

# КАЩКАЯ ЛЕГОПИСЬ

№ 4  
(192)  
осень  
2019  
года



АРХИВ НОМЕРОВ НА САЙТЕ: [katskari.ru](http://katskari.ru)  
МЫ ВО ВКОНТАКТЕ: [vk.com/katskari\\_kl](https://vk.com/katskari_kl)



Кадка. Осень. Рождество.

Снимок из личного архива Александры Владимировны Зледеной, 2019 год

Журнал краеведов  
Кацкого стана  
(волости Кадки)  
«Кацкая летопись»  
№ 4 (192)  
осень 2019 года  
Цена свободная  
\*\*\*

Издаётся с 1992 года  
\*\*\*

Редакционная группа:  
О.А. ПЕРОВА  
С.Н. ТЕМНЯТКИН  
Т.А. ТРЕТЬЯКОВА  
\*\*\*

ИЗДАТЕЛЬ  
МУК ММР «Этнографический  
музей кацкарей»  
\*\*\*

АДРЕС РЕДАКЦИИ  
И ИЗДАТЕЛЯ:  
152846, Ярославская обл.,  
Мышкинский р-он,  
д. Мартыново,  
ул. Музейная, д. 27

ТЕЛЕФОН В МАРТЫНОВЕ:  
(48544) 3-27-36  
ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА:  
katskari@yandex.ru  
temnyatkin.s@mail.ru  
САЙТ:  
katskari.ru  
\*\*\*

Публикуемые материалы  
не обязательно отражают  
точку зрения редакции.  
\*\*\*

#### К СВЕДЕНИЮ АВТОРОВ

Присылая в редакцию журнала  
любые материалы, вы тем самым  
подтверждаете своё согласие  
на публикацию и распростране-  
ние текстов, их фрагментов, гра-  
фических изображений и фото-  
графий, а также лиц, изображён-  
ных на них, в изданиях «КЛ», од-  
новременно предоставляя редак-  
ции право на редактирование  
текстов в соответствии со специ-  
фикой издания.  
\*\*\*

© «Кацкая летопись»  
Перепечатка –  
обязательно со ссылкой  
на «КЛ»  
\*\*\*

Номер набран и сверстан  
в МУК ММР «Этнографический  
музей кацкарей»  
(д. Мартыново  
Мышкинского района  
Ярославской области)  
Отпечатан в ООО «ПКФ  
«СОЮЗ-ПРЕСС»

(г. Ярославль, ул. Полушкина  
роща, д. 16, корп. 66а)  
Заказ Тираж **600**  
\*\*\*

**НОМЕР ИЗДАН  
НА СРЕДСТВА ЯРОСЛАВСКОЙ  
ОБЛАСТНОЙ ОБЩЕСТВЕН-  
НОЙ ОРГАНИЗАЦИИ  
КРАЕВЕДОВ «КАЦКИЙ СТАН»**

# ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО НОМЕРУ

## ТАК И ЖИВЁМ

Прощай, «Верный путь»!..... 3 стр.

## МНЕНИЯ ЧИТАТЕЛЕЙ

Колхоз – это не только предприятие..... 3 стр.

## ФОТО НА ПАМЯТЬ

Встреча через 25 лет..... 4 стр.

## КАЦКИЙ СТАН СЕГОДНЯШНИЙ

Современные новости древней Кадки..... 5 стр.

## АРХИВ НА ДОМУ

Рождественское земское училище в 1897 году..... 6-12 стр.

## ЕЩЁ О ШКОЛЕ

Репортаж с юбилея..... 13-14 стр.

## К 135-ЛЕТИЮ ЗЕМЛЯКА

Николай Шварёв  
А.Ф. Душин (1884-1919)..... 14 стр.

## ПОБАХО́РИМ ПО-КА́ЦКИЕ

Гулёк – густой..... 15 стр.

## ДОБАВЛЕНИЯ К СЛОВАРЮ

На буквы «Б», «В» и «Г»..... 16-17 стр.

## ЭТНОГРАФИЧЕСКИЕ СТРАНИЦЫ

Николай Румянцев  
Русская печка  
И «дэкованья» с ней..... 18-21 стр.

## ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ

Николай Румянцев  
«Печные воспоминания»..... 22-25 стр.

## КАЦКАРИ

Аристово. Трактористы..... 26-27 стр.

