулья, столы, диваны и особенно кресла-качалки. Из менее тонко подготовленной лозы сооружали садовые беседки, бордюры для дорожек и цветников.

Лишенные коры белые блестящие побеги красивы сами по себе. Но ивовых дел умельцы иной раз дополнительно их лакировали, красили, а иногда даже серебрили и золотили.

Много лозы шло на изготовление фашин – плетеных бортов земляных оборонительных укреплений. Они воздвигались быстро (помните, в стихотворении “Бородино”: “...построили редут...”) и служили достаточно надежной защитой от вражеских пуль и ядер. Мирным же аналогом фашин были плетни и подобные им изгороди, без которых и усадьба – не усадьба, и выгон – не выгон.



ТОПОРНАЯ РАБОТА, КОТОРОЙ МОЖНО ГОРДИТЬСЯ

Краснолесье... Вслушайтесь в это слово. В нем все: удивление, восхищение и даже, если хотите, почтение перед неповторимым произведением природы – хвойным лесом. Он действительно красив, красен во все времена года, особенно сосновый бор с его красновато-золотистыми, озаренными солнцем стволами, уходящими торжественными колоннами в небесную синь. Зелень и золото – как не оценить эту роскошь, родившуюся в суровом северном крае! И наши предки любили и ценили краснолесье, невольно противопоставляя его чернолесью – лиственному лесу, теряющему на зиму листву и становящемуся безликим, темным, черным. Чернолесье к

тому же обычно считалось прибежищем черной, нечистой силы: именно в нем, а не в сосновом бору, по народным поверьям, селились лешие, ведьмы и русалки.

Однако хвойный лес ценился не только за свою красоту. Он давал строевой материал, без которого невозможно представить жизнь деревянной древней Руси. Точнее, две его основные породы – сосну и ель. "Сосновая древесина крепче и прочнее еловой и по содержащейся в ней смоле не гниет и долее, нежели ель, может с корой лежать в воде", – говорит старинная "Краткая российская дендрология". Добавим, что сосновая древесина к тому же плотная, мелкослойная, упругая, легко колющаяся вдоль. Лучшими качествами обладает центральная часть ствола – ядро, которое на спиле подсохшего бревна хорошо выделяется темным цветом. Больше других ценились во все времена высокоствольные и прямые сосны, выросшие в сухом песчаном бору-беломошнике. Их называли по-разному: рудовые, кандовые, а также жаровые, поскольку древесина у свежесрубленных деревьев, особенно если она влажная, желтовато-красноватая, несколько напоминающая по цвету жар раскалившихся в печи углей.

Стены старинных городов, частоколы укреплений, сторожевые башни, мосты, церкви, избы, амбары, колодезные срубы, бани – невозможно перечислить все строительные применения сосны. И это только на земле. А на воде? "По словам сведущих русских людей, сосновый корабль лучше корабля, построенного из дуба, а между тем во всей остальной Европе дуб считается наилучшим деревом для постройки кораблей", – говорит Д. Кайгородов в своих "Беседах о русском лесе". И объясняет, почему: "Сосновый корабль значительно дешевле дубового, а между тем гораздо лучше выносит различные невзгоды на море, в особенности между льдинами: там, где упругая сосна гнется и подается, менее упругий, хотя и твердый дуб трещит и ломается".



Как знать, может быть именно из такой сосны были срублены изображенные на этом старинном рисунке русские лоды, издавна бороздившие суровые северные моря.

Из рудовой сосны изготавливали и прекрасный корабельный рангоут – мачты, реи, гафели, на которых крепились паруса. Упруго-гибкие деревянные конструкции хорошо противостояли шквалистым порывам ветра. Недаром иностранцы издавна плавали к российским берегам за строевым лесом для своих кораблей. Известно, например, что с этой целью норвежский наследный принц Магнус в начале XI века посетил устье Северной Двины.

Борис Годунов повелел обнести деревянными стенами границы всех посадов Москвы для защиты от вражеских нашествий. Строительство было начато в 1591 году и закончено менее чем за год. Огороженную таким образом часть столицы называли Скородомом или Скоро-

думом. Поляки, захватив Москву, сожгли деревянные стены, но укрепление возродилось вновь в 1633–1640 годах уже в виде земляного вала со рвом и тыном. В одной из старинных летописей рассказывается о строительстве таких стен: "У града около валу рубиша кожух и землю насыпаша, того же лета и ров копаше глубле человека". Здесь же приводится рисунок, на котором видно, как плотники возводят две параллельные рубленые стены (кожух), в промежуток между ними работники засыпают землю, таская ее в деревянных ведрах и в мешках, с наружной же стороны кожуха деревянными лопатами копают ров.

А за стенами московского Скородома, полностью оправдывая его название, раскинулся необычный, но тоже деревянный рынок. Здесь торговали ... домами на вывоз. Вспомним описания страшных московских пожаров, периодически превращавших в пепел значительную часть города. Голландец Ян Стрейс, побывавший здесь в 1675 году, писал: "Несмотря на то, что два или три раза в неделю возникают пожары, погорельцы не терпят большой нужды и убытков... Ежели у кого дом сгорит до тла, тот может сразу же купить новый". Конечно, все было отнюдь не так безмятежно просто, как это казалось заезжему иностранцу, однако торговля большими и малыми готовыми срубами, которые легко можно было разобрать, перевезти и собрать снова на новом месте, способствовала тому, что город очень быстро отстраивался, оправляясь от пожаров.

В истории русского плотницкого искусства есть поистине уникальный пример, когда крепостные стены... путешествовали по воде. В 1551 году, в царствование Ивана Грозного, под Угличем были срублены и обработаны сосновые бревна для стен нового города. Затем бревна сплавили по Волге до устья реки Свяги, правого ее притока. Здесь, в нескольких десятках километров от Казани, их выловили и очень быстро – за



четыре недели – ”собрали” город-крепость Свяжск, который в следующем году стал базой русских войск, осадивших и взявших столицу Казанского ханства.

Вероятно, именно из сосновых бревен рубили самые первые стены московского Кремля, то есть как раз те

стены, которые и дали Москве право зваться городом. Благо, строительный материал был совсем рядом. Сосновые боры простирались тогда к западу и юго-западу от Кремлевского холма, где теперь Боровицкая площадь и ступенчатая пирамида Боровицкой башни. Лишь в начале XIV века Иван Калита возвел более прочные дубовые стены, которые простояли, впрочем, едва ли полстолетия. Внук Калиты Дмитрий Донской заменил их белокаменной кладкой. Потому и стали величать столицу великого княжества Московского белокаменной.

Древесина ели уступает по прочности сосновой. В ней меньше смолистых веществ, к тому же она не такая плотная, по цвету желтовато-белая, без характерного для сосны ядра. Тем не менее ель издавна давала строевую древесину, соперничавшую с сосновой. А поскольку она хорошо раскалывается вдоль, то особенно ее ценили мастера, работавшие с так называемым щепным товаром. Тоненькие еловые дощечки (щепа) в их умелых руках превращались в обечайки для сит и решет, в короба и клепку, из которой делали кухонную утварь – бадейки, лохани, ушата, в драницу, идущую на покрытие крыш. Впрочем, как мы уже знаем, на это употребляли и другие деревья, в том числе сосну.

Но были области применения, где сосна не могла соперничать с елью. Например, только ель годилась на кокоры – материал для так называемого деревянного набора корабельного корпуса. Что же такое кокоры? Прежде чем дать объяснение, вспомним, как выглядит еловый лес после ураганного ветра. Многие старые деревья лежат на земле, взметнув пласты почвы и мха, поднятые толстыми корнями, которые разбегаются от основания ствола наподобие щупалец гигантского осьминога. Стоп! Теперь представим себе каждое такое "щупальце", если отделить его от дерева вместе с непосредственно примыкающей частью ствола. Получится что-то вроде гигантской деревянной клюки или кочерги. Это и

есть кокора. Из крупной кокоры получается сразу килевой брус и форштевень небольшого корабля или баржи, более мелкие служат той же цели при постройке лодок, идут и на бортовые ребра жесткости — шпангоуты. Когда появились многопалубные и многомачтовые морские суда, кокор требуемых размеров, естественно, не нашлось и поэтому киль и форштевень изготавливали уже отдельно и затем соединяли.

А вот у сосны строение корневой системы совсем другое. Это дерево имеет центральный корень, который служит своего рода якорем, предохраняющим от ветровала, и не столь развитую совокупность боковых горизонтальных корней. Из них порядочной кокоры не получишь.

В дело шли не только корни, но и упругие, пружинящие ветви ели. Стволы раскалывали топором и клиньями вдоль, а затем сплавивали образовавшиеся части вместе с основаниями веток — получалась плоская борона со многими зубьями — суковатка. Но вот сохи и старинные плуги делали из иных пород. На них шли деревья с более твердой древесиной — клен, рябина, береза, черемуха. У легендарного пахаря (по-древнерусски "оратая", "ратая") Микулы Селяниновича была, например, соха из клена, которой он, играючи пахал (брал), поднимая пласты земли, да и не только земли.

А о́рет в поле ра́тай, понукивает,
С края в край бороздки пометывает,
В край он уедет — другого не вадать.
То коренья, каменья вывертывает,
Да великие он каменья вси в борозду валит.
У ратая кобылка соловенька,
Да у ратая сошка кленовая,
Гужики у ратая шелковые.

Как видите, и коренья, и каменья великие были нипочем кленовой сошке. Правда, и сошка была особая — богатырская, которую "с земельки повыдернути" не могли даже тридцать молодцев из дружины Вольги Святославговича.

Сосна и ель – и в прошлом, и в настоящем – наиболее массовые хвойные породы европейской части России. Значительно реже встречались здесь и, значит, значительно реже использовались в быту другие хвойные: сибирские лиственница, пихта и кедр. Они считались к западу от Уральского хребта особо ценными породами, и царские указы запрещали, например, использовать для гражданского строительства лиственницу, которая почти целиком поступала на нужды Адмиралтейства. Правда, не всегда. Скажем, далеко не все знают, что на рамы в зеркальных окнах Зимнего дворца и Эрмитажа пошла долговечная, прямослойная и некоробящаяся древесина именно сибирской лиственницы.

