Шентеров С.Е.

Русская печка – мать родная



2026г.

Сергей Шентеров

Русская печка – мать родная

«Автор»
2026

Шентеров С. Е.

Русская печка – мать родная / С. Е. Шентеров — «Автор», 2026

Русская печка!История возникновения. Этапы развития. Печка - как центр вселенной дома.Питание из печи. Общие принципы приготовления еды. Отдельные рецепты.

© Шентеров С. Е., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Введение 5
Русское жилище 8
Русская печь — история старого быта 22
Краткая история русской печи 24
Русская печь в доме, ее достоинства и недостатки 34
Конструкция печи 39
Место в избе 42
Конструктивные особенности русской печи 46
Печь-баня 51
Источник света 52
Народные приметы, связанные с печью 53
Печь в современном стиле 57
Дрова для печи 58
Конец ознакомительного фрагмента. 60

Сергей Шентеров
Русская печка – мать родная

Введение

Настоящая русская печь — хранительница многих тайн и поверий русского народа уже не одно столетие. О ней нужно говорить с патриотическим пафосом и гордостью, потому что легендарнее этого предмета в российской действительности еще не было.

История печки и ее роли в жизни русского человека складывается, как и она сама, из многих слоев и кирпичиков. Археологи утверждают, что прообраз печи как таковой появился около четырех тысяч лет назад, когда человек догадался, что огонь можно не просто разжигать в кострище, а поместить его под глиняный свод.

Печка — немой свидетель зарождения и угасания жизни человека.

Родился на печи и умер на печи… Если такой путь проделает русский человек, значит, он прожил долгую и счастливую жизнь. Не погиб на войне, не сгинул в тюрьме, не умер на производстве.



Географические, природные и экономические особенности накладывали свой отпечаток на конструкцию русской печи. Печи имею различные конструктивные особенности. В дальнейшем читатель познакомится с некоторыми типами таких «особенных» печей. Будут представлены их фото и краткое описание.

Размеры печи определялись по хозяйке. Ее усаживали на табурет и измеряли. Существует целая система мерок для печи. Расстояние от верхней пуговки на воротнике до сиденья табуретки давало высоту свода внутренней части печи, которая, однако, не должна была превышать 60 см. Устье печи должно было быть на 10 см шире плеч хозяйки, а высота его тождественна

их ширине. Шесток в глубину должен был равняться размеру от локтя до кончиков вытянутых пальцев. Высота печи делалась равной росту хозяйки плюс два спичечных коробка.

Поэтому все старинные печи различны в своих размерах!

В общем, чтобы печь построить, требовалось много усилий, а главное, нужно было вложить душу. Ведь печь не только грела избу, но и служила плитой. На русской печи спали, некоторые даже и тридцать три года, как Илья Муромец. Емеля вообще с нее слезать не хотел, так и ездил на печи по улице.



Можно сказать, что без русской печки не обходилась ни одна сфера жизни людей. Приметы и поверия, которые связаны с печью, можно собрать в отдельную книгу, которая по размеру не уступит «Войне и миру». И погоду предсказывали, и от страхов избавляли, и счастливой дороги просили, и домовенка задабривали — все это делали с помощью русской печки! Но обо всем по порядку.

Русское жилище

Русское жилище — это не отдельный дом, а огражденный двор, в котором сооружалось несколько строений, как жилых, так и хозяйственных. «Изба» — таково было общее название жилого строения. Слово «изба» произошло от древних «истба», «истопка». Изначально так называлась основная отапливаемая жилая часть дома с печью.

Избы строили из бревен и богатые, и бедные. В домостроении если кирпич и использовали, то из него делали первый нежилой этаж, а жилым этажом был второй — деревянный. Долгое время каменные и деревянные церкви сосуществовали в одном селе рядом друг с другом. Каменная холодная церковь была летняя, а деревянная — теплая, зимняя.

Совсем не от глупости русский мужик продолжал строить деревянные дома, предпочитая их каменным, а делал это он от хорошего знания законов теплофизики. В Западной и Южной Европе зима теплая, там можно и в каменном доме не замерзнуть. А на русском севере в каменном доме зимой «полный кирдык», а если в таком доме топить до хорошего тепла, то дров не напасешься.

Сами посудите: если камень греть с одного конца, то нагреется быстро и другой, так как камень хорошо проводит тепло.



А вот если подожжешь лучинку, то за другой конец можно держаться, пока огонь вплотную к пальцам не придет. Не проводит дерево тепло, а камень — проводит. Деревянная стена из бруса толщиной 15 см сохраняет тепло лучше, чем кирпичная толщиной в 1 метр.

Ну, о панельных бетонных стенах толщиной 35 см я уж молчу. Они вообще тепло не держат: если в панельном доме перестанут быть горячими батареи (отключат отопление зимой при 30-градусном морозе), то через полчаса в квартирах будет ниже нуля, а через 3–5 часов температура в квартире и на улице сравняется. А мы удивляемся: и почему отопление многоквартирных домов в городах так дорого обходится?



Душой всего дома была печь. Нужно отметить, что так называемая «русская», а правильнее всего — духовая, печь — изобретение достаточно древнее. Она ведет свою историю еще из трипольских жилищ. Но в конструкции самой духовой печи в течение второго тысячелетия нашей эры произошли весьма значительные изменения, позволившие гораздо рациональнее и полнее использовать топливо.



Изобретение русской печки — явление эпохальное, связанное с практическими потребностями русского человека и потому сильно повлиявшее на весь уклад деревенской жизни. Оно по праву считается одним из самых важных. Не случайно с русской печкой связано так много фольклора, сказок, легенд, пословиц и поговорок:

Догадлив крестьянин, на печи избу поставил.

Хочешь есть калачи — не сиди на печи.

До тридцати лет греет жена, после тридцати — рюмка вина, а после — и печь не греет.

Пеки, пока печь горяча.
Что есть в печи, всё на стол мечи!
Умного учи, больного лечи, а ленивого не подпускай к печи.
Кто сидел на печи, тот уже не гость, а свой.
Корми деда на печи — сам будешь там.
Счастье придет — и на печи найдет.



Есть в России праздник русской печки, который отмечается 19 мая, о нем знают гораздо меньше, чем о Дне святого Валентина, пришедшем к нам с Запада. Русская печь — символ рус-

ского духа, самодостаточности русского народа, его рациональности, основательности и здорового консерватизма.



Она проста в устройстве, многофункциональна, безопасна в отношении углекислого газа, обладает хорошей вентиляцией, является источником здоровья, тепла и света. Когда разгорается горнило, можно тушить свечи и делать всю работу перед устьем, а когда в горниле гаснут дрова, можно развести небольшой костерок на шестке, получив своеобразный камин.

Про варочные свойства русской печи вообще ходят легенды. В ней можно одновременно выпекать до пятидесяти килограммов хлеба, устанавливать десяток различных горшков, в которых еда остается горячей до вечера. В русской печке можно варить, тушить, томить, жарить, калить, печь, изобретая самые разные рецепты приготовления блюд, которые получится приготовить только в ней.

Русская печь — прекрасная сушилка. В ней сушат грибы, ягоды, травы, овощи, спички, лучины и, конечно, одежду. Для одежды делаются специальные отверстия — печурки, а рядом с печкой — вешалки. Поэтому тулупы, рукавицы, варежки, шапки и валенки всегда остаются сухими и теплыми, что немаловажно в условиях сурового русского климата, особенно зимой.