## А НАЗАГЛАДОЧКУ

Подписка-2020..... 28 стр.  
Афиша-2020..... 28 стр.

## ПРИМЕЧАНИЕ

Дореволюционные даты в статьях номера оставлены как в документах, без перевода на новый стиль. При желании читатели могут сделать это самостоятельно. Напоминаем, что пересчитывая старый стиль на новый, к датам XVI-XVII веков прибавляют 10 дней, XVIII-го – 11 дней, XIX-го – 12 дней и к датам XX века до 1918 года – 13 дней.

**Так и живём****Прощай,  
«Верный путь»!**

Ну вот и свершилось: 7 декабря с Мартыновской фермы увезли последнюю партию коров. СПК (колхоз) «Верный путь» полностью прекратил свою хозяйственную деятельность...

Позади славная история длиною в девяносто лет. Колхоз в Мартынове был организован в 1929 году и наивысшего своего подъёма достиг в 1980-х. Так, в 1987 году в нём числилось 6718 га земли, в том числе 3020 га пашни, и 1260 голов крупного рогатого числа, в том числе 569 коров. Валовой продукции в том году хозяйство произвело на сумму 1 миллион 290 тысяч советских рублей – то есть было, как тогда говорили, «колхозом-миллионером».

И вот в 2019 году всё его богатство – 49 голов крупного рогатого скота, в том числе 43 коровы, и судебных исков от налоговой службы на общую сумму 1305178 рублей 99 копеек. Примечательно, что все эти долги не за электроэнергию, например, и не за горюче-смазочные материалы, а налоги, сборы, пени. То есть СПК (колхоз) «Верный путь» задолжал только государству! Думается: ну и простило бы его государство-то – всё равно этих денег уж никогда не получит. Пускай бы хозяйство теплилось понемногу и самим фактом своего существования поддерживало бы жизнь в деревне. Да и поля бы, луга подольше не зарастали... Но у государства свои счёты с селом: 2 декабря СПК (колхоз) «Верный путь» был объявлен банкротом, и для его ликвидации назначен внешний управляющий.

Прощай, «Верный путь»!

**Сергей Темняткин,**  
снимок автора



Сгребание сена в валы – один из последних сенокосов СПК (колхоза) «Верный путь». 20 июля 2016 года.

**Мнения читателей****Колхоз – это  
не только  
предприятие**

Что такое 90 лет? Это судьбы трёх-четырёх поколений! Сам по себе колхоз – это не просто предприятие, это организация деревенской жизни, её форма. Жаль, что наши деревни превращаются в прах или, в лучшем случае, в дачные деревни.

**Николай Румянцев,**  
д. Мартыново

Власть в нашей стране планомерно выполняет политику своих нескольких поколений: добить крестьянство как класс. И это единственное, что у них хорошо и слаженно получается.

**Мария Кайкова,**  
г. Мышкин

Наше государство готово к любой, даже ядерной, угрозе, но не готово к отопительному сезону. С сельским хозяйством та же история: произвести и вырастить в деревне молоко, мясо, зерно не выгодно, а легче перепродать – посредник при меньших трудозатратах получает больший доход, чем производитель! Это и в деревне, это и в городе – и это не грустно, а дико...

**Валерий Соловьёв,**  
г. Мышкин

А о колхозниках кто-нибудь подумал? Только слова, а деревни умирают... У меня и бабушка, и мама работали в «Верном пути». Мама девчонкой одиннадцати лет трудилась на овчарне, и даже по ночам. Трудное время выжили, войну пережили, а сейчас, вроде, и другое время – так на тебе...

**Светлана Паклина,**  
г. Тосно, Ленинградская область

Да, действительно, очень жаль. Люди работали, можно сказать, с огоньком. Помню семью Дорофеевых из Владышина: они все от мала до велика на дойку. А я стояла и завидовала – так у них всё ладно получалось. Девчонки Надя и Вера даже играли в доярок! Да, очень жаль. Но что там говорить о глубинке, если у нас в Ленинградской области и то почти все совхозы загнудились.