Говоря о столярных и плотницких достоинствах материала, который поставляет краснолесье, не надо забывать, что аналогичные качества можно обнаружить и у некоторых лиственных пород. Можно, однако, за одним исключением. Хвойная древесина отличается своей изумительной... певучестью, точнее, высокими акустическими качествами. Она отзывается на любой звук, повторяя его и усиливая, придавая ему определённый оттенок.

А Русь издавна была певучей. Песни звучали на посиделках и свадьбах, в веселых хороводах и на многолюдных ярмарках, сопровождали труд в поле и дома. Тогдашние музыкальные инструменты были в основном достоянием скоморохов и песельников-сказителей. Какой праздник обходился без шуток, веселых прибауток, раешника – прообраза современного кукольного театра! "Со свистанием, и кличем, и воплем", обряжаясь в личины (маски), играли скоморохи "действия" на площадях во время народных гуляний.

Однако не все относились одобрительно к такого рода потехам: "Не подобает христианам игр бесовских играти, иже есть плясание, гудба, песни мирские". И дело не ограничивалось лишь поучениями; известно, напри-

мер, что однажды в XVII веке в Москве по домам горожан изъяли и затем сожгли пять возов (!) музыкальных инструментов. Но это касалось простолюдинов, а при царском дворе специально держали скоморохов, шутов и песельников. Кстати, бытующее до сих пор выражение "шут гороховый" обязано своим происхождением шутовской погремушке из бычьего пузыря с сухими горошинками внутри. Впрочем, нас, понятно, интересует, какие "настоящие" музыкальные инструменты, основу которых составляло дерево, услаждали слух наших прапра (... и т. д.)-дедушек и бабушек.

Первыми на память приходят, конечно, гусли. Ведь именно на них аккомпанировал себе вещий Боян. Под его пальцами звонкие струны вторили музыке слов о подвигах русских воинов на бранном поле. А звуки гуслей былинного Садко заставляли до упада плясать морского царя и всю его свиту. Вероятно, первое письменное упоминание о гусях (гусли) содержится в летописи "Повесть временных лет" (1015 год), где они носят эпитет "пеньные" – поющие, песенные.

До самого последнего времени мы могли судить об их конструкции лишь по старинным рисункам. Но вот совсем недавно ученые получили, так сказать, материальное воплощение этих изображений. При раскопках в Новгороде археологи нашли фрагменты гуслей. Инструмент был восстановлен профессором Б. А. Колчиным, который определил и время его создания – XI век. Самые старые и самые простые звончатые гусли имели форму птичьего крыла и 5–12 струн из тонких жил. Со временем менялись и формы основы – деки. Она была треугольной (шлемовидной), прямоугольной (столообразной), а струн у наиболее крупных гуслей насчитывалось несколько десятков.

Гусли, видимо, можно считать древнейшим русским щипковым инструментом. Соперничает с ним, пожалуй, только домра, пользовавшаяся вниманием скоморохов

еще в XVI–XVII веках. ”Рад (радеет, печется) скомрах (скоморох) о своих домрах”, – говорит старая поговорка. К сожалению, в отличие от гуслей, ни описаний, ни достоверных изображений этого инструмента до нас не дошло. Предполагают, что она имела округлый, плоский с двух сторон корпус и три струны. Так или приблизительно так выглядят реконструированные домры в современном народном оркестре.

А вот широко известная русская трехструнная балалайка намного моложе: она появилась сравнительно недавно – лишь в конце XVII века. Интересно, что одновременно с первым упоминанием о ней мы узнали и имена игравших на ней балалаешников. В 1688 году в Стрелецкий приказ в Москве были приведены посадский человек Савка Федоров и Важеской волости крестьянин Ивашко Дмитриев (вероятно, за нарушение общественного спокойствия), а с ними была доставлена балалайка. Им вменялось в вину то, что они, въехав ”на извозничьей лошади в телеге в Яуские ворота, пели песни и в тое балалайку играли”.

Балалайка, надо полагать, сменила домру, сначала позаимствовав у нее округлый или овальный корпус, который впоследствии приобрел треугольные очертания. Первые инструменты делали двухструнными. К концу XVIII века, как говорилось в одной из книг того времени, ”нелегко было найти в России дом, где бы на этом инструменте молодой работник не наигрывал служанкам своих вещичек. Способствует его распространению то обстоятельство, что его можно легко изготовить самому”. Причем, следует добавить, не только из дерева. Известно, например, что знаменитый русский композитор, музыкант и дирижер И. Е. Хандошкин (1747–1804) имел балалайку, корпус которой был сделан из высушенной тыквы, проклеенной изнутри составом с использованием измельченного хрустала. Говорят, балалайка эта обладала удивительно чистым, серебристым звуком.

Был на Руси и свой смычковый инструмент – гудок. Он отдаленно напоминал скрипку с тремя струнами, но без характерных для нее выемок по бокам и с плоской, как у гитары, верхней стороной грушевидного корпуса. Музыкант (он назывался гудец) ставил инструмент вертикально на колени и водил по струнам смычком, напоминавшим маленький лук. Мы можем так определенно говорить о гудке не только на основании его старинных изображений, но и потому, что ученые нашли его фрагменты при раскопках новгородских построек и сумели восстановить подлинные образцы этого старинного русского инструмента.

Образ звончатых гуслей и домры подсказала древним славянам, возможно, звенящая тетива лука. А первых духовых инструментов? Кому, как и когда пришла в голову мысль извлечь звук, например, из полого стержня, какой-нибудь трубки? Окружающий нас мир полон своеобразной музыки, и, может быть, ветер, прогудев в обломке трубчатой кости, внушил человеку идею простой конструкции, в которой звук, родившийся на остром краю, усиливается колебаниями воздушного столба. Или изобретателем был подросток, приблизивший к губам зажатый между пальцами зеленый листок, как это делают и современные ребятишки. Звучал и полый коровий рог, если с острого конца ему передавалась вибрация напряженных губ трубача, – так рождается звук в мундштуках современных фанфар. Эти три простейших звучащих предмета можно, по принятой сейчас классификации, отнести к трем различным группам духовых инструментов – свистковых, язычковых и мундштучных (амбушюрных). Возраст каждого исчисляется, видимо, тысячелетиями, и появились они независимо в разных частях земного шара. Первоначально же у славян их объединяло общее наименование – дудка.

Самые древние дудки – так называемые сопели. "Повесть временных лет" 1074 года говорит: "Возьмите

сопели, бубны и гусли и оударяйте...” На первый взгляд, казалось бы, странное имя – сопели и производные от него: сопеть – извлекать звуки из этого инструмента, сопельник – музыкант, играющий на нем. Но только вслушайтесь: со-петь, совместно петь, в унисон, подпевать, создавать аккомпанемент пению! Нет, вряд ли выразишься точнее.

А знакомо ли вам название кугиклы (кувикла, кувычка)? Пожалуй, лишь немногие ответят утвердительно. Так именовался старинный духовой инструмент, состоявший из трех–пяти трубочек разной длины, самая длинная – чуть больше ширины ладони. И археологи, и этнографы считали, что кугиклы давно исчезли из народного обихода подобно тому, как безвозвратно утрачена древняя домра. Но вот незадолго до Великой Отечественной войны фольклористы обнаружили в Брянской области не только кугиклы, но даже целый играющий на них самодеятельный ансамбль. В конце 1940 года этот музыкальный коллектив из старинного села Торжова дебютировал в Москве и имел большой успех. Тогда все и увидели, как играют на кугикле: попеременно дуют в края срезов трубочек, которые не скреплены между собой, а могут несколько перемещаться в руке музыканта. Само же название кугиклы происходит, как полагают, от слова “куга” – так в народе зовут тростник. Но встречаются трубочки, сделанные из дудника – зонтичного растения с полым стеблем, а также из бузины, если удалить ее мягкую сердцевину.

И сопели, и кувиклы – инструменты, можно считать, наипростейшие. Их дальнейшие модификации (свирели, пищики, пыжатки) содержали в себе уже более сложное устройство – свистки или пыжи. Чтобы представить себе эту конструкцию, вспомните, как ребята и сегодня мастерят деревянные свистки. Обрубок молодой ветки тополя (годится также ива или осина) с одного конца срезают наискосок, а с другого – строго поперек. Вблизи

косо́го среза делают в коре полукруглую выборку, выпуклой стороной обращенную к прямому концу. Затем начиналась самая ответственная операция. Кору очень аккуратно обстукивают черенком ножа и по выделившемуся под ней клеточному соку, как по смазке, осторожно снимают целым зеленым "чулком". Дальше проще. Из вынутого основания отрезают два "пыжа" – прямой и косой, которыми затем затыкают торцевые отверстия "чулка". Предварительно в косом "пыже" делают тоже скошенный срез с той стороны, которая ориентирована вверх. И вот свисток готов. Не всегда с первого раза он способен издавать нужные звуки: все зависит от аккуратности изготовления и опыта мастера, но главным образом от качества и расположения косо́го "пыжа". Если же в пространство между "пыжами" поместить легкий шарик, например маленькую горошину, то вы получите залиvisтую трель на манер милицейской.

И инструменты со свистковым устройством наподобие описанного выше, и без него, вроде кугикл, основаны на одном и том же принципе действия. Струя воздуха, направляемая губами музыканта, разбивается об острый выступ ближайшего к косому "пыжу" отверстия или о край трубки без "пыжа" и создает колебания столба воздуха внутри. Чем больше длина этого столба, тем ниже звуки, извлекаемые из инструмента. А все остальное – уже поле деятельности для конструкторской фантазии. Разнообразия звуков можно было достигнуть, главным образом, двумя путями: используя набор звучащих стволов разной величины (такой "забор" из труб нагляднее всего выражен у органа) или регулируя воздушный столб в одном стволе. Это делается, например, с помощью нескольких отверстий, которые можно открывать и закрывать.