Обогрев избы начинался на Покров (середина октября) и заканчивался на Благовещенье (апрель).

Печь занимала почти четверть площади жилища. Она протапливалась несколько часов, а, нагревшись, держала тепло и обогревала помещение в течение суток. Печь служила не только для обогрева и приготовления пищи, но и как лежанка. Нередко в печи, заменявшей баню, мылись и парились.



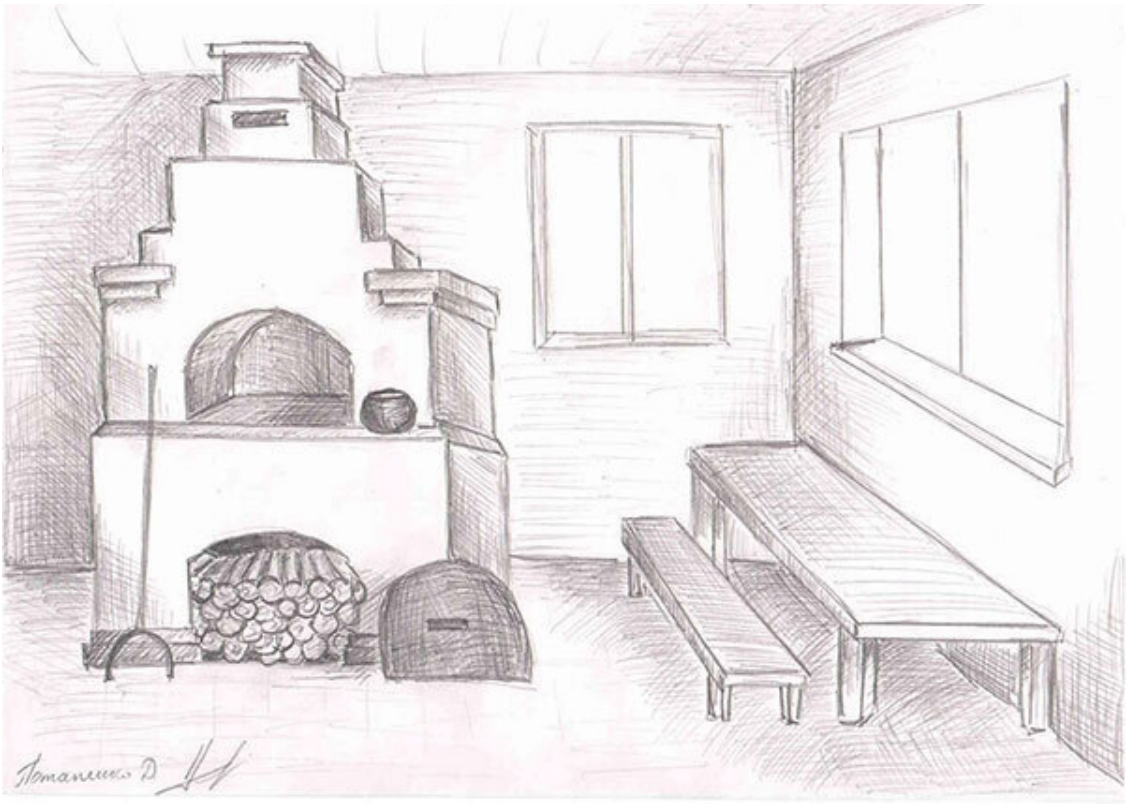
Во всех жизненных ситуациях печь приходила крестьянину на помощь. Топить печь приходилось не только зимой, но и в течение всего года, даже летом! Используя свойство духовой печи накапливать, аккумулировать тепло, крестьяне готовили пищу раз в день — утром, оставляли приготовленное внутри печей до ужина — и пища оставалась горячей. Эта особенность духовой печи оказала решающее влияние на русскую кулинарию, в которой преобладают процессы томления и тушения, причем не только крестьянскую, так как образ жизни многих мелкопоместных дворян не сильно отличался от крестьянского.

Пищу из печи вынимали по мере необходимости. Таким образом, исключались кишечные отравления! Пища проходила необходимую обработку — токсины разлагались. Нового микробного обсеменения не было. Поэтому не было необходимости добавлять естественные консерванты: соль, перец, разные приправы, которые в южных регионах использовали, чтобы сохранить пищу от размножения микробов.

В русской печи в большом чугуне кипятили воду для приготовления пойла скотине, заваривая корнеплоды с зерном. В печи, закрытой заслонкой, жар держится до самой ночи.



А ночью на печи, в самом теплом месте избы, спали старики, которые взбирались туда по приступкам — приспособлению в виде 2–3 ступеней. Одним из обязательных элементов интерьера были полати — деревянный настил от боковой стенки печи до противоположной стороны избы. На полатях спали, залезая с печи, сушили лен, пеньку, лучину. На день туда закидывали постельные принадлежности и ненужную одежду. Полати делали высокие, на уровне высоты печи. Свободный край полатей нередко ограждался невысокими перильцами-балясинами, чтобы с полатей ничего не падало. Полати были излюбленным местом детей: и как место для сна, и как самый удобный наблюдательный пункт во время крестьянских праздников и свадеб.



Расположение печи определяло планировку всей жилой комнаты. Обычно печь ставили в углу справа или слева от входной двери. Угол напротив устья печи был рабочим местом хозяйки. Все здесь было приспособлено для приготовления пищи. У печи стояли кочерга, ухват, помело, деревянная лопата. Рядом — ступа с пестом, ручные жернова и кадка-квашня для закваски теста. Кочергой выгребали золу из печи. Ухватом стряпуха цепляла пузатые глиняные или чугунные горшки (чугуны) и отправляла их в жар. В ступе она толкла зерно, очищая его от шелухи, а с помощью мельницы перемалывала в муку. Помело и лопата были необходимы для выпечки хлеба: помелом крестьянка подметала под печи, а лопатой сажала на него будущий каравай.



Шесток — полочка перед устьем печи, на которой хозяйка могла держать в тепле приготовленную пищу.

У простой русской печи шесток в основном предназначался для горшков и чугунов, которые отсюда вносились с помощью ухватов в печь. Во время варки чугунки время от времени выставляли на шесток, чтобы проверить степень готовности варева и добавить что-либо (например, долить воды).

Сюда же хозяйка выдвигала их в конце варки перед тем, как отправить на стол.

После того как хозяйка помыла посуду, она складывала ее на шесток. Тепло и жар, идущие из печки, через заслонку равномерно прогревали посуду, убивая все микробы и вирусы на поверхности посуды. Удивительно, что при таком способе сушки на посуде не остается разводов и ее нет необходимости протирать полотенцем.

Хотя в основном шесток служил подставкой для печной посуды, в некоторых случаях его использовали в качестве открытого камина. Например, нужно подогреть варево, а печь давно остыла — не затапливать же ее снова. На выручку и приходил шесток. На нем размещали небольшую кованую треногу, называемую таганком. Сверху на обод таганка ставили чугунок, кастрюлю или чайник. Устье печи закрывали заслонкой таким образом, чтобы ее ручка была повернута в сторону топки. Открыв вьюшку, под треногой разжигали небольшой костерок из коротких чурочек. Если таганком обзавестись не пришлось, из подпечка доставали два кирпича и ставили их на ребро на некотором расстоянии друг от друга. Между кирпичами также разводили костерок, а сверху ставили посудину с пищей или чайник с водой.