**Вера Дедовец,**  
г. Тосно, Ленинградская область

## Фото на память

# Встреча через 25 лет

**Сначала было письмо: «Готовлю книгу “Экспедиции 90-х”, приглашаю стать участниками проекта. А ещё хочу привезти кукольную кроватку, чтобы возратить её на родное место – в мартыновский дом». А потом и встреча. Двадцать пять лет прошло – и Галина Львовна Дайн, и мы, конечно, постарели, но друг друга узнали сразу!**

В 1994 году Этнографический музей кацкарей только начинался, и, нам, кацким краеведам, несказанно повезло: в начале пути судьба подарила встречу с настоящим профессионалом, большим учёным и, наконец, просто хорошим человеком. С Галиной Львовной Дайн – автором книг по истории игрушки, кандидатом искусствоведения, членом Союза художников России, ведущим специалистом Центра традиционной культуры в городе Сергиеве Посаде. В Мартынове, как помнится, она провела три дня, посещая старожилов и выпрашивая у них про старину. Конечно, беседовала и с нами.

– Вы с музеем-то не тяните, – советовала она. – Пока есть что собирать, собирайте. И обязательно, пока живы старики, записывайте их воспоминания!

А мы и не тянули: в декабре 1994 года музей в Мартынове уже был открыт – первоначально на втором этаже местного Дома культуры. В 2000-м он переехал в отдельный дом – старинную избу, в которой оставалась на ночлег во время своей экспедиции Галина Львовна. Такое вот «сплетение судеб»... И далеко не единственное, как оказалось!

Изба Галине Львовне понравилась. «Посередине мощная печь, облицованная белым кафелем. Её можно обойти кругом: кухня и три комнаты сообщаются филенчатыми дверями, на каждой блестит медная ручка. Стены из толстых гладко обтёсанных брёвен, широченные половицы, оконные рамы с желобками для воды – образец столлярного мастерства», – писала она в рассказе «Про бабу Сашу и куклу Катю», опубликованном в «Кацкой летописи».

Хозяйка избы подарила ей игрушечную кроватку, изготовленную в 1920-е годы братом – «вещицу великолепной работы. Сделана по всем правилам ме-

бельного дела: края отлогие, спинка закруглена, стоит на низких ножках-качалках. И окрашена благородно: внутри – голубым, снаружи в коричневый цвет. Никак не скажешь, что крестьянская игрушка – явно сработано под городской вкус. И что интересно, это не модель детской кроватки, а настоящая игрушка, удобная для игры».

А дальше – как пишут в романах, «шли годы». Письменного общения с Галиной Львовной мы не прекращали: слали ей наш журнал «Кацкая летопись», а она в ответ свои новые книги.

И вот спустя двадцать пять лет – письмо: «Еду!» А следом и долгожданная встреча. Годы, конечно, людей меняют, но мы друг друга узнали сразу. Долго беседовали, рассказывая о том, как сложились наши жизни, и делясь планами. А они у Галины Львовны такие: издать в соавторстве с дочерью Марией Борисовной Дайн книгу «Экспедиции 90-х», куда бы среди прочих вошли и материалы, собранные в Кацком стане в 1994 году. Галина Львовна попросила помочь с фотографиями, и мы, конечно же, ей поможем!

А потом было свидание с избой, приютив-

шей её на три дня во время той давней экспедиции. Теперь в ней музей, но Галина Львовна всё узнала. И вот в них-то, в музейных залах, состоялась кульминация встречи: передача Этнографическому музею кацкарей той самой игрушечной кроватки – вещь вернулась домой... «На своё законное место! – заключила Галина Львовна. – Теперь буду спокойно работать над книгой».

Будем ждать! И книги, и новой встречи – и надеемся, теперь уже не через двадцать пять лет...

**С ува́гою, «КЛ»**



Вот он, исторический момент: Галина Львовна Дайн передаёт кукольную кроватку директору Этнографического музея кацкарей Ольге Алексеевне Перовой. Спустя четверть века вещь вернулась домой...

**Снимок С.Н. Темняткина, 5 ноября 2019 года**

## Кацкий стан сегодняшний

### СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО: УБОРОЧНАЯ-2019

Велики ли нынче у наших кацких сельскохозяйственных производственных кооперативов закрома? Да примерно такие же, как и в прошлом году! СПК «Искра» заготовил фуражного овса 182 тонны амбарного веса. СПК «Мерга» – 75 тонн льносемена и 1885 тонн льнотресты, которая после переработки даст 462 тонны льноволокна.

### ЭХ, ДОРОГИ: ДО МЕДЛЕВА ПРОЕЗД МЕДЛЕННЫЙ

Посмотришь, бывает, выпуск новостей по федеральному каналу – как там всё хорошо: мосты строятся, дороги ремонтируются, населённые пункты газифицируются, урожайность растёт, молодые специалисты возвращаются на село... А у нас в Кацком стане – уж ищешь-ищешь, чего бы такого ободряющего написать!?