Состав русского старинного оркестра не исчерпывался перечисленными струнными и духовыми инструментами. Можно упомянуть также рог, который делали из

двух деревянных согнутых и выдолбленных стволов. "Роговая музыка" достигла своего апогея при Екатерине II, когда обер-егермейстер А. В. Нарышкин создал специальный оркестр из крепостных, игравший на придворных пирах. Рог (рожок) по принципу звучания отличался от других духовых инструментов. Если многие из них были близки так называемой продольной флейте современного оркестра, то деревянный рог можно считать прообразом духовых медных инструментов, непременной принадлежностью которых является мундштук, прижимаемый чашеобразной выемкой к губам. Источником звука тут служат сами губы, а при их вибрации колеблется в унисон и столб воздуха в инструменте. Мундштук в рожке – не съемный, он составляет с инструментом единое целое.

Много внимания уделяли наши предки и военной музыке. Трубы, сурны, бубны и сопели звучали в русском стане перед боем еще в XI веке. Сурны или зурны – прямые длинные трубы с воронковидно расширенным концом – так и называли ратными. Позднее к ним прибавились еще нагры (нагры или нагары) – нечто среднее между литаврами и барабаном, попавшие к нам, вероятно, из Турции, а также волынка с раздувающимся мехом.

Сурна (она же суренка) относится к особому типу духовых инструментов – язычковым. В них звук возникает при колебаниях воздушной струей тонкого язычка – пищика, который ставится вместо известного нам свисткового "пыжа". До нас не дошла ни сама старинная сурна, ни ее изображение, поэтому можно лишь по описаниям восстановить внешний вид и конструкцию этого инструмента. В деревянной трубке из твердого дерева (чаще всего карагача или береста – одного из южных видов вяза) прожигались сбоку несколько отверстий, а конец, противоположный пищику, дополнялся раструбом.

Среди старинных ударных инструментов из дерева на

первое место, скорее всего, следует поставить ложки. Для скоморохов мастера резали их специально с добавлением многочисленных шариков, нацепленных на нитки. Гирлянды шариков наподобие крупных бус привязывали к ручкам ложек и, потряхивая ими, издавали характерный щелкающий звук. Наряду с ложками деревенские музыканты пускали в ход и другие деревянные ударные инструменты, например трещотку, если так можно выразиться, русский вариант кастаньет. Делали ее чаще всего из дубовых дощечек, нанизанных на бечевку и чередующихся с небольшими прокладками.

Необычное звучание в общем ансамбле принадлежало рубелю – плоскому деревянному бруску на ручке, одна сторона которого имела частые и глубокие поперечные насечки. Строго говоря, рубель не был музыкальным инструментом. В домашнем хозяйстве он заменял собой... современный утюг. Белье, которое предстояло разгладить, плотно накручивали на каток – подобие толстой скалки – и затем разминали, разглаживая складки рубелем (вальком). Если же, забыв об утилитарном назначении рубеля, провести по его насечкам упругой палочкой, то можно извлечь из него весьма своеобразное стрекотание, этакую задорную деревянную трель.

Позже других появились в народном обиходе клавишные пневматические инструменты, в том числе гармонь. Дата ее рождения – начало XIX века.

Теперь, когда мы познакомились с основным составом русского народного оркестра, зародившегося в глубокой древности, уместно поговорить и о материале его инструментов. Их деревянные конструкции можно условно разделить на опорные и резонансные.

Опорные конструкции призваны придавать изделию достаточную прочность (а она должна быть порой весьма солидной, поскольку, например, давление струн на щипковых инструментах может достигать 90 килограм-

мов!). Поэтому породы для них подбирались крепкие, мало деформирующиеся, хорошо поддающиеся обработке.

Резонансные конструкции требуют особой, поющей, резонансной древесины. Мастера давно на опыте выявили признаки, по которым можно распознать нужные деревья для дальнейшей обработки. Подмечено, что наилучшей является такая древесина, которая сочетает в себе пять основных качеств. Она должна быть мелко-слойна, то есть расстояния между годичными кольцами у нее минимальные. Следующее требование – равнослойность, подразумевающая равные расстояния между кольцами на всем поперечном спиле ствола. Затем древесина не должна иметь таких пороков, как сучки, гниль, смоляные "карманы". Само же дерево выбирают исключительно прямоствольное, без малейших изгибов. Наконец, при разделке древесины дощечки стараются изготовить, распиливая ствол строго параллельно главной его оси.

"Резонансные" деревья (и прежде всего ели) встречаются только в определенных условиях. Равномерному из года в год, медленному росту и малой сучковатости обычно способствуют большое затенение в густом лесу, достаточно постоянная увлажненность и не слишком богатая почва. Издавна наилучшую резонансную еловую древесину для струнных инструментов давали леса Пермской, Вологодской и Вятской губерний. Древесину березы предпочитали пускать на изготовление духовых инструментов, а вот клен, равно как дикая яблоня и груша, был хорош и для щипковых, и для духовых. Ольха шла на стенки корпусов и резонаторов различных гармоний (прежде всего тульских и вятских) вместе с липой. Ну а о материалах для духовых инструментов мы уже говорили.

Талантливый русский музыкант, композитор и дирижер В. В. Андреев, энтузиаст старинной русской

музыки, создал в 1886 году первый народный оркестр, используя в нем реконструированные по собственным чертежам балалайки, домры, гусли, некоторые духовые и ударные инструменты. Традиции оркестра Андреева легли в основу концертной деятельности Государственного академического русского народного оркестра имени Н. П. Осипова, Академического оркестра русских народных инструментов Всесоюзного радио и телевидения, оркестра Государственного академического русского народного хора имени М. Е. Пятницкого и многочисленных других профессиональных и самодеятельных фольклорных ансамблей и оркестров.

Так что "звучащее" дерево наших прадедов переживает ныне свое второе рождение.

И в заключение нашей беседы о лесе, его продуктах и о русских умельцах, делавших поистине чудеса из дерева, вернемся к той цитате из "Мертвых душ", где говорится о ярославском расторопном мужике, снарядившем экипаж для чудо-тройки "наскоро живьем с одним топором да долотом...". Конечно же, эти слова не следует понимать буквально. Все-таки инструментарий древних работников по дереву не ограничивался лишь "топором да долотом". Можно предположить, что и легенда о мастере Нестере, который в XVIII веке сотворил сокровище русского деревянного зодчества – двадцатидвухглавую Преображенскую церковь в Кижях – с помощью только топора, несколько упрощает процесс обработки дерева. Какие же инструменты в старину были в ходу у русских умельцев?

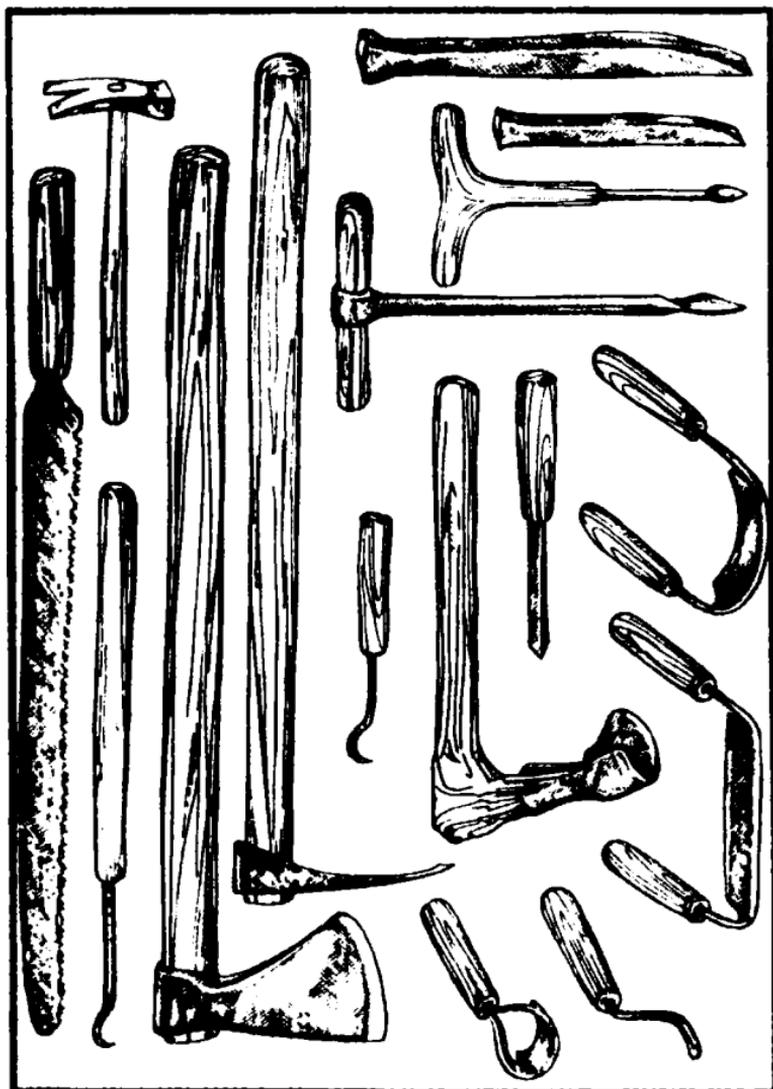
Это прежде всего плотницкие и столярные топоры, которые, заметим, мало изменились со временем. Перед самой войной при прокладке линии Московского метрополитена были найдены хорошо сохранившиеся топоры XVI века с топорищами из березы, дуба и ясеня. В отличие от современных эти топорища были прямыми и длинными, сама же форма железной части почти пол-

ностью была сходна с образцами тех же инструментов, обнаруженных в древних курганах и изображенных на рисунках в летописях XIII–XV веков.