Рядом с печью обязательно висел утиральник, т. е. полотенце и рукомойник. Под ним стояла деревянная лохань для грязной воды. В печном углу также находились судная лавка (судно) или прилавок с полками внутри, использовавшийся в качестве кухонного стола. На стенах располагались наблюдники — шкафчики, полки для нехитрой столовой посуды: горшков, ковшей, чашек, мисок, ложек. Мастерил их из дерева сам хозяин дома. В кухне нередко можно было увидеть глиняную посуду в «одежде» из бересты: экономные хозяева не выбрасывали треснувшие горшки, корчаги, миски, а оплетали их для прочности полосами березовой коры. Выше размещался печной брус (шест), на который ставилась кухонная утварь и уклады-

вались разнообразные хозяйственные принадлежности. Полновластной хозяйкой печного угла была старшая женщина в доме.



При всем разнообразии способов ее применения русская печь всегда выступала и как своеобразный элемент интерьера, в частности, служила мебелью. Это само по себе неудивительно, ведь, как правило, в русской печи всегда имелись многочисленные полочки и ниши, которые служили как для увеличения площади поверхности печи, а следовательно, повышенной теплоотдачи, что позволяло быстрее прогреть помещение, так и для хранения всевозмож-

ной посуды и домашней утвари. А наличие в конструкции заслонок для дыма позволяло в полной мере насладиться теплом и уютом русской печи без риска «угореть».

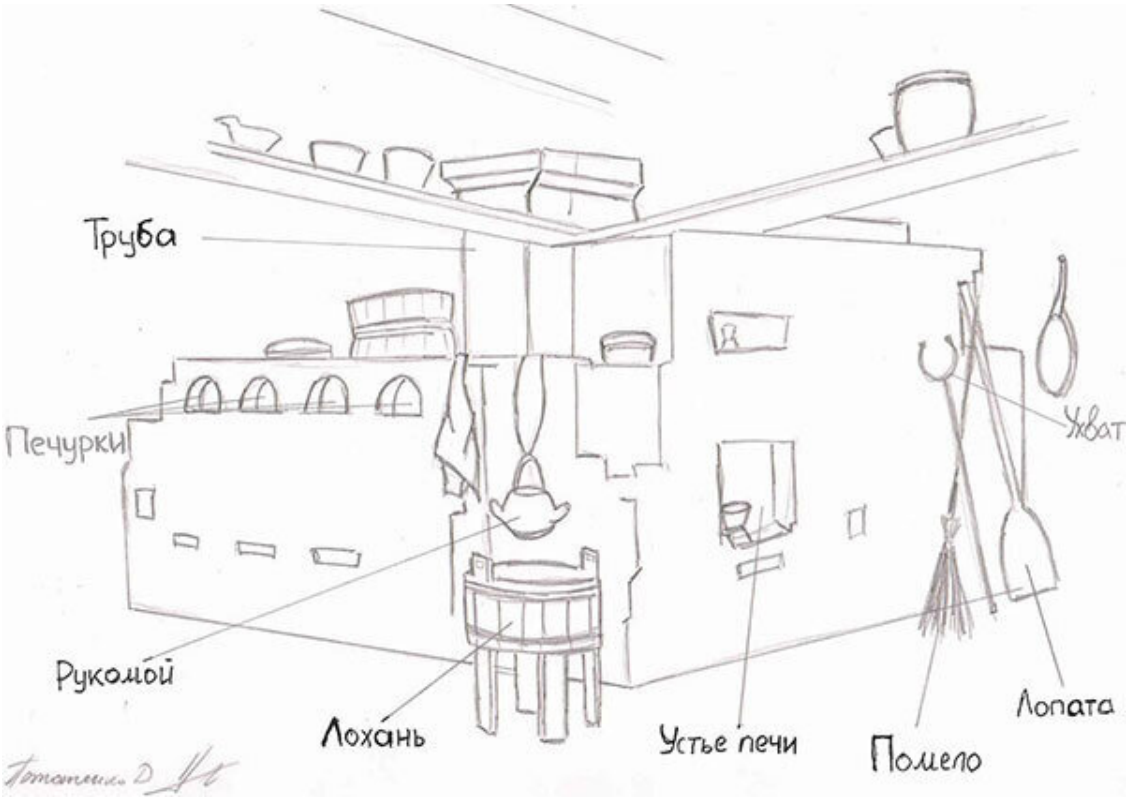
Возможно, именно поэтому профессия (вернее, даже талант) печника, или, как его в ту пору называли, «печных дел мастера», пользовалась в народе таким почетом и уважением, ведь «добрая печь и накормит, и обогреет, и спать уложит». А уж о ее важности в лютую зимнюю стужу и говорить не приходится. Кстати, в теплом опечье в холодное время держали домашнюю птицу.

В южных районах, где качество дров было невысоким (часто вообще топили сухим навозом), хозяйка имела баночку с раствором побелки, туда помещали небольшой веник из гусиных перьев. Ежедневно хозяйка подбеливала печку, чтобы скрыть темные полоски дыма и гари от некачественных дров.

Русская печь — история старого быта

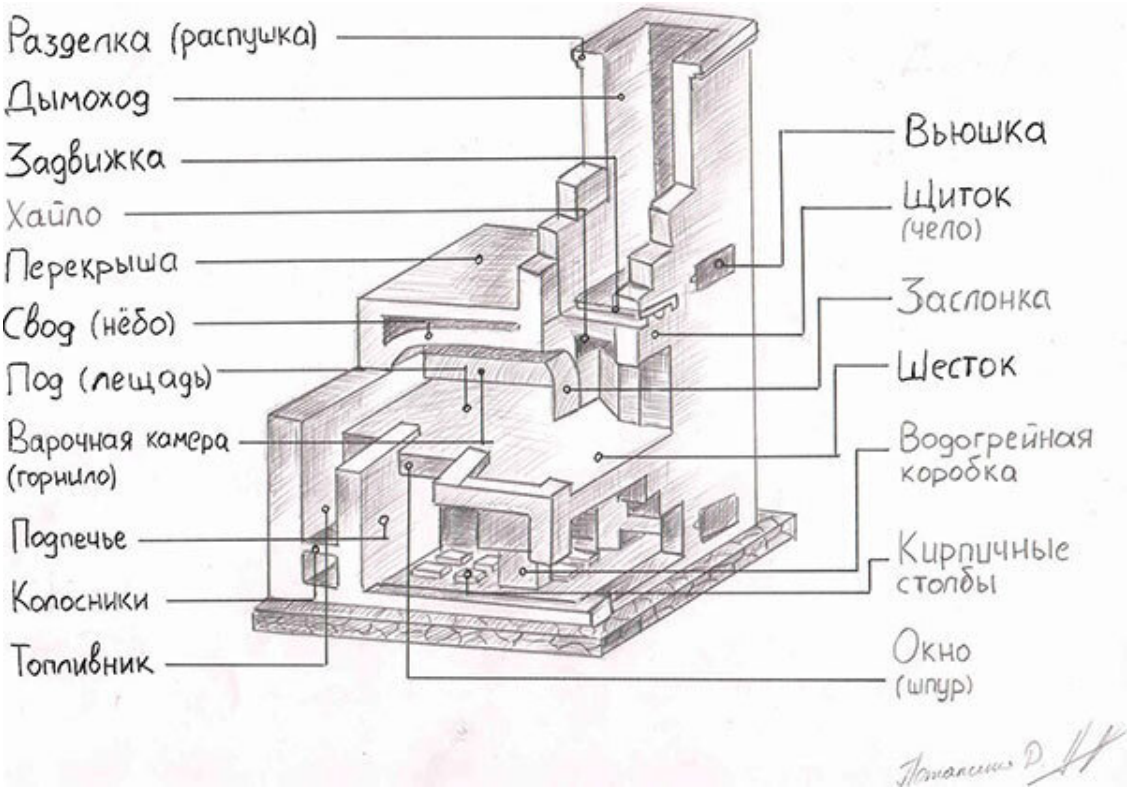
Печь в крестьянском доме по значимости уступала только крыше и стенам. Все остальные детали, такие как окна, двери и пол, были второстепенными. Можно сказать, что печь была «универсальным комбинатом бытового обслуживания».