Вот, в прошлом 2018 году начали ремонт двухкилометровой дороги между Ордином и Медлевым – вроде бы, хорошо. Асфальт заменили, правда, только на участке в 450 километров, но обещали в последующие два года всё доделать. И верно: нынче осилили ещё с полкилометра. Правда, уже не в асфальтовом покрытии, а щебёночно-гравийном – чувствуете разницу!? Ну а каким образом удешевят ремонт дороги в будущем году, остаётся только догадываться...

### ПРОДОЛЖЕНИЕ ТЕМЫ: КАК-ТО НЕ ДЛЯ ЛЮДЕЙ

А вообще, у современных дорожников какая-то новая «метода» строительства. Ну, по крайней мере у акционерного общества «Ярдормост», выигравшего конкурс на ремонт автодороги «Углич – Воскресенское» – того её участка, что от моста через Корожечну в сторону Нижней Кадки. Так вот: старый асфальт они сняли с участка протяжённостью двенадцать километров, а новый уложили только на девяти... Оставшиеся три километра теперь, по сути, грунтовка, по которой в дождливую погоду проезд весьма и весьма затруднён. Дорожники заверяют, что в мае-июне 2020 года всё доделают – ну а сейчас-то народу как до Углича добираться!?

К слову, ремонт этих самых двенадцати километров стоит 167913366 рублей; дорожное строительство – дело дорогое!

### НАШИ В МОСКВЕ: КАЦКАРКА НА ЮБИЛЕЕ ЛДПР

Кремлёвский дворец съездов, концерт звёзд эстрады, праздничный фуршет, награждения, подарки... Нет, всё это не сон! Это торжества по случаю тридцатилетия ЛДПР (Либерально-демократической партии России), проходившие 12 декабря 2019 года в Москве. Среди шести тысяч гостей – и наша кацкарка Татьяна Валентиновна Иванова из села Рождествена в Кадке. В ЛДПР она с 2009 года – тоже юбилей, десять лет. Земляки знают её как завхоза Рождественской средней школы и специалиста по работе с молодёжью. А ещё как очень светлого, жизнерадостного и социально активного человека, который обязательно поможет. Не зря в этом году депутатом Приволжского сельского поселения она стала уже в третий раз. Татьяна Валентиновна, так держать!

### ПРАЗДНИКИ, ФЕСТИВАЛИ: «ПО ВЕХАМ ИСТОРИИ» В ДВЕНАДЦАТЫЙ РАЗ

«Соберётся ли нынче историко-патриотический фестиваль “По вехам истории?”» – переживали его завсегдатаи. Волнения их были понятны: Владимир Александрович Абрамов, глава Отрадновского сельского поселения и идейный вдохновитель многих начинаний, прошлой осенью ушёл в отставку – до того ли новому главе? До того! И вот 7 сентября 2019 года двадцать школьных команд на берегу реки Татарки собрались уже в двенадцатый раз. Как всегда, их ожидали спортивные игры, викторины, мастер-классы и любимая многими реконструкция старинного боя. А днём раньше в уютном зале Воронцовского сельского клуба проходили краеведческие чтения «Верхневолжье: судьба человека в судьбе страны» – десятилетия, юбилейные.

### РОЖДЕСТВЕНО

НЕ ЗАРАСТАЕТ ТРОПА К ПАМЯТНИКАМ. Памятников воинской славы в селе Рождествено два: землякам, погибшим в Великую Отечественную войну, и лётчикам, разбившимся в декабре 1942 года. Оба они содержатся в надлежащем порядке благодаря совместной заботе властей и общественности – в том числе и школьников. В течение года возле них собираются митинги, а нынче прошла и всероссийская акция «Горсть Памяти»: горсть земли с могилы лётчиков поместили в кيسет и отправили в подмосковную Кубинку. Там сейчас строится Главный храм Вооружённых сил России, в котором в специальных гильзах будет храниться земля, свезённая с воинских захоронений советских солдат со всего света.