Существовали, правда, и, так сказать, не универсальные, а специализированные топоры, предназначавшиеся для какого-либо одного типа работ. Например, при раскопках городища Вщиж в Брянской области археологи нашли топор для выдалбливания в деревьях бортей – искусственных дупел, первоначально заменявших собой пчелиные ульи. Острие его длинное и узкое, скорее напоминающее видоизмененную мотыгу или кайло. Под стать этому инструменту были тесла, у которых сравнительно узкие, иногда изогнутые наподобие полукруглой стамески лезвия повернуты перпендикулярно плоскости топорнища. Тесла, как мы уже упоминали, были незаменимы там, где требовалось что-то выдолбить – лодку однодеревку, колоду, корыто и т. п. А маленькими теслами выбирали широкую часть ложек.

Следующий древний деревообрабатывающий инструмент, которым, видимо, пользовался и мастер Нестер, это скобель – своего рода скребок с двумя ручками. Лезвие его, заточенное с одной стороны, могло быть изогнутым и плоским. Скобелем снимали со стволов кору, он же в ту пору заменял собой рубанок: им убирали заусеницы с досок, скажем, для столов и скамей.

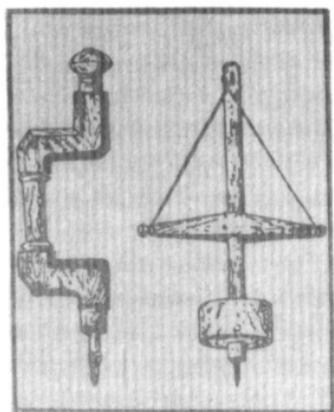
Для более чистого строгания применялся особый вид инструмента – наструг. Представьте себе двуручный скобель, вставленный в деревянную колодку, – и вы получите представление о наструге. Металлическая его часть фиксировалась в колодке клиньями. Видимо, одновременно с настругом существовал на Руси и рубанок, в котором ножевой элемент – железка вставлялась в колодку отдельно от ручек, располагаемых к тому же одна за другой вдоль оси, а не сбоку колодки. Целиком древнерусские рубанки не сохранились, зато найдено несколько различного размера и формы железок.



Один из первых буравов был обнаружен при раскопках древнего селения Лебедка в Орловской области. Он напоминал собой железный гвоздь с утолщенной острой граненой "головкой". Хвостовая часть его несколько расширена, образуя ручку. Более поздние бурава XV века уже напоминали современные: деревянная ручка крепилась перпендикулярно металлической части, а рабочий острый конец был слегка винтообразно закручен.

По сохранившимся документам в Новгороде XVI века жили и работали 104 плотника, 56 щепечников (мастеров "щепного товара"), 38 токарей по дереву, 16 бочевников (бондарей), 12 гребенников, 12 ситников (они делали сита), 13 кружечников, 11 дощаников. Все они имели свои особенные, "фирменные" инструменты. Например, у бондарей были и специальные бондарные скобельки, и так называемые "уторные" пилки, и большие струги, предназначенные для обработки клепки – изогнутых досок, из которых собирали бочки, кадки, ушата. Мастера, резавшие ковши и ложки, пользовались особыми, изогнутыми, разных размеров и форм стамесками – клюкарзами, о которых мы тоже упоминали.

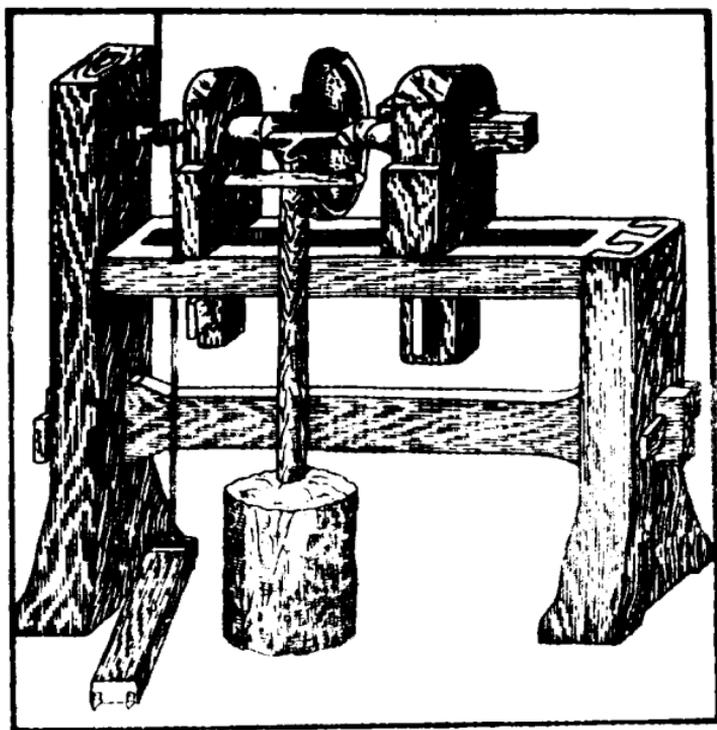
Со временем деревообрабатывающая техника замет-



но усложнялась. Помимо буравов, для сверления отверстий в древесине нередко в ход пускались коловороты и даже дрели. Коловорот, который изображен на рисунке, очень близок к современному, только перки и сверла у него не съемные. Механизм, приводивший в движение ось дрели, напоминал тетиву лука и назывался лучковой передачей. Да и многие

другие показанные здесь инструменты почти 400-летнего возраста легко узнаваемы.

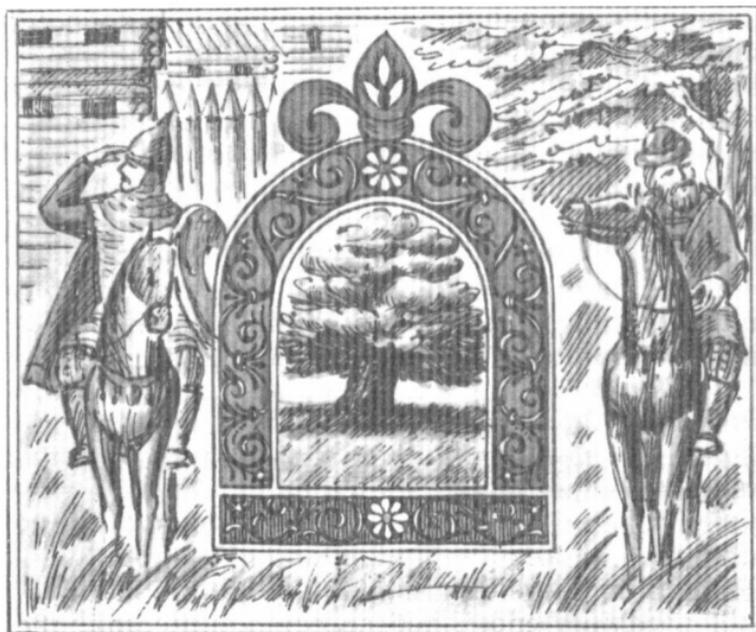
Приходилось читать и слышать, что пила введена в русский обиход лишь Петром I. Дело обстоит совсем иначе. Инструмент этот был известен на Руси еще до татаро-монгольского нашествия, правда, плотники зачастую предпочитали ему более привычный топор, видимо, потому, что заточить и развести пилу куда труднее. В строительстве широко применять пилу стали лишь в XVI веке. Столетием позже в ход пошли продольные пилы для заготовки досок. А до этого их в основном получали, раскалывая стволы вдоль топорами и клинь-



ями и затем обтесывая заготовки топорами и скобелями. Потому такие доски и называли топорными.

Когда говорят о токарном деле на Руси, обычно вспоминают А. К. Нартова – личного токаря Петра I, изобретателя и механика, много сделавшего по конструированию и усовершенствованию токарных станков, в частности, первым создавшего механизированный суппорт – приспособление для закрепления и перемещения резцов. Между тем история русских токарных станков началась намного раньше, по крайней мере, в XIII веке. На рисунке изображена реконструкция токарного станка XIII–XV веков, применявшегося для обработки дерева. Ось его, как и у описанной выше дрели, приводилась в движение лучковым приводом – ножной педалью, соединенной веревкой с балансиrom. На таком станке вытачивали различную деревянную посуду, балясины для крылец и лестниц и многое другое.

Деревянные изделия древних русских умельцев и сегодня поражают своей добротностью, красотой, творческой выдумкой. И если это, действительно, топорная работа, то лишь в прямом, буквальном, а не в переносном, уничижительном смысле. Работа, которой можно и должно гордиться.



ЛАПТИ И ОХРАНА ПРИРОДЫ

”Статистика знает все”, – утверждали И. Ильф и Е. Петров и в доказательство приводили поразительный по разнообразию перечень сведений, интересующих эту науку. Жаль, что в их пространном реестре не нашлось места русским лаптям. Ведь без этой немудреной обувки не обходились, пожалуй, ни в одной крестьянской семье.

И впрямь, замечательное народное изобретение! Всем хороши лапти – легкие, удобные, дешевые, теплые зимой и прохладные летом, но вот беда – быстро снашиваются. В старину считали, что средний срок их службы – не более 10 дней. Впрочем, сплести новые не составляло труда: это умели делать почти в каждой крестьянской

семье, а в материале недостатка не было – он свободно рос в ближайшем лесу. Ну а коль зашел разговор о материале для лаптей, самое время вспомнить про статистику.

Вот какой подсчет сделал в конце прошлого века известный русский натуралист профессор Д. Кайгородов. Он принял, что около 25 миллионов жителей средней России носили тогда липовые лапти. Если предположить, что каждому их нужно в год всего 20 пар, то суммарная ежегодная "лапотная" потребность европейской России составляла 500 миллионов (полмиллиарда!) пар этой самодельной обуви.

Сколь же на них надобно материала? На одну пару лаптей шло 12 лык – по шесть на каждый лапоть. Много это или мало? Оказывается, с небольшой молодой липки можно получить четыре лыка. Значит на пару лаптей пойдут лыки с трех деревьев. А ведь растет такое деревце несколько лет. И тут мы уже вступаем в область экологии. Выходит, чтобы век назад в минимальной степени обеспечить население европейской России самодельной обувью, нужно было ежегодно уничтожать полтора миллиарда молодых лип! Даже если представить себе, что все липки растут очень густо, на расстоянии метра друг от друга, то на гектар их придется 10 тысяч штук. Полтора же миллиарда займут ни много ни мало 1500 квадратных километров!