Начнем со схематического изображения.



Устье (уста, рот) печи еще называют «хайло», поэтому понятно народное выражение «хайло раззявил» (самое широкое место), что значит «широко открыл рот».

Кирпичная печь такого объёма — очень дорогое удовольствие, т. к. кроме видимой части у неё есть отдельный фундамент. Традиционно вплотную с печью делался вход в мини-подполье до нулевого уровня её фундамента. В таком подполье и летом и зимой продукты были как в современном холодильнике, да и фундамент не отсыревал, проветривался.


Разделка (распушка)
Дымоход
Задвижка
Хайло
Перекрыша
Свод (нёбо)
Под (лещадь)
Варочная камера (горнило)
Подпечье
Колосники
Топливник
Вьюшка
Щиток (чело)
Заслонка
Шесток
Водогрейная коробка
Кирпичные столбы
Окно (шпур)

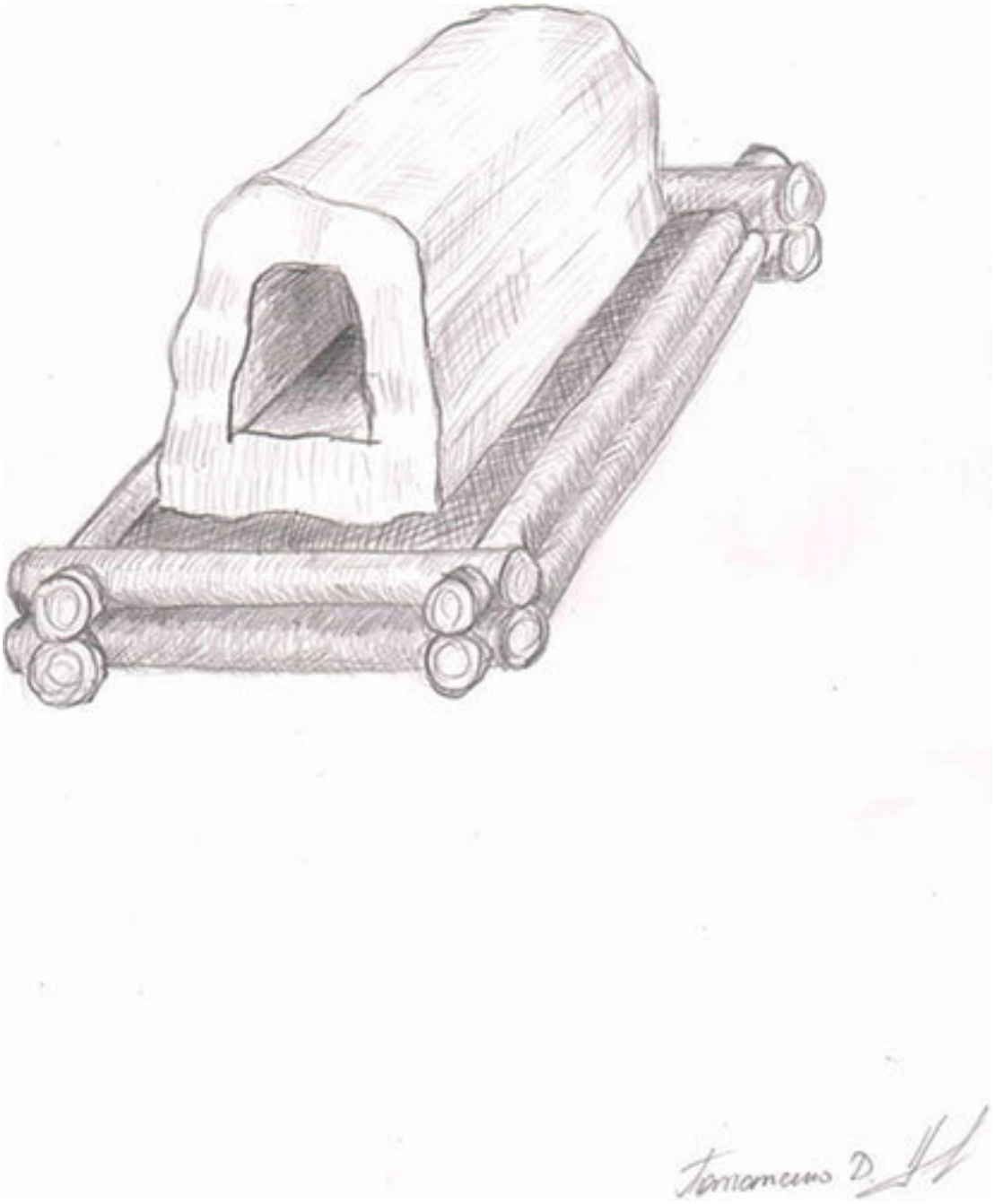
Краткая история русской печи

Можно сказать, что русская печь достигла совершенства, и современные печи являются лишь ее вариациями. Чтобы понять, насколько недавно с исторической точки зрения появились такие печи, посмотрим, как развивалось печное дело в России.

До появления русской печи были очаги-каменки с открытым пламенем. Раскаленные камни использовались для нагревания воды — их просто опускали в горшок. Кстати, очень долго деревенские бани топились по-черному, и печи-каменки можно считать легкой модификацией древнейшего очага.

Основная особенность русской печи — тоннелеобразное горнило, варочная камера, которая разогревается выше 200°С. Из-за такой конструктивной особенности высокая температура может сохраняться часами без дополнительной протопки. Для приготовления пищи — идеальный вариант.

С момента своего изобретения технология русской печи претерпела много изменений. Первоначально (с начала XV века) печи были глинобитными и не имели трубы.