### МАРТЫНОВО

РЕМОНТ ЗАВЕРШЁН. Капитальный ремонт Мартыновского Дома культуры завершился! Длился он два года: в 2019-м был полностью переделан первый этаж, в 2020-м – второй, на котором расположены центр детского досуга, кабинет специалиста сельского поселения и библиотека. Пол, потолок, стены, окна, освещение, отопление, мебель – всё теперь новое! Работы финансировались губернаторской программой «Решаем вместе», которая подразумевает и соучастие местного населения, а оно отозвалось субботниками по благоустройству территории и переносу книжного фонда.

### ОРДИНО

ТАТАРСКАЯ АВТОНОМИЯ НА КАЦКИХ БЕРЕГАХ. Строго говоря, эта общественная организация называется «Татарская национально-культурная автономия Угличского района Ярославской области», но сердце её в Нижней Кадке. «Сердце» – это Людмила Ямилевна Журавлёва. Здесь, в передовом по тому времени колхозе «Победа», в 1980-х годах селились люди разных национальностей: башкиры, татары, узбеки, белорусы, украинцы, армяне, азербайджанцы, чеченцы, ингуши... В перестройку почти все они разъехались, но кто-то и остался. Среди оставшихся Людмила Ямилевна – ведущая Воронцовским сельским клубом. А теперь вот ещё и соучредитель новой организации, и её руководитель.

По сообщениям с мест

## Архив на дому

# Рождественское земское училище в 1897 году

Рождественской средней общеобразовательной школе уходящей осенью исполнилось 150 лет. Полтора века – дата солидная! Нет ли в связи с этим у «КЛ» из её истории чего-нибудь новенького? Знаете, есть! Анкета, заполненная старинной рождественской учительницей Агнией Александровной Зыковой ещё в 1897 году.

Называется анкета «Сведения о Рождественском училище Рождественской волости в селении Рождестве Рождественского прихода». Вопросы для неё составила школьная комиссия при Ярославском губернском земстве – ну это что-то вроде современной Ярославской областной думы. Публикуем анкету почти полностью, позволив себе укоротить формулировки слишком длинных вопросов и пропустив те вопросы, на которые не были даны ответы.

Подлинник анкеты в настоящее время хранится в Государственном архиве Ярославской области – вот его архивный шифр: ГАЯО, фонд 485, опись 2, единица хранения 12, листы 217-224.

Данная публикация дополняет материалы «История Рождественской средней школы, 1869-1967 (к столетию школы)» и «Моё поколение тянулось к знаниям», опубликованные в «КЛ» № 1-2 (96-97), январь-февраль 2000 года.

*Расстояние от училища<sup>1)</sup> до:*

- церкви (какой?) Рождественской – около 25 саженей<sup>2)</sup>;
- врачебного пункта (какого?) Рождественского – 60 саженей<sup>3)</sup>;
- уездного города – 28 вёрст<sup>4)</sup>;
- почтовой станции (какой?) Рождественской – 60 саженей;
- ближайшего училища (какого?) Воскресенского – 2 версты<sup>5)</sup>;
- волостного правления (какого?) Рождественского – 120 саженей<sup>6)</sup>;
- станции железной дороги (какой?) Маслово – 15 вёрст<sup>7)</sup>.

## I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

1. Какое училище: мужское, женское или смешанное? Училище смешанное.

2. Правительственное, земское, городское, фабричное, частное, церковно-приходское? Училище земское<sup>8)</sup>.

3. Сколько в училище отделений? Отделений в училище три<sup>3)</sup>.

4. В каком году основано училище? В 1869 году.

5. Не было ли в том же селении другого училища до основания существующего ныне?... Другого училища не было.

6. Нет ли в селении других училищ кроме описываемого? Нет.

7. Не известно ли Вам каких-либо школ грамоты

*вблизи Вашего училища?.. Школа грамоты есть в деревне Голосове в расстоянии 6 вёрст от училища. Помещение специально построено для школы; занимается учительница, учеников около 30-ти.*

## II. О ПОМЕЩЕНИИ УЧИЛИЩА

8. Где расположено училище?... Училище расположено на краю селения.

9. С какого времени школа занимает настоящее помещение? С 1880 года.

10. На чьей земле расположено училище?... На церковной.

... 12. Занимаемое училищем помещение специально для него построено или ранее имело другое назначение?... Помещение, занимаемое училищем, куплено в другом селении, где предназначалось для трактира, но на настоящем месте построено специально для училища.

13. Занимает ли училище всё отдельное здание или часть его?... Училище занимает всё отдельное здание.