Несколько меньше вырубалось лип для получения мочального луба на рогожи, веревки, канаты. Только в Вятской и Костромской губерниях на сей предмет сводили около 80 тысяч деревьев, всего же этот промысел охватывал 15 губерний. Мы уже упоминали, что рогожи были важной статьёй российского экспорта, дававшей стране ежегодно сотни тысяч рублей. Следует к тому же учесть, что если на лапти шли молодые липки, то для мочала требуются исключительно взрослые деревья.

Что и говорить, цифры впечатляющие. Пусть даже в

чем-то они могли быть завышены (ведь на лапти шла не только липа), то все равно сам собой напрашивается печальный вывод, что мы должны были в конце концов лишиться этого изумительного дерева. Недаром сам же Кайгородов писал: "Однажды при разговоре о липовых лесах мне один приятель сказал, что в недалеком будущем у нас рогожа будет дороже сукна. Пожалуй, шутка не обратилась бы в правду?"

И горько звучит вопрос, заданный примерно тогда же знаменитым русским дендрологом Г. Ф. Морозовым, которого называют отцом отечественного лесоведения: "Не указывает ли липовый подлесок под еловыми лесами на былое распространение здесь дубрав?" И на незавидную роль человека в уничтожении этих дубрав, — добавим мы от себя. Пожалуй, теперь читатель согласится, что давняя статистика производства лаптей в России для нас и сейчас далеко не праздный вопрос.

И еще одно упражнение из области арифметики. Издавна на Руси существовала довольно массовая профессия — дегтекуры. Из березовой бересты они гнали деготь — универсальное некогда средство, которое применяли для смазки колесных осей, замков, сапог, пропитки шпал и нижних венцов деревянных срубов, соприкасающихся с влажной почвой и водою. Но прежде всего деготь шел для приготовления так называемой черной (или русской) юфти — кожи особой выделки с приятным смолистым запахом. Из нее шили обувь и сбрую, мастерили баулы и чемоданы.

Дегтекуры особенно не заботились о сырье. Они знали, что наилучший срок заготовки бересты — весна, когда белоснежная кора легко снимается с дерева. Увы, остальное их интересовало мало. Березу они рубили под корень, "раздевали" и оставляли на том же месте гнить без всякой пользы. Как видите, способ весьма и весьма нерациональный.

Теперь давайте прикинем. В России второй половины



XIX века на приготовление юфти ежегодно расходовалось более полутора миллионов штук кож. В среднем же для выделки одной требовалось около полутора футов (600 граммов) дегтя. С одного кубического фута (около 0,03 кубометра) поваленных стволов березы снимали 1,25 фунта (полкилограмма) сырой бересты. При сушке она теряла около четверти своего веса. Тогда общее количество бересты, расходуемой

на приготовление только юфтяного дегтя, окажется равным 5,36 миллиона фунтов, или 2,14 тысячи тонн.

Попытаемся представить себе все это в виде сваленных под корень деревьев. Если принять за кубический фут отрезок ствола длиной 1,2 метра и диаметром 15 сантиметров, то для получения 5,36 миллиона фунтов дегтя понадобится приблизительно 1,4 миллиона пятиметровых берез со средним диаметром около 15 см. А это уже более крупные и старые деревья, чем те липки, которые мы подсчитывали раньше. Расположив их с 1,5-метровым интервалом, мы разместим около 5 тысяч таких берез на гектаре. Полтора же их миллиона образуют рощу площадью в 1,5 тысячи гектаров, загубленную из-за одной лишь бересты. Правда, березовые леса восстанавливаются быстрее липовых, однако утешение это слабое.

Не следует, впрочем, думать, что в богатой лесами России не осознавали великую ценность "зеленого золота" и необходимость его разумного, целесообразного использования. Хотя может показаться парадоксальным, что изначально лесоохранные меры были приняты не в

связи с развитием сельского хозяйства, строительства или промыслов, а с... оборонными интересами страны.

Древнерусские города закладывались как крепости. Рвы и земляные валы, боевые башни, каменные и деревянные стены с бойницами служили защитой горожанам и жителям окрестных деревень в смутные времена феодальных междоусобиц. С созданием, укреплением и расширением Московского княжества совершенствовались и формы самообороны от нападения врагов. Столицу Московии прикрывали маленькие городки и превращенные в крепости монастыри, принимавшие на себя первые удары. Целая сеть сторожевых (дозорных) башен призвана была своевременно оповещать о появлении вражеского войска. Много делалось и для того, чтобы задержать неприятеля еще на дальних рубежах.

Тут-то и служили свою верную службу засеки. Представьте себе: с гиканьем и свистом вражеская конница преследует рассыпавшиеся по полю цепи русских пеших ратников. Вот и опушка леса, где скрылись последние из отступающих. Но что это? Дубрава, издали казавшаяся довольно редкой, буквально ощетинилась в сторону всадников тысячами крепких ветвей. Кони храпят, танцуя перед этим неожиданным препятствием: никакие нагайки не заставят их двигаться вперед. А посланные из-за деревьев летучие стрелы невидимых лучников заставляют конницу повернуть назад или искать обходных путей. Но их нет: на сотни верст врагов встречают засеки – сплошная полоса деревьев, подрубленных на высоте человеческого роста ("как человеку топором достать мочно") и поваленных кроной в сторону ожидаемого нападения. Переплетаясь между собой, ветви создавали труднопроходимые препятствия не только для конницы, но даже и для пеших воинов. Растащить же завалы, особенно под градом стрел, было практически невозможно.

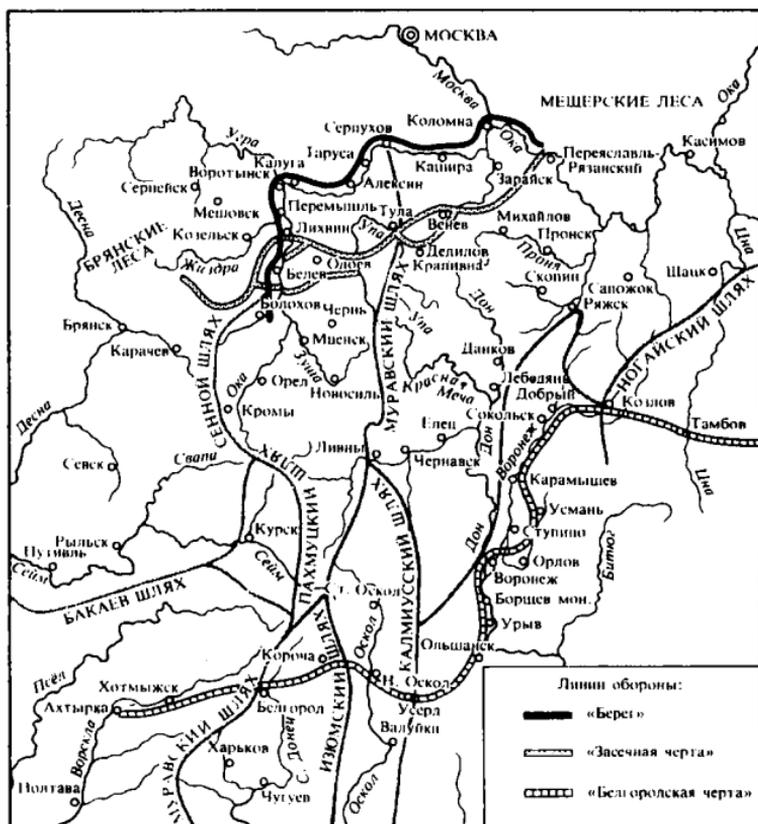
Появившись в XIII веке, засеки постоянно расширя-



лись и совершенствовались. Рубили деревья, несколько отступя от опушки в глубь леса, так что вся засечная полоса была замаскирована, не видна со стороны открытого пространства. Во второй половине XVI века так называемая "Засечная черта" была в основном завершена. По приведенной здесь карте можно составить представление о грандиозности этого своеобразного сооружения, основная часть которого протянулась более чем на 600 верст, а общая ее протяженность с ответвлениями составляла около тысячи верст. Кроме того, лесные засеки дополнялись рвами, валами, укрепленными городками, башнями, шатрами и воротами (прежде всего, на основных лесных дорогах), широкими полосами частоколов и надолб. Обнаружив врага, на башнях зажигали заранее заготовленные кузова с берестой и смолой. Этот сигнал повторяли дозорные в других местах, и вся оборонительная система приходила в боевую готовность. "Световой телеграф" обычно действовал безукоризненно.

В соседних с Москвой областях наиболее известными были засеки Тульские, Калужские, Орловские, Лихвинские, Каширские, Рязанские, Козельские и Смоленские. Мы вспоминаем о них и потому, что эти места, по-видимому, стали первыми своеобразными лесными заповедниками на Руси. Чтобы сохранить в неприкосновенности "оборонные объекты", здесь не разрешалось под страхом смертной казни рубить деревья на дрова и "хоромные строения", прокладывать не только дороги, но даже пешеходные тропинки-стежки. Только под Тулой 42 засечных приказчика и 193 сторожа с тщанием блюли заповедность засек. Разрастаясь, они делались почти непроходимыми, и здесь всегда в изобилии водились звери и птицы.

По мере укрепления границ Российского государства засеки постепенно теряли свое оборонное значение, а вместе с тем и свою заповедность. Дольше всех, по-види-



тому, особая стража сохранялась за тульскими лесами, которые по указу Петра I были приписаны к Тульскому оружейному заводу и подвергались рубке весьма ограниченно – только для этого завода. Уже в наше время, в 1935 году, они стали основой образованного тогда государственного заповедника “Тульские засеки”. В его границах – один из крупнейших в здешних местах массивов коренных широколиственных лесов с преобладанием дуба и примесью липы, клена, вяза, ясеня. Здесь ведутся научные работы по изучению и восстановлению насаждений этих ценных деревьев.