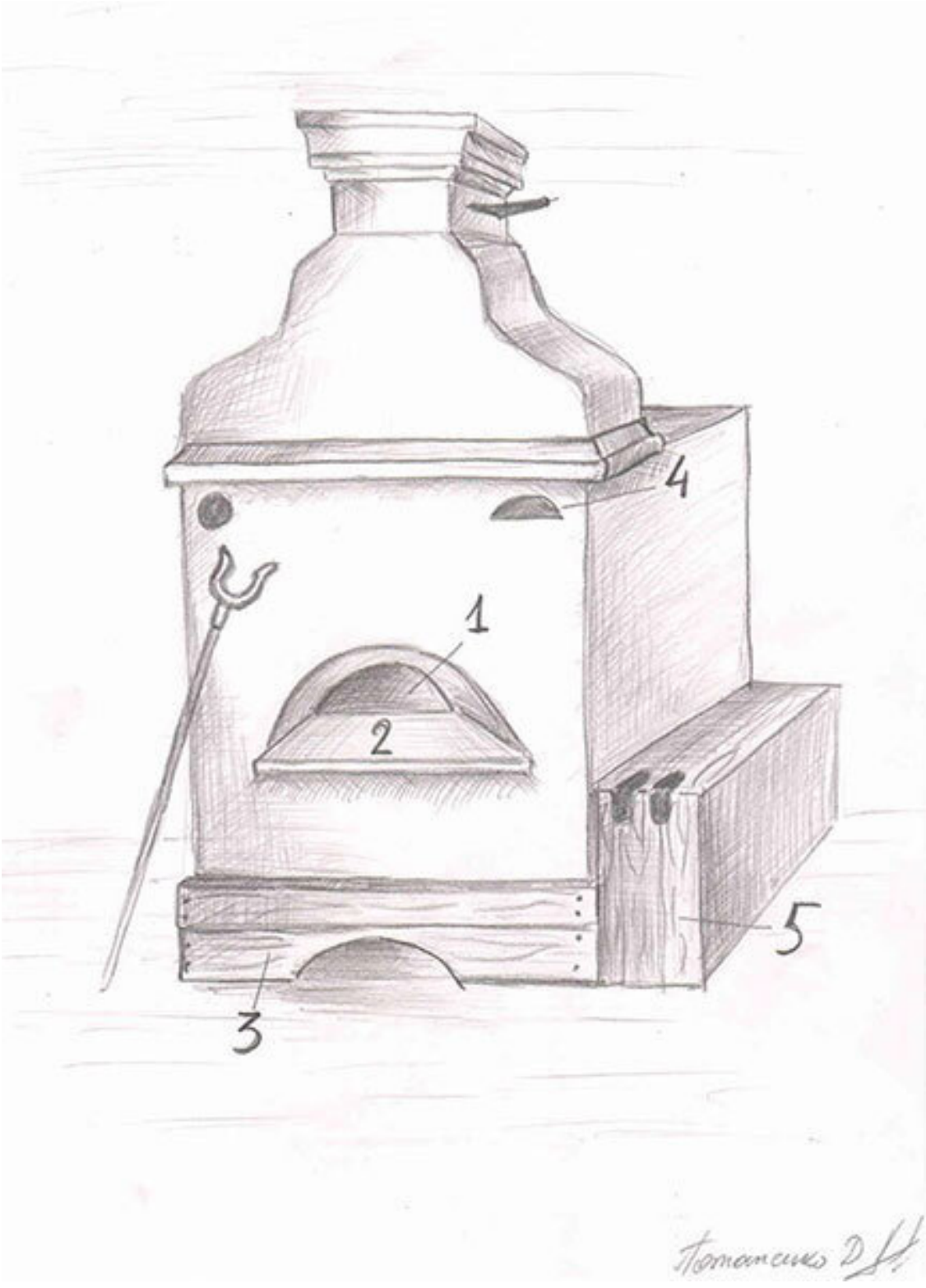
Такая печь получила название курной, так как сильный огонь в ней не разводился из-за опасности пожара, и она «курилась» на малом огне. Отсюда же и изба, топившаяся по-черному, получила название «курная» изба. Строительство такой печи начиналось ещё до постройки самого жилища. На сруб-форму набивали глину, постепенно формируя свод, несколько дней конструкция сохла, затем, не вынимая брёвен, производили обжиг в течение нескольких дней на малых температурах.



Так как труб ещё не придумали, то топить такую печь приходилось «по-чёрному», то есть дым, заполнив помещение, выходил через верхний притвор входных дверей, а холодный воздух от порога поступал внутрь дома. Потом стали прорубать отверстие в стене над печью. Когда печь не топилась, отверстие это затыкалось (заволакивалось) деревянными заслонками, вследствие чего и получило название волокового окна. Есть и другое объяснение: дым «выволакивался» через это отверстие, которое и стало первым окном в доме. Кстати, во многих языках слово «окно» происходит от словосочетания «глаз ветра», например, в английском wind

— «ветер» и ow — «глаз» (следы староанглийского) дают слово window — «окно». А у нас «окно» без всякого ветра — от латинского «око» — «глаз».

У современного человека почему-то сложилось неправильное представление, что если топить по-черному, то все стены будут закопчёнными. Этнографы, описывавшие такие избы на Руси, неизменно с удивлением обнаруживали, что стены светлые, а закопчен только потолок и стены вниз от него по ровной линии на 20–30 см. Просто надо было уметь правильно подбирать дрова и режим горения.



Русская печь (битая печь). 1 — чело, 2 — припечек, 3 — опечек, 4 — печурка, 5 — залавок — длинный ящик с подъемной крышкой для хранения продуктов, посуды. Прислонен к печи ухват.

К началу XVII века система была вновь усовершенствована. Во многом этому способствовало возникновение производства кирпича. Появились первые дымоотводы и дымосборники, а затем первые трубы, выполненные из теса (тёсаное топором дерево), правда, они не примыкали к самой печи, а находились на безопасном расстоянии. Между трубой и устьем горнила монтировался колпак-дымосборник. Символ дома приобрел человеческие очертания, не зря одним из названий дымосборника было «чело». Такая конструкция позволила повысить производительность, так как тяга многократно возросла, но и увеличила пожароопасность (кто не видел вырывающиеся искры из сильно топящейся печи). Встал вопрос о невозгораемых трубах. Кирпич оставался дорогим, и использовать его могли себе позволить только очень обеспеченные люди, поэтому еще долгое время «черные» печи оставались в ходу.



Русская печь с кирпичной трубой называется «белой», и, соответственно, топят её «по-белому». Конструкция оказалась столь удачной, что с момента возникновения принципиально не менялась, особенно в деревне. Усовершенствовались лишь отдельные ее показатели.

Кирпич был действительно очень дорог. Думаю, достаточно привести два примера.

Зимний дворец Екатерины II (период правления 1762–96 гг.) был трехэтажным деревянным (хотя имеет вид каменного, потому что оштукатурен на голландский манер). Всего там располагалось 90 комнат, и в каждой комнате стояла печь на деревянных резных ножках. Представьте себе 90 кирпичных печей — это были ящики, в которые вкладывали заранее разожжен-

ные жаровни с древесным углем. Пока уголь горел, в комнате было тепло, и вельможные особы переодевались в теплую ночную одежду, надевали на голову колпак и утопали в толстенной перине. Только так можно было спастись от холода. Когда угли прогорали, следующую порцию приносили под утро, перед пробуждением.



Кроме жаровни на ножках, расположенной посреди комнаты, в разных странах использовались специальные конструкции для установки под кровать. В них горшок с углями стоял

на металлическом листе, а на верхней части конструкции из соображений пожарной безопасности также был прикреплен металлический лист.



Вплоть до середины XIX века техника производства кирпичей оставалась весьма примитивной и трудоемкой. Кирпичи формировались вручную, высушить их можно было только летом, а обжигались они в напольных печах-времянках. Уже построили железную дорогу Москва — Петербург, а печи по-прежнему выкладывались из высушенного кирпича-сырца!

Переворот в технике производства произошел лишь во второй половине XIX века. В 1855 г. был изобретен ленточный кирпичеделательный пресс, в 1858 г. изобретена кольцевая обжиговая печь постоянного действия, которая позволила снизить расход дров в 4 раза! Но от изобретения до внедрения нужно время, и по-настоящему массовое производство кирпича развернулось только в XIX веке.