14. В чьём здании помещается училище: в собственном, наёмном или даровом? В собственном.

15. Если помещение собственное, то кем оно пожертвовано или на какие средства построено?... Здание построено на средства крестьян.

... 19. Из какого материала построено училищное здание?... Училищное здание деревянное, крыто щепой.

21. Классные комнаты.

1. I-е (младшее) отделение, в комнате 55 учеников. Длина – 10 аршин 8 вершков, ширина – 6 аршин 8 вершков; площадь –  $68\frac{1}{4}$  квадратных аршин. Высота – 2 аршина 12 вершков<sup>10)</sup>. Число окон 5.

2. II-е и III-е отделения, в комнате 75 учеников. Длина – 10 аршин 8 вершков, ширина – 10 аршин; площадь – 105 квадратных аршин. Высота – 3 аршина 8 вершков<sup>11)</sup>. Число окон 10.

22. Сколько по Вашему мнению училище может вместить учащихся? По размерам помещения с удобством 85, в крайнем случае 130. По размерам школьной мебели с удобством 100, в крайнем случае 140.

23. Не замечается ли в классах каких-либо недостатков?... Замечаются недостаток света и теснота.

24. Как устроена вентиляция в классных комнатах?... В окнах форточки имеются, размер их 48 квадратных саженей<sup>12)</sup>. Вентилятор в печке один.

25. Нет ли в помещении училища кроме классных ещё других комнат?... Кроме классных комнат есть ещё комната, которая служит квартирой учащим<sup>13)</sup>, две кухни для учащихся и сторожа и передняя.

26. Где вешают верхнюю одежду ученики? Одежду вешают в передней.

27. Есть ли при училище ночлежный приют?... Ночлежного приюта отдельного нет, приходится ночевать в классных комнатах.

28. Где помещается отхожее место?.. В самом здании.

29. Есть ли при училище надворные постройки: сарай, двор для скота, погреб, колодец и т.д.? Нет.

30. Где складываются дрова? Дрова складываются около училища.

31. Есть ли вокруг училища забор или изгородь? Нет.

32. Не замечается ли каких-либо важных недостатков?.. Надворных построек совсем нет, а отхожие места отличаются большим неудобством: они дощатые и очень худы, приделаны к самому зданию и портят воздух.

33. Сколько имеется в училище парт?.. Парт в училище 25 длиною каждая 2 S аршина, некоторые есть и по 3 S<sup>149</sup>. Общая длина всех парт 67 S аршина. Их достаточно.

34. На чей счёт приобретаются и ремонтируются парты для училища, кто заведует их ремонтом? Приобретены парты и ремонтировались на счёт общества крестьян, которое содержит училище; заведует попечитель.

35. Сколько из этих парт удовлетворительны по своему устройству и прочности? Удовлетворительных по своему устройству и прочности парт нет ни одной.

36. В чём заключаются недостатки парт и прочей школьной мебели? Парты очень тяжелы, высоки, с неровными верхними досками, некрашенные и очень старые. Шкаф для книг также требует ремонта.

37. Кем доставляются дрова для отопления училища?.. Дрова для отопления училища доставляются попечителем – саженей 18 или 20 в год<sup>150</sup>.

38. Имеется ли при училище сторож или другая прислуга?.. При училище имеется сторож, он получает в год 50 рублей, его обязанности: колоть дрова, топить печи, мыть полы, носить воду для учащихся и следить за порядком сколько можно.

39. Не приходится ли учащим доплачивать школьной прислуге или постороннему лицу из своих средств?.. Учащим приходится из своих средств нанимать отдельную прислугу, так как сторожа нанимают только для училища, а служить лично учащим бесплатно не вменяется в обязанность.

40. Как часто моются полы в училище?.. Полы моются в учебное время через две недели училищной прислужкой, а два раза в год: после приёма рекрут, который бывает в училище, и на Пасху – моют по наряду.

41. Квартира учителя (учительницы) и помощника (помощницы) находится при школе или на стороне? Квартира учительницы – при школе, а для помощницы нет, помещаются в одной.

...45. Не получает ли учитель (учительница) и помощник (помощница) квартирных денег, а также на отопление и освещение?.. Не получает и помощница, хотя для неё и нет квартиры.

46. Укажите число, название и размеры комнат для учителя (учительницы)...