Петр I, в своих путешествиях по стране повидавший и северную тайгу в Карелии и под Архангельском, и дубравы Воронежа, и безлесную степь Приазовья и Молдавии, очень хорошо понимал сколь важно бережно обходиться с русским лесным богатством. И не только понимал, но и, как ему было присуще, действовал. "Царем запрещено под телесным наказанием и лишением живота рубить в Санкт-Петербурге, особенно же на острове Ретусаари, хот бы один сучок, уже не говоря о целых деревьях", – свидетельствовал неизвестный автор "Описания Санкт-Петербурга в 1711 и 1712 годах" и добавлял: "Около города нельзя и розги срезать, хотя там на пространстве нескольких миль растет множество березы, пихты и сосен".

1701 год. Царь издает указ об охране лесов в поймах рек. Расчистка лесных территорий под пашни и покосы допускалась только в 30 верстах от рек, удобных для сплава и судоходства. 1703 год. Указом заповедаются леса уже в полосе 50 верст от берегов больших рек. Запрещена вырубка корабельных лесов в Поволжье и на

Южном Урале. Под охрану берутся деревья, массивы которых к тому времени заметно уменьшились: дуб, клен, ильм, карагач, вяз, а также лиственницы и толстые сосны в европейской России. За уничтожение дуба и "многую заповедных лесов посечку" грозила смертная казнь.

Петр I запретил готовить доски "топорным способом", потому что такая заготовка дает слишком много отходов и не



позволяет экономно обходиться с лесом, хотя коло-
тый тес имел целый ряд преимуществ перед
пилеными досками; сама операция шла быстрее, да и
полученный тес меньше разбухал и коробился, был более
эластичен и прочен на излом. "Для сохранения столь
нужной и важной вещи, каков есть дельный красный
строевой лес, запретить крестьянам топорами раскалы-
вать и тесать на всякую потребу, а чтобы пилили оный на
пильных станках продольными пилами", — говорится в
одном из документов того времени. А в 1718 году был
опубликован запрет засорять реки щепой и корой,
остающейся после разделки древесины.

Но мало сохранять оставшееся, следует и восстанав-
ливать потребленное, сведенное. И в 1720 году из столи-
цы направляется предписание астраханскому губернатору
"при Астрахани и в других местах, где степи, сеять
дубовые желуди для лесов таким образом, как заводят
леса в Европе".

Всестороннее изучение истории природоохранного
дела в нашей стране только начинается. Еще ждут своего
часа относящиеся сюда архивные документы и малоиз-
вестные публикации, однако уже сейчас ясно одно.
Тревога за сбережение того, что нас окружает, понима-
ние грядущей опасности непродуманных действий
человека родились не сегодня, в эпоху научно-техничес-
кой революции и угрозы экологического кризиса, а
много раньше, когда люди интуитивно постигали кров-
ную связь всего сущего в живой природе. А постигая,
считали грехом хищническую эксплуатацию окружающе-
го мира. Так что и тут нам тоже могут пригодиться
"дедовские" рецепты.



КАЛЕНДАРЬ ЗЕМЛЕДЕЛЬЦА

Читатель, вероятно, уже обратил внимание, что в предыдущих главах этой книги основным источником сведений о применении растений, откуда мы и черпали "дедовские рецепты", служили преимущественно печатные или письменные документы – мемуары путешественников, выдержки из летописей, лечебников, приказных книг и грамот, а также результаты археологических изысканий – материальные, вещественные свидетельства, добытые при раскопках древних поселений. Теперь, в заключительной главе, самое время обратиться к иному – устному – народному творчеству, фольклору.

Фольклор как источник надежных фактов? Еще сравнительно недавно подобная мысль могла показаться

представителям точных, естественных наук более чем сомнительной. В самом деле, какую достоверную (подчеркнем, именно достоверную) информацию можно извлечь из пословиц, поговорок, загадок, песен, сказок, преданий, поверий – словом, из всей той массы народной фантазии, предназначенной, по мнению многих, лишь для простого развлечения, приятного времяпровождения, веселой потехи? На первый взгляд, никакую. Ведь не примешь же всерьез сейчас поверье, что шалфей, рута и трава тирлич – любимые растения ведьм, а полынь-чернобыльник, напротив, им весьма противна. Столь же бесполезно, с точки зрения ботаника, описание, скажем, цветения папоротника в ночь на Ивана Купалу.

Но давайте не будем заведомо категоричны и обратимся к уже однажды упомянутой нами интереснейшей книге, вышедшей в 1880 году, под названием "О поверьях, суевериях и предрассудках русского народа". Автор ее, известный фольклорист, писатель, врач и ученый-филолог Владимир Иванович Даль приводит подробнейший анализ собранных материалов. По его мнению, их можно разделить на шесть неравноценных разрядов, причем "поверья третьего разряда в сущности своей основаны на деле, на опытах и замечаниях. Поэтому их неправильно называть суевериями; они верны и справедливы, составляют опытную мудрость народа, а потому знать их и сообразовываться с ними полезно. Эти поверья, бесспорно, должны быть все объяснимы из общих законов природы, но некоторые представляются до времени странными и темными".

Вдумайтесь в эти слова. Сказанные более столетия назад, они не потеряли значимости и по сей день. В них весьма недвусмысленно звучит призыв отделять выдумку, сказку, мистику от рационального, накопленного тысячелетиями опыта общения человека с природой. К этому третьему разряду поверий В. И. Даль относит прежде всего народные приметы, составляющие так

называемый календарь земледельца. Но сначала вспомним в целом о развитии и видоизменении системы счисления времени на Руси, так сказать, календаря общего пользования.

Неизвестно, каким образом вели летоисчисление древние славяне до принятия христианства в 988 году. С этого события в качестве исходной вехи и отсчета времени было принято божественное сотворение мира – 5508 год до нашей эры. Однако начальная точка самого года – собственно праздник Нового года – приходилась на разные месяцы. На Руси параллельно существовали как бы два календаря: церковный, в котором год начинался с 1 марта, и светский (гражданский), отсчитывающий месяцы с 1 сентября.

В народном календаре долгое время сохранялись и старославянские названия месяцев: январь – просинец (видимо, по чистоте и глубине зимнего неба), февраль – сечень (возможно, сказались секущие лицо метели на исходе зимы). Причем в летописях XV века эти месяцы носили еще объединительное название свадеб, потому что тогда, в свободное от полевых работ время, чаще всего игрались свадьбы. Март звался сухий, апрель – березозоль (говорят, из березы готовили золу для щелока), май – травный, июнь – изок или высок, июль – червень, август – зарев, сентябрь – рюень, октябрь – листопад, ноябрь – грудень, декабрь – студень. Расшифровке названий помогает знание некоторых старославянских слов: изок значит кузничик, поющий в луговых травах. Считают, что рюень созвучен старинному глаголу рюмить, то есть плакать: рюмят осенние дожди, рюмит зяблик к перемене погоды. Немудрено, ведь осень, действительно, грустная пора. Кстати, часть этих слов сохранилась до сих пор в названиях месяцев в украинском языке, только они теперь как бы сдвинуты по времени: сечень – январь, листопад – ноябрь.

Славянские месяцы постепенно сменялись римскими.

Их упоминания встречаются уже в договоре князя Олега с византийцами (911 год) и в "Повестях временных лет" XI века.

Петр I указами от 15 и 19 декабря 1699 года ввел в России так называемый григорианский календарь, принятый в Западной Европе столетием ранее. Наступающий новый год стал 1700-м от Рождества Христова и начинался 1 января.

Но одновременно с гражданским, светским, как уже было сказано, существовал еще календарь церковный, где практически каждый день был связан или с именем какого-либо святого или с неким событием из Священного Писания. Запечатлен этот календарь был в святцах — помесячном списке церковных праздников. В отличие от гражданского такой месяцеслов сложнее, поскольку праздники в нем делятся на неподвижные, то есть приуроченные к строго постоянным датам, и подвижные, исчисляемые по отношению к Пасхе. Дата самой Пасхи меняется: отмечают ее в первое воскресенье по полнолунию, считая от мартовского равноденствия, следовательно, за основу здесь принят не солнечный, а лунный календарь.

В жизни наших предков очень многое было связано со святцами. По ним крестили младенцев, к определенным дням святых приурочивали то или иное начинание, планировали конкретное дело. Да и, правду сказать, куда удобнее было запоминать не безликую абстрактную дату, а название вполне конкретного праздника. Так рождался своеобразный календарь сельскохозяйственных работ, основанный, с одной стороны, на многовековом народном опыте, с другой — на церковном месяцеслове. При этом имена православных святых наделялись "деловыми" прозвищами (например, Ирина-рассадница, Акулина-гречишница, Авдотья-малиновка).

Итак, календарь земледельца. В чем его суть? Прежде всего в него входили приметы, по которым определяли

лучшие сроки полевых работ: обработки земли, посева и посадки растений, сенокоса, уборки урожая, заготовок дикорастущих растений и многого другого.

Анализируя эту часть календаря, можно сделать несколько вполне определенных выводов. Во-первых, по сельскохозяйственным работам нет примет "вообще". У всех них – конкретное географическое приложение. Они "работают" там, где родились, поэтому попытки их использования в иных местах часто приводили к неудачам, что порой рождало недоверие к приметам. Чтобы избежать подобных недоразумений, собиратели примет обязательно давали после каждой разъяснение – нижегородская, симбирская, ярославская и т. д. Вторая закономерность такая: наибольшее число примет приходится на самые старые культуры (о них рассказано в первой главе нашей книги). По сравнительно же молодым, например по картофелю, примет мало или нет совсем.