Примерно в это же время существенные изменения появились и в конструкции русской «белой» печи благодаря Ивану Ивановичу Свиязеву (1797–1875 гг.), строгановскому крепостному, ставшему впоследствии академиком архитектуры. Труды его послужили основой для развития ряда дисциплин строительной науки: отопления и вентиляции, строительных материалов, теории промышленной архитектуры, проектирования гражданских зданий. Он дополнил печь верхними дымооборотами, применил колосниковую решетку, что позволило использовать в качестве топлива уголь и торф (хотя применимо это лишь для отопления, готовить в русской печи на угле не рекомендовано). На изобретенные нагревательные приборы Министерство финансов в октябре 1847 года выдало И. И. Свиязеву привилегию — своеобразное авторское свидетельство. В 1867 году Свиязев издал первый в России труд по отоплению зданий — «Теоретические основания печного искусства».



Единственным неразрешенным недостатком конструкции оставалось подпечье, которое протапливалось плохо. Проблема была решена после 1927 года, когда объявили всесоюзный конкурс на проект русской печи более «продвинутой» конструкции.

Так что русская печка, как большинство себе ее представляет, вовсе не древнее изделие. Сформировалась она в таком образе в лучшем случае после отмены крепостного права (1861 г.) и долго еще была недоступна крестьянам. Поэтому изображать Емелю ездящим на кирпичной печке — преувеличение. С художников-то спрос небольшой, а вот историки куда смотрят?..



Для полноты повествования добавим, что в городском применении, где печь выполняла более отопительные функции, нежели кулинарные, был придуман эконом-вариант. Стены выкладывали в полкирпича, это позволило увеличить скорость прогрева, правда, уменьшив, соответственно, и период теплоотдачи. Так как в городе не было особой нужды печь хлеб дома, а площадь жилья была дороже, то сократили длину и ширину печи, уменьшили и под. Такая печь обычно отапливала 2–3 комнаты. Загрузка топлива производилась со стороны кухни или специальных сеней.

Кстати, именно из-за центрального расположения печки и вошло в обиход слово «квартира», т. е. «четверть» (ср. «квартал», «кварта»). Дом делился на четыре части, обогреваемые одной печкой. Четвертинка дома называлась квартирой, или, как еще говорили, углом, а по-современному это просто комната.

Естественно, основные задачи печи — обогрев дома и приготовление еды. Все остальные функции были как бы дополнительными.

Русская печь в доме, ее достоинства и недостатки

Эпоха дровяных печей и каминов не закончится, пока людям нравится смотреть на очаг с горящими поленьями и ощущать невероятно комфортное тепло, исходящее от печных стен. Вместо дорогих и прожорливых газовых и угольных котлов в дома постепенно возвращается простая и надежная, по-своему интересная и удобная русская печка. Построить правильную русскую печь своими руками сложно, но было бы желание. Не секрет, что в печном деле всегда требуется запредельное терпение, чтобы и материалы правильные подобрать, и кладку кирпичную построить так, как того требует чертеж.

Устройство топочной камеры, схема свода и дымовых каналов русской печи несколько отличаются от привычных каминов или голландок. Недаром мастера, понимающие толк в том, чтобы построить настоящую русскую печь, говорят, что это дом в доме. Поклонники современных материалов и технологий утверждают, что ее устройство архаично и требует огромных затрат. На средства, потраченные на русскую печь, можно построить две голландки и камин в придачу, но это сугубо меркантильный, денежный подход к делу. На практике все, кто планировал построить русскую печь и обзавелся ею, отмечают отдельные плюсы и преимущества, характерные только для данной печи.



Отмечается низкая плотность теплового потока из-за очень большой площади греющей поверхности печи. Излучаемое тепло всегда остается мягким и даже лечебным, не сушит воздух, как камин или электронагреватели. Если правильно спланировать и построить русскую печь, то на лежанке можно отдыхать без риска замерзнуть и при низкой температуре в помещении. Мастера советуют построить лежанку, даже если спать на русской печке никогда не придется. Потоки тепла, убегающие в фундамент и прилегающие слои грунта, блокируют и высушивают грунтовые массы, снижают риск деформации фундамента из-за сил пучения. Многие планируют построить кирпичную печь русской схемы, даже не предполагая использовать ее

для обогрева жилых помещений. Прогретая до умеренного жара русская печка может сохранять тепло до нескольких суток. Имеет смысл построить печь, если хозяевам приходится отлучаться из дому на сутки — двое. К возвращению помещение останется чуть остывшим, но все еще теплым, что позволит избежать ночной или вечерней возни с камином или шведкой.



Русская печь хорошо подходит для любых помещений, при условии, что в них постоянно проживают люди. Для дачного домика, посещаемого по выходным, лучше всего построить русскую печь с камином, водогрейным коробом или оборудовать помещение смешанной системой

отопления. По-настоящему русская печь оживает и выдает тепло только через 8–10 часов. Для нетерпеливых можно построить печку как для бани, с тонкими стенами. Поднять русскую печь до жаркого состояния удается через 3–4 часа. Можно построить топку с угольной или газовой горелкой, но в этом случае риск образования трещин и обрушения свода увеличивается на порядок.



Современные печники предпочитают делить русские печи на три категории.

Малые печи: размер основания 1,24 м ширины и 1,78 м длины, такую печь несложно построить под навесом, в летней кухне или на даче.

Средние или домашние печи: ее можно построить для обогрева небольшого дома на 30–40 квадратов. Размер подошвы коробки 2,13 х 1,47 м.

Для большого полутораэтажного дома круглогодичного проживания наилучшим образом подойдет полноразмерная русская печь 3,25 х 2,25 м.

Приведенные внешние размеры кирпичной коробки по большей части использовались лишь в качестве рекомендации. Намного важнее было правильно соблюсти размерные пропорции горнила, пода, свода, перетрубья и сечения дымовой трубы. Построить русскую печь можно и произвольного размера, но важно обязательно выдержать соотношение размеров деталей.

Конструкция печи

Обозначим этапы строительства русской печи.

Первый день — сложил три слоя основания печки до начала свода. День ждем, пока раствор «схватит» кирпичи. Кирпичи перед кладкой надо опускать в воду и держать до пропадания пузырьков. Раствор кладем минимальным слоем.

Второй день — сложил свод из кирпича-сырца (необожженного). Обтесывал бока под клин топором. Теперь, наверно, такой кирпич и не достать: всё делают из огнеупорного кирпича. Далее поставил шаблон и сложил свод. Кое-где пришлось дополнительно стесать, чтобы щели между кирпичами свода были минимальны. Эта конструкция должна также простоять сутки до продолжения кладки.