НАЗВАНИЕ КОМНАТ	РАЗМЕР В АРШИНАХ <sup>16)</sup>		
	ДЛИНА	ШИРИНА	ВЫСОТА
Комната	6	6	3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Кухня	6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	4	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

### III. О ПОПЕЧИТЕЛЯХ

47. Кто и с какого времени состоит попечителем? Крестьянин Иван Васильев Коровин, грамотный, состоит попечителем с 1896 года 5-го июля.

48. Кем избран попечитель, когда именно и на какой срок? Избран общественным сходом 5-го июля 1896 года без определённого срока.

49. В чём выражается деятельность попечителя, его отношение к училищу и учащим? Деятельность

попечителя выражается в том, что он, получая от крестьян на училище известную сумму, расходует её на отопление, освещение, прислугу и другие необходимые нужды.

### IV. О ПРЕПОДАВАТЕЛЯХ

50. Преподаватели:

1. Законоучитель отец Николай Михайлов Чистосердов, духовного сословия, 41 год, вдовец, родом из села Орлек Угличского уезда<sup>17)</sup>. Учился в Духовной семинарии, г. Ярославль. В Рождественском училище 1 год, до него служил 8 лет учителем в нескольких земских школах. Годовое жалование – 30 рублей.

2. Учительница Агния Александрова Зыкова<sup>18)</sup>, духовного звания, 28 лет, девица, родом из села Рождествена Мышкинского уезда. Училась в Духовном женском училище, г. Ярославль. В Рождественском училище 3 года, до него 7 лет служила учителем в Галицынском земском училище. Годовое жалование – 200 рублей, на содержании мать.

3. Помощница Елизавета Александрова Зыкова<sup>19)</sup>, духовного звания, 24 года, девица, родом из села Рождествена Мышкинского уезда. Училась в Епархиальном женском училище, г. Ярославль. В Рождественском училище 7 лет, до него нигде не служила. Годовое жалование – 150 рублей, на содержании мать.

...52. Не посещал ли кто из учащихся педагогические курсы?.. Нет.

53. Не был ли кто на курсах садоводства, огородничества, пчеловодства? Нет.

54. Имеют ли учащие возможность получать книги, журналы и газеты общего и педагогического содержания, где и на каких условиях? Никакой другой возможности получить книги, журналы и газеты учащие не имеют, как только выписывать на свои средства.

55. Не выписываются ли газеты или журналы учащими, какие именно?.. Журнал «Нива», годовая цена 7 рублей.

56. Когда и где получается жалование, в какие сроки и какие неудобства испытывают при этом? Жалование получается в Уездной земской управе каждый месяц не ранее 20-го числа. Неудобство в том, что летом иногда в срок не получается.

57. Имеется ли частный заработок (уроки зимние, летние и т.п.)? Единственным частным заработком стала всеобщая перепись 1896 года<sup>20)</sup>. Уроков нет.

58. Как и где проводят учащие вакационное время? Вакационное время учащие проводят большей частью в том же училище.

59. Не занимается ли кто из учащихся посевами, садоводством, огородничеством и т.п.? Нет.

### V. ОБ УЧАЩИХСЯ

...65. Приём учащихся проводится ежегодно или раз в несколько лет? Приём учащихся производится ежегодно.

66. В течение какого времени от начала учения принимаются ученики? Новые ученики принимаются в течение одного дня, в крайнем случае в течение недели.

67. Не бывает ли отказов в приёме учащихся?.. Случаев отказа в приёме учащихся было ранее много по недостатку места, так что теперь постановлено не принимать в училище детей, которым нет 9-ти лет...

68. Исправно ли дети посещают училище?.. Училище посещают дети зимой исправно, только рано отстают ходить весною и осенью из 2-го и 3-го отделений иногда задерживаются, особенно те, которых нанимают в пастухи.

### VI. СРЕДСТВА УЧИЛИЩА

69. Расход содержания по училищу с 1 сентября

219

V. Обь учащихся.

61. Напишите полный список учащихся на прилагаемом отдельном бланке, приняв во внимание указания, помещенные на последней странице списка.

62. Движение учащихся.