В ряде случаев народный календарь давал достаточно точные даты приуроченности работ – по святам. Например, "Морковь и свеклу сей на Козьму", – говорили в Московской губернии и на Валдае. День святого Кузьмы приходится на 18 апреля (1 мая)*. В день Ирины (или Арины)-рассаdницы – 5 (18) мая – сеяли капусту, 14 (27) мая – на святого Исидора (в простонародье Сидора-огуречника) – подходил срок сажать огурцы. В других местностях, где случаются весенние заморозки, "огуречными" считались иные дни, например Иван долгий – 19 мая (1 июня) и Левон-огуречник – 23 мая (6 июня). День 3 (16) мая назывался Мавра-зеленые щи – тогда на столе появлялись похлебки и ботвиньи из первых весенних растений (и не обязательно огородных – крапивы, щавеля, медуницы, лебеды). На Иова-горошника –

* Даты приводятся по старому и новому (в скобках) стилю.

6 (19) мая – советовали сеять горох. На Николу вешнего – 9 (22) мая – сажать картофель. День Иоанна Богослова, или попросту Ивана-Пшеничника, – 8 (21) мая – открывал весенний сев пшеницы. 18 (31) мая – день Семи дев – первое указание к посеву льна. Далее следовал Оленин день – 21 мая (3 июня), когда в Нижегородской и Симбирской губерниях приступали к севу яровой пшеницы, льна, гречихи, ячменя. В других местах лен и гречу сеяли позже – “с Митрофанья” – 4 (17) июня или с Акулины-гречишницы – 13 (26) июня. А 25 августа (7 сентября) приходил “Варфоломей – жито на зиму сей”.

Регламентировались и сроки уборочной страды. 8 (21) июля – в день Прокофья-жатвенника – зажинали (начинали жать) рожь, а 15 (28) августа, на Успенье, связывался последний сноп; жатва, как правило, подходила к концу. “Именинник овин” – так величали 24 сентября (7 октября), когда начиналась молотба хлебов. Эти даты, конечно же, были известны и тому жнецу, который изображен на прекрасной миниатюре XV века.

Но это в поле, а в саду, на огороде, в лесу? 4 (17) августа – на Авдотью-малиновку, она же Евдокия-огуречница – поспевала малина и появлялись огурцы. Яблочный Спас – 6 (19) августа – день, когда разрешалось, наконец, первый раз в году собирать и есть яблоки. В. И. Даль очень мудро разъясняет смысл запрета тем, что “до сих сроков яблоки... редко вызревают и что ребятишек трудно удержать от незрелого, нездорового лакомства, если не настрашать их”. Как видим, причина вполне бытовая, самая прозаичная.

В Ярославской и Вологодской губерниях 1 (14) сентября считалось “луковым днем” – начиналась уборка лука и чеснока с гряд. А через две недели наступало Воздвиженье – конец сбора капусты: “У доброго мужика на Воздвиженьев день – пирог с капустой”, “На Здвиженье у доброго молодца капуста у крыльца”. Тогда же по деревням разносился перестук ножей и сечек – это

саду и на огороде в оптимальные, по современной терминологии, сроки; во-вторых, дают возможность прогнозировать урожай, развитие и зимовку культур. Не оставлены без внимания и особенности почв (где растет черноголовник, там хорошо родится лен, – подметили, скажем, в Симбирской губернии). Одни приметы универсальны, другие справедливы для определенных культур и только в конкретных условиях. Наиболее же часто встречаются приметы, связанные со своеобразными природными индикаторами, например, с местными дикорастущими деревьями и травами, животным миром. А для этого нужно было обладать острым глазом, хорошей памятью, способностью обнаруживать и анализировать зависимость между наблюдаемыми явлениями природы и развитием культивируемых растений.

Вот лишь неполный набор народных примет об одной только культуре и одной операции – севе овса. Прежде всего – о влажности почвы: "Сеи в грязь – будешь князь!" – значит, сеять надо только в хорошо пропитавшуюся влагой землю. Дальше – о температуре: "Сеи,



когда босая нога на пашне не зябнет". Не правда ли, легко определяется и запоминается? К этому еще стоит присоединить показания различных природных "индикаторов". "Сеи овес, як расцветает козелец", – советуют на Смоленщине. "Сеи овес до распускания осины", – говорят ярославцы. Ориентируются и на поведение животных: "Лягушка с голосом (то есть начинает давать "концерты". – Авт.) – сеи овес" или иначе: "Лягушка квачет – овес скачет". Приметы же называли и самые поздние сроки сева овса: "когда с вербы пух летит", "когда лист на дубу развернется с заячье ухо" (видимо, по форме, а не по величине. – Авт.), "когда зацветет яблони". А вот в Ярославской губернии считали так: "Земляника красна – не сеи овса напрасно!"

Иногда сроки работ с одной культурой соотносили с развитием других растений. Так, сеять ячмень предлагалось, когда рожь цветет, чуть цвет покажется (тычинки выглянут из чешуи). И сроки уборки урожая тоже сверяли по местным приметам. Коли брусника созрела ко дню Луппа-брусничника – 23 августа (5 сентября), то и овес дошел, – говорили в народе.

А вот примеры народного прогноза. Самые ранние грибы – сморчки – могут, оказывается, многое поведать о просе и грече: как замечено в Пензенской губернии, хороший урожай сморчков – к доброму урожаю и этих культур. Интересно, что аналогичные приметы есть у других народов – болгар, поляков, немцев. Словом, "коли грибовно, то и хлебовно" – таков общий итог подобного рода наблюдений.

Обычно же индикаторами урожая служат цветковые растения. "Если на осине сильный цвет – ячмень будет хорош", – говорят калужане. "Сильный цвет черемухи – к урожаю гречи", "Рясная малина – урожай на хлеб", – утверждали жители Смоленской губернии. Рябина цветет ясно – будет много овса, – подметили пензенские крестьяне. "Много черники – льны будут хороши", – это



уже примета из-под Архангельска. Изобилие желудей на дубе считалось предвестием теплой зимы и плодородного лета. Большое число "шишек" на весенней ольхе весной давало владимирцам надежду на хороший урожай гороха. Была и такая примета: если до Ивана Купалы – 24 июня (7 июля) – "просо с ложку (высотой. – Авт.), то будет и в ложку".

Но были и приметы безрадостные. На Смоленщине, например, считали, что, если березовик (березовый сок) замерзает – жди захвата (подмерзания) хлебов во время цветения. Поздний и недружный листопад затяжной осенью предвещал суровую зиму и неурожайный год. "Волнушки раньше рыжиков пошли – не жди грибов", – сетовали жители Русского Севера.

Теперь о приметах, позволяющих по состоянию погоды в определенные дни судить о видах на будущий урожай не только культурных растений, но и дикорастущих трав, плодов и грибов, то есть давать, как бы мы теперь сказали, долгосрочные прогнозы погоды. От верности таких прогнозов многое зависело в крестьянской жизни. Вот краткий перечень подобного рода примет, собранных в начале нашего века этнографом А. Е. Бурцевым.

2 (15) марта: на Федота нанос (сугробы) – все сено снесет (значит, долго травы не будет).

12 (25) марта: на Феофана туман – урожай на лен и коноплю.

25 марта (7 апреля): Благовещенье. Мороз – урожай

на грузди, гроза – к теплому лету и урожаю орехов, мокро – к грибам.

23 апреля (6 мая): Егорий вешний. Если в этот день снег или крупа – будет урожай на гречу, если холодно – можно ждать, что хорошо уромятся просо и овес.

18 (31) мая: Федот-овсяник. Про этот день говорят: на дубу макушка с опушкой – будешь мерить овес кадушкой.

1 (14) июня: Устинов день. Если он дождливый и пасмурный – удадутся хороши лен и конопля.

26 июня (9 июля): Давид-земляничник. Сильная роса – к урожаю огурцов.

27 июня (10 июля): Самсон-сеногной. Если в этот день пойдет дождь, то дождливая погода продлится еще семь недель. "На Самсона дождь – до бабьего лета мокро".

19 июля (1 августа): день преподобной Мокрины, перекрещенной простонародьем в Макрицу: "Макрица мокра – и осень мокра".

25 июля (7 августа): Анна – холодные утренники. Пойдут с этого дня холодные утра, и зима будет холодная.

29 июля (11 августа): Калиник. "На Калиника туманы – припасай загром на овес с ячменем".

2 (15) августа: Степан-сеновал. Каков этот день, таков и сентябрь.

3 (16) августа: Исакий-малинник. По погоде на Исакия судили о том, каков будет октябрь.

10 (23) августа: "Коли на Лаврентия вода тиха, то и осень будет тиха и зима невьюжная".

21 августа (3 сентября): Ясный день на Фаддея – четыре недели за ним будут с хорошей погодой.

1 (14) сентября: Семен-летопровод, начало двухнедельного бабьего лета, последнего отголоска летних погожих дней. Если же оно было ненастно, это сулило сухую осень.

25 сентября (8 октября): Сергей-капустник. По этому

дню судили о том, какая будет зима. Если выпадет снег, зима установится в Михайлов день – 8 (21) ноября, а зимний санный путь – через четыре семины (недели).

Многое в календаре земледельца выражено в форме пословицы – законченного суждения, которое В. И. Даль образно назвал “ягодкой”. “Кто ее сочинил, – писал В. И. Даль о пословице, – неведомо никому, но все ее знают и ей покоряются. Это сочинение и достояние общее, как и сама радость и горе, как выстрадавшая целым поколением опытная мудрость, высказавшаяся таким приговором”.

Краткость, емкость, образность – все это вобрала в себя пословица, и все способствует ее быстрому запоминанию, ее использованию, передаче из уст в уста. А уж что касается растений и их употребления, здесь пословицы – настоящий клад.

“Земля – тарелка: что положишь, то и возьмешь”, – в этом изречении заключена основа крестьянской морали, круто замешенной на отношении к земле, к живой и неживой природе. “Овес и сквозь лапоть прорастет”, – одновременно и свидетельство о дружных всходах неприхотливого растения, и образный намек на то, что какое-то дело не требует большой заботы – само делается. Последнее, разумеется, не относится к заботам земледельца, о них – другие пословицы. “Не хвались травой, хвались сеном”, – напоминание о том, что урожай хорош, когда он уже в амбаре, в погребе или на сеновале. “Репьем осеешься – не жито взойдет!” – это уже заключение о качестве семян для посева. Или: “Старый хлеб семена переводит”, – зерно последнего урожая предпочтительнее пролежавшего в закромах много лет и заметно потерявшего всхожесть. Были пословицы и о необходимости севооборотов: “Хлеб на хлеб сеять – ни молотить, ни веять”; о сочетаемости культур: “Жито паруется с пшеницею, горох с чечевицею, а овес – удовец” (вдовец, нет ему пары).