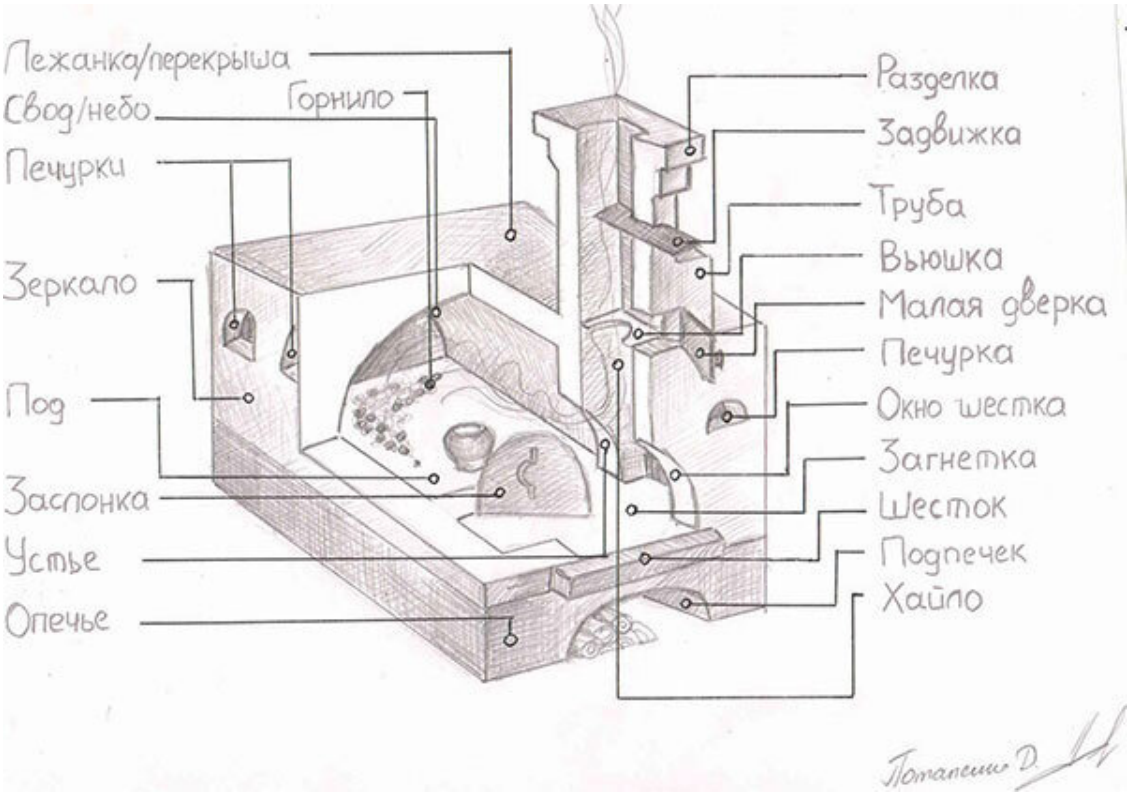


Задняя стенка печки вплотную была пристроена к деревянному срубу. Теплоизоляцией между печкой и срубом служила странная субстанция толщиной 5–6 см. Это отходы овечьей шерсти, пропитанные штукатурным раствором (песок с минимальным добавлением глины).

На третий день сложил оставшуюся часть печки до трубы.

На четвертый день уже вывел трубу через потолок. Установил чугунный горшок без дна, а сверху надел металлическую трубу. Ну а дальше готовим раствор для штукатурки: просеянный песок заливаем глиняной водой (растворяем глину в воде, хорошо размешиваем и сливаем мутную воду без мякоти).

Две недели сушим только проветриванием помещения. Дальше по чуть-чуть топим щепки. Первую протопку на полную порцию дров провели через 2,5 месяца, когда пошли сентябрьские холодные ночи.



Ныне русская печь переживает второе рождение. Немалую роль в этом сыграли ее экономичность и многофункциональность.

При расчете по готовым формулам и упрощенным методикам КПД русской печи выходит около 25–30 %. Это значение издавна внушало сомнение, и в 1927 году наркомзем СССР провел натурные испытания. Результат ошеломил специалистов: точно измеренное значение оказалось 68 %! Это выше КПД большой ТЭЦ! Тогда же был объявлен конкурс на усовершенствование печи. Образцы, разработанные в ВТИ (Всесоюзный теплотехнический институт) Грумм-Гржимайло и Подгородниковым, показали КПД около 80 %. Исследования русских печей ведутся по сей день, и до сих пор до конца не ясно, как достигается такой КПД.

Место в избе

Как уже говорилось, печь занимала главное место в доме.

Существует три традиционных варианта ориентации печи по устью.

Наиболее древний — южнорусский. Печь располагается в одном из дальних от входа углов. Печной угол (не путать с углом, в котором стоит сама печь) занимает пространство от устья до противоположной ему стены. Если он отделен занавеской или перегородкой, то это будет «кухня». Угол, лежащий от устья по диагонали, называется большим, или красным. Здесь стоят стол, сундук, длинные лавки и висят иконы. В четвертом углу под потолком устраиваются полати (настил из досок для отдыха и сна). Отгороженный занавеской, он делается «спальней». Рукомойник, ведра с водой и весь кухонный инвентарь находятся в печном углу. Красный угол одновременно является прихожей, столовой, гостиной и местом для работ. Такая планировка крестьянских домов распространена от южного Подмосковья до среднего течения Дона.

Второй вариант — северорусский. Устье («чело», «цело») хлебной печи было обращено к противоположной от входа стене и освещалось боковым окном. Печь стояла почти вплотную к боковой стене. Между ними оставалось 20–30 см, где хранили кухонную утварь. Между печью и торцевой стеной, над входом, устраивались деревянные полати. Подобную планировку можно отнести к северо-среднерусской. В крестовых домах и пятистенках с прирубом печь располагалась так, чтобы можно было отапливать либо все помещения, либо несколько из них.



В этом случае делали печь с подтопком или камельком. Значимость пространства избы возрастала от входа к противоположной стене, где находился «передний угол» с иконами и столом. Самым малопочетным местом была часть избы около входа, располагавшаяся между койкой и печью, — «под порог». Правила вежливости заставляли пришедших в дом останавливаться у входа и ждать приглашения пройти дальше. Пространство между печью и стеной, где располагался «передний угол», называли «куть». Оно традиционно принадлежало женщине и предназначалось в основном для приготовления пищи и шитья. Там стоял «ящик» с вещами

хозяйки — сундук с приданым, взятым из дома родителей. Возле печи был вход в подполье. К печи со стороны входной двери примыкала небольшая лавочка.

В третьем варианте ось печи перпендикулярна продольной оси дома. На севере этот вариант называют «финским», так как он встречается в жилищах обрусевших финнов, на юге — украинским. Печь стоит рядом с дверью, но устье смотрит не на противоположную от входа, а на боковую стену. Соответственно, красный угол расположен так же, как и в северорусской избе, а вот печной — у входа, весь на виду, поэтому он является одновременно и кухней, и прихожей.

Срединное расположение печи в доме совершенно не свойственно жилищам восточнославянских народов.



Конструктивные особенности русской печи

В Печорском районе Псковской области климат умеренный, зимы с частыми оттепелями, лето влажное и не жаркое. Такой «переувлажненный» климат, достаточное количество дров хорошего качества сформировали очень интересную конструкцию русской печи (может быть, даже русско-финской печи!).



Отсутствует очаг под кирпичным сводом, еду готовят в открытом виде, когда огонь (угли) подогревают горшки снизу. Огромный экран — по сути, это кирпичная стена, в которой проходит дымоход — отдает тепло в обе стороны. Печь располагается посередине большой комнаты, делит ее на «кухню» и «спальню».

Печь имеет лежанку, причем лежанка может отдельно отапливаться в зимний период. Важно отметить, что можно топить эти печи одновременно!

Интересен и тот факт, что окрашивалась такая печка не в белый цвет (общепризнанный цвет русской печи), а имела оттенок от розового до красного, подчеркивая цвет огня и тепла.

В Этнографическом музее под открытым небом «Тихий Дон» сохранилась печка XVIII века с классическими колосниками и поддувалом (закрыто отдельной маленькой чугунной дверцей).





Необходимость дополнительной подачи воздуха (кислорода для горения) вызвана низким качеством дров, точнее, тем, что в качестве дров использовался сухой навоз (козляк). Это топливо без дополнительной подачи воздуха не горит!

Интересен тот факт, что в этой местности широко использовались чугунные горшки производства г. Фролова. Поневоле это название перекликается с названием родной деревни автора — Фролихи.



Здесь же широко представлена утварь крестьянских хозяйств XVIII–XIX веков. Все предметы, выставленные в экспозиции, имеют прямую связь с русской печкой.





Печь-баня

Лечить разную простудную и иную хворь могла печь. Больного на специальном лежаке заталкивали в печь, чтобы он хорошенько пропотел. Свод печи обрызгивали водой или квасом, и густой «хлебный» пар был своего рода ингаляцией и благотворно влиял на больного. Также в печах лечили грудных детей от рахита. Малышей обмазывали глиной и клали в теплую печку. Такой общий прогрев организма приводил к исправлению костей.

В печи еще и парились. Места в русской печи достаточно. Отопительная печь занимала не меньше трети избы, и внутрь могли забраться сразу два взрослых человека.

Мылись щелоком, для мытья волос использовали золу или яйцо. Физиотерапевтическое лечение — это выражение известно современному человеку. Полезное воздействие лучистого тепла дает и сама печь (если на ней лежать), и различные старинные ухищрения. Например, мешочки с зашитой внутри солью (до 1 кг), которые нагреваются в печурке и прикладываются к проблемной части тела.

Для И. Сталина специально сложили русскую печь с обширной лежанкой, на которой он грел спину, и боль отступала.

Источник света

Разожженная печь в зимнее время была одним из основных источников света. Важнейшим женским рукоделием в те времена являлось прядение. Сидя на лавке возле устья печи, женщина правой рукой вращала веретено, левой же сучила нить. Из нитей ткали полотна или вязали вещи для семьи. В то же время свет от печи позволял приготовить пищу и выполнить работу по дому.



Народные приметы, связанные с печью

Печь была с человеком всю жизнь. С этим предметом связано немало народных примет, в которые свято верили в старину.

Если в дом приходила сваха, то в первую очередь она протягивала руки к огню, чтобы очиститься и получить помощь. Девица же в момент прихода сватов должна была спрятаться на печке, и, если она все же соглашалась слезть, это было ее согласием принять предложение жениха.

Когда член семьи куда-то уезжал, то печь нужно было закрыть заслонкой. В этом случае путь должен был быть легким и приятным.

Печь охраняла избу от ругани и ссор. Сегодня говорят: «Не выражайтесь, тут дети или женщины», а раньше бы сказали: «… в избе печь!» Дорогих гостей укладывали спать на полати, что означало полное доверие.



Если в семье кто-то умирал и его родные не могли справиться с тоской, то надо было открыть заслонку, вымести мусор и произнести: «Сор в печь, а тоска с плеч». Во время поминок нельзя было закрывать трубу, а на печку следовало положить какой-нибудь гостинец, чтобы душа ушедшего могла прилететь и порадоваться угощению.



Жители деревень не нуждались в прогнозах погоды, им помогала в этом печь. Например, если дрова сильно потрескивали, значит, надо было ждать морозов. Дровишки горели шумно — буран будет, а уж если погасли — оттепель на пороге. Дымок из трубы выходит ровным вертикальным столбиком — будет солнечно и безветренно. А если дым капризничал и принимал причудливые формы или же стелился по земле, стоило ждать плохой погоды, с ветрами, дождем.



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

В некоторых местностях была традиция «допекания» младенцев. Как это происходило: при рождении недоношенного или слабого ребенка следовало завернуть в тонкий слой теста (если теста не заготовили, подходила рубаха матери), положить маленького человечка на хлебную лопату и поместить в предварительно протопленную печь. Это символизировало гибель болезни и возрождение здорового ребенка.

Сон на полатях крепкий и глубокий. Шесть часов достаточно, чтобы всласть выспаться, просыпаешься всегда бодрым, с ясной головой. Указанные свойства сна на полатях относятся к медленно выстывающей за ночь печи.

Места же на печи отводились каждому члену семьи согласно строгой иерархии: старики обычно внизу, справа от устья, а детвора — на полатях. Непослушных, вредных, безалаберных детей нередко укоряли: «Видно, что не на полатях тебя делали!»

Несмотря на то что во многих дворах стояли бани, родители предпочитали мыть детей в печи. Люди верили, что все хвори и болезни уйдут, если прогреть кости в печке. Молодые девицы тоже любили мыться там, не выходя из дома, ведь иначе их могла напугать «банная нечисть». Печной пар считался целительным.

Печь в современном стиле





Как говорят, нет предела совершенству. Появляются новые технологии, новые материалы, строительные возможности. Меняются вкусы, взгляды. Некоторые современные русские печи дополнительно содержат котел с разводкой труб по дому — своеобразная система отопления.

Печь помимо своих прямых функций начала становиться предметом декора интерьера. Неизменным свойством печи является то, что она является центром тепла и уюта.

Дрова для печи

Самые жаркие дрова — березовые, а самые бездымные — ольховые и ивовые. Сухие дрова во много раз эффективнее для отопления, чем сырые. У хороших хозяев наколотые дрова под навесом сохли 2 года, прежде чем их начинали использовать. Таких дров требовалось в 2–3 раза меньше, чем сырых или недосушенных.

Дрова для того, чтобы они прогорали одновременно и давали хорошие угли, стараются наколоть и подобрать одинакового размера, без больших сучков. При этом, чтобы угли получились равномерными, дрова больше не подкладывают, а стараются протопить печь одной партией дров, держа жар от углей как можно дольше.

Чтобы растопить русскую печь, дрова укладывают «колодцем». Укладывается от 7 до 13 поленьев, длинной деревянной лопатой, желательно как можно дальше от устья. Первое полено укладывается поперёк печи. Три следующих — вдоль печи дальним концом на первое полено, 5, 6, 7-е — поперёк второго, третьего, четвёртого, и так далее. Делается такой колодец для того, чтобы дрова загорались и прогорали разом. Для этого на самый низ, между поленьями, укладываются пучки длинных лучин, затем их поджигают.



Рецепт от автора проще: лучше использовать березовые дрова. Береза в изобилии растет в наших лесах, хорошо колется и длительно сохраняет свои качества топлива при хранении в нужном месте (сарае).

Заготавливать березу лучше зимой, когда в дереве нет сокодвижения. Зимой и колоть легче: мороженые пеньки разламываются от одного удара колуна. Длина полешек 50–60 см. Для топки печки необходимо определиться (опытным путем) с количеством полешек. Возьмите за первоначальную меру 9 штук. Если вам покажется, что тепла недостаточно, то при-

бавляйте по одному. При излишнем жаре, например, могут пригореть пироги сверху, а низ у них не пропечется.

Укладывать дрова можно достаточно произвольно. Соблюдаем простой принцип, чтобы дрова были подняты над подом печи. Например, одно полешко поперек печи, остальные на нем охапкой вдоль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.