Что выращено, собрано, заложено на хранение – пойдет к столу, а потому немало пословиц относится к русской кухне. "Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной". "Красно гумно стогами, а стол – пирогами". "Кисель зубов не портит". "Где кисель, тут и сел; где пирог, тут и прилег". "Ельник, березник – чем не дрова, хрен да капуста – чем не еда!" – находим мы среди более чем 30 тысяч пословиц, собранных в прошлом веке В. И. Далем. Встречаются у него и упоминания о редких теперь блюдах. "Кулажка – не бражка: упарена, уквашена, да не хмельна, ешь вволю!" Когда-то лакомое кушанье – кулажку-готовили из пареного соложенного теста с калиной. А вот и знакомая нам солянка-калья: "Где калья, там и я!" И схожее по смыслу: "Где щи, тут и нас ищи!" В трудные, неурожайные годы выручала крестьянскую семью хоть какая-нибудь удавшаяся культура: "Семь перемен, а все одна редька: редька триха, редька ломтиха, редька с квасом, редька с маслом, редька в кусочках, редька в брусочках да редька целиком". Но многое, конечно, зависело от мастерства хозяйки: "Какова Устинья, такова у ней ботвинья".

Удивительные миниатюры с участием растений – это народные загадки. Их сравнительно мало, но они настолько ярки и остроумны, что без труда выделяются даже в общем многоцветье русского фольклора.

Начнем с наиболее обычных, известных многим с детства: "Без окон, без дверей – полна горница (в старину говорили "храмина". – Авт.) людей" и "Сам алый, сахарный, кафтан зеленый, бархатный". Если арбуз узнается без труда, то признаки огурца весьма и весьма общи: под них могут подходить любые ягоды, начиная с того же самого арбуза (да, плод его, по классификации ботаников, ягодообразный) и кончая крыжовником.

Так и остальные загадки, одни весьма прозрачны, в других отгадки намечены каким-нибудь характерным,

чаще всего довольно забавным штрихом. Вот, например, загадки о репе: "Кругла, да не девка, с хвостом, да не мышь", "Под дубком, под кустиком-кустом свилась клубком да и с хвостиком", "Кругло, кругло, да не мясично (не месяц, не луна. – Авт.), остро, остро, да не мышиний хвост; зелено, зелено, да не сорочий хвост". А чтобы отгадать загадку о льне, нужно знать уже не внешние признаки этого растения, а технологию и конечный результат его переработки: "Били меня, колотили меня, во все чины производили и на стол посадили". Обратите внимание: не за стол, а именно на стол – в виде скатерти и салфеток. Или еще: "Голову едят, кожу носят, а мяса и собаки не едят".

Приведем еще несколько весьма остроумных и образных "растительных" загадок. "Стоит попок, сам низок, сто на нем ризок" (капуста). "На поле Нагайском, на рубеже татарском стоят столбы точеные, головки золоченые" (рожь). "Весной растет, летом вьется, осенью цветет, зимой в дело идет" (хмель). "Под ярусом, ярусом висит зипун с красным гарусом" (рябина). "Чем больше

ешь, тем больше остается" (орехи). "Не сеяно, не молочено, в воде обмочено, камнем пригнетено, к зиме приблюдено" (грибы волнушки).

Еще одна загадка про те же волнушки: "Не брусница, не клюква, не репа, не брюква, не семенами садилась, а так уродилась – в великий сочельник, в Петров понедельник, хлебу замена, грибам перемена". Тут, видимо, необходимы пояснения. Действительно, почему волнуш-



ка – грибам перемена? Ведь она сама – гриб! Все дело в том, что в старину наряду со словом "грибы" бытовало еще и другое – "губы". В число первых включали только те, которые шли на сушку: белые, подосиновики, подберезовики. Остальные, годные прежде всего на солку и жарку (грузди, рыжики, сыроежки, волнушки), относили к губам. Те, в свою очередь, делили по виду принятой их переработки на отварухи, мочухи и солонухи. Теперь понятно, почему волнушки в приведенной загадке противопоставлены грибам, то есть категории, если хотите, более благородной.

И наконец, старинные русские песни. Конечно, нужно быть уж слишком прагматичным, чтобы подходить к ним только лишь как к источнику этноботанической информации. Этот вид фольклора как ничто больше передает тот эмоциональный настрой, которым пронизаны все народные песни. Здесь и удасть, и юмор, и безысходная печаль, и сострадание, и психологически тонко построенное повествование, в которое песня вовлекает всех. Образы цветов, трав, деревьев в них лишь помогают создать настроение, пробудить тонкие ассоциации. Они понятны каждому, не требуют объяснений, их воспринимают сердцем и душой.

"Мне не жалко было бросить свою сторону, разжалче- чее мне всего батюшкин зеленый сад", – это песня XVI века. "Э-ой, в зеленом-то саду цветы лазурьевы цветут-растут", – как бы вторит ей другая. С цветами, деревьями, травами сравнивают песнетворцы своих любимых: "Третье деревцо – грушица зеленая, эта грушица – вроде моей душечки молодой жены", "Молоденек мой братец, как ягодка вишенка".

И в эту вязь символов и образов естественно впе- таются обыденные, вполне бытовые мотивы, как, напри- мер, в одной из песен из сборника Н. П. Рыбникова, изданного в 1910 году: "Только лих на меня мужик садовник: он почасту в зеленый сад гуляет, и глубокие

борозды копает, а навозом и соломой застиляет”. Ну, чем, скажите, не ”рецепт”?

А вот известная всем ”Во поле береза стояла”. Мы уже познакомились со старинными деревянными музыкальными инструментами, но все равно возникает вопрос, как из березы сделать ”три гудочка”. Ведь кора с нее не в пример иве или тополю вроде бы не снимается чулком так легко. Возможно, что речь здесь идет не о духовом инструменте, а о смычковом, для которого береза уже более пригодна. Но с другой стороны: как сделать такой инструмент всего лишь из пруточка? Загадка...

А в завершение приведем одну из чудесных русских загадок – о хлебе. Это маленькая картинка, в которой буквально все проникнуто мягкой и светлой любовью к этому древнейшему и самому насущному продукту земли. ”Комовато, ноздревато, и губасто, и горбато, и тяскло, и кисло, и пресно, и вкусно, и красно, и кругло, и легко, и мягко, и твердо, и ломко, и черно, и бело, и всем людям мило”.

* *
*

Заканчивая рассказ о русском народном опыте ”общения” с царством растений, отметим с сожалением, что о многом в нашей книге говорится в прошедшем времени – и отнюдь не только потому, что события отдалены от нас столетиями. Дело в ином. Трудно определить, сколько ”дедовских рецептов” – этого бесценного народного знания и опыта – не сохранилось или дошло до потомков в неполном, либо в искаженном виде, словом, по сути так и осталось достоянием лишь прошлого. Увы, примеров тут множество. Канули в небытие многие сорта народной селекции – мы знаем их в лучшем случае лишь по именам. Растерян богатый опыт

зимней выгонки самых разнообразных культур. А растения-целители? Одни исчезли из нашей памяти, другие – вовсе с земли. Энтузиасты набирающей сейчас силу фитотерапии – лечения растительными лекарственными средствами – буквально по крохам восстанавливают древний опыт народного травоведения.

Теряя знания наших отцов, дедов и прадедов о растительном мире России, мы теряем и частицу отечественной истории, поскольку накопление этих знаний – закономерный исторический процесс, тесно связанный с жизнью народа, страны, общества.

”Экологию нельзя ограничивать только задачами сохранения природной экологической среды, – писал академик Д. С. Лихачев, – для жизни человека не менее важна среда, созданная культурой его предков и им самим. Сохранение культурной среды – задача не менее существенная, чем сохранение окружающей природы”. И совсем не случайно в столь небольшой цитате трижды прозвучало слово ”сохранение”. Это наш долг – сохранить завещанное дедами и прадедами. Не жалеть сил, средств, времени и, главное, пыла своей души, чтобы вернуть, воссоздать наше утраченное культурное наследие, сберечь то, что мы пока имеем.

СОДЕРЖАНИЕ

К читателю	5
От Триполья до наших дней	8
"Экспериментальные" сады Измайлова	24
Нестареющая антоновка	40
Голодный хлеб	50
Когда еще не было слова "консервы"	59
Не красна изба углами, красна пирогами	81
Одежда для принцев—лебедей	103
Секреты "белого индиго"	113
Экскурсия в зеленый ряд	121
Древесиноведение и древесиноведы	132
Топорная работа, которой можно гордиться	159
Лапти и охрана природы	181
Календарь земледельца	191

ГОЛОВКИН БОРИС НИКОЛАЕВИЧ

ПО ДЕДОВСКИМ РЕЦЕПТАМ

Зав. редакцией Т. С. Михайлова

Художник А. М. Рысс

Художественный редактор О. М. Соркина

Технический редактор Н. А. Зубкова

Корректор Т. А. Гусарова

ИБ 5600

Сдано в набор 27.02.90. Подписано в печать 26.04.90. Т-01100.
Формат 70 x 100¹/₃₂. Бумага кн.-журн. имп. Гарнитура Пресс-Роман.
Офсетная печать. Усл. п. л. 8,45. Усл. кр.-отт. 8,77. Уч.-изд. л. 9,19.
Тираж 250 000 экз. (1-й завод 1—100000 экз.). Заказ № 323. Изд. № 508.
Цена 40 коп.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО "Агропромиздат", 107807, ГСП-6,
Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

Московская типография № 4 Государственного комитета СССР по печати.
129041, Москва, Б. Переяславская, 46.