Движение учащихся.	Итого.		П О О Т Д Ъ Л Е Н И Я М Ъ.									
	Мальчи-ковъ.	Дѣвочекъ.	I (младшее)		II.		III.		IV.		V.	
			Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.
Числилось къ 1 января 1896 г. . .	86.	45.	32.	20.	37.	16.	11.	7.				
Кончило курсъ въ 1896 г. . . . .	15.	7.										
Выбыло весной 1896 г. не окон. курса	30.	15.	6.	3.	22.	12.	2.					
Пришло изъ бывш. учениковъ осенью 1896 г. и зачислено въ отдѣленія	41 <del>55</del>	23 <del>1</del>	5.		33.	11.	17.	6.				
Поступило вновь осенью 1896 г.: Граммотныхъ . . . . .	34.	10.										
Неграммотныхъ . . . . .						1.						
Выбыло изъ числа учениковъ въ 189 <sup>о</sup> /7 учеб. г. . . . .	1314.	1415.	8.	38.	10.	12.	3.					
Остается въ настоящее время: . .	59.	77.	27.	19.	19.	5.	13.	6.				

63. Въ настоящее время (къ 1897 г.) состоитъ учащихся:

Сословія:	Всего.	Изъ нихъ поступило въ училище:		Изъ общаго числа учащихся имѣютъ										Посѣщаютъ училище:						
		Грамотныхъ.	Неграммотныхъ.	по роду:										Первоу. учу.	Второу. учу.	Третьеу. учу.	Четвертуеу. учу.	Пятуюу. учу в болѣ.		
				Менѣе 7лѣтъ.	7 лѣтъ.	8 лѣтъ.	9 лѣтъ.	10 лѣтъ.	11 лѣтъ.	12 лѣтъ.	13 лѣтъ.	14 лѣтъ.	15 лѣтъ.						16 лѣтъ.	17 лѣтъ.
Духовныхъ.																				
Дворянъ.																				
Чиновн.																				
Купцовъ.																				
Мѣщанъ.																				
Крестьянъ.																				
Итого.	71.	71.	—	71.	1.	16.	15.	2.							30.	4.				
1. Отдѣл. млад.				34.																
2. Отдѣленіе . . . . .		1.	22.	23.	—	23.			2.	12.	1.	1.				12.	4.			
3. Отдѣленіе . . . . .			14.	14.	—	14.			1.	8.	3.	2.					11.	2.	1.	
4. Отдѣленіе . . . . .																				
5. Отдѣленіе . . . . .																				
Итого . . . . .		1.	20.	21.	—	21.			1.	28.	23.	11.	4.	2.		30.	23.	15.	2.	1.
Дѣвочекъ.																				
1. Отдѣленіе . . . . .		1.	—	—	—	15.	16.	—	16.	1.	7.	6.	2.			16.				
2. Отдѣленіе . . . . .		1.	—	—	—	5.	6.	1.	5.		1.	4.	1.			1.	4.	1.		
3. Отдѣленіе . . . . .		—	—	—	—	6.	6.	—	6.		2.	3.	2.				5.	1.		
4. Отдѣленіе . . . . .																				
5. Отдѣленіе . . . . .																				
Итого . . . . .		2.				26.	28.	1.	27.		1.	2.	16.	4.	2.		17.	4.	6.	1.
Всего мальчи-ковъ и дѣвочекъ		2.	1.	26.	22.	1.	28.		28.	2.	27.	16.	4.	2.		47.	27.	21.	3.	1.

64. Названіе селеній, изъ которыхъ учатся дѣти.

Названіе селеній, изъ которыхъ учатся дѣти.	Расстояние отъ училища въ верстахъ.	Учатся въ отдѣленіяхъ:										Всего:		Изъ нихъ:						
		I.		II.		III.		IV.		V.		Мальчи-ковъ.	Дѣвочекъ.	М. д.	Д. д.	М. д.	Д. д.	М. д.	Д. д.	
		Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.	Мал.	Дѣв.									
1. Село Рождественно		6.	5.	7.	3.	5.	3.				18.	11.								
2. Деревня Цириково	1.	1.	1.	1.	1.						1.	2.								
3. Д. Поддубицево	1.	5.	1.	4.	1.	1.	1.				10.	1.								
4. Д. Малое Поповичево	1.	3.	1.	1.	1.	1.					5.	2.								
5. Д. Губицкое	1 1/2.										1.									
6. Д. Иваново	2.	2.	1.	1.	3.						6.									
7. Д. Мауринно	2.	1.	1.	2.							3.									
8. Д. Анисимово	2 1/2.	6.	3.	1.	1.						7.									
9. Д. Давыдовское Поповичево	3.	1.	1.	1.	1.						4.									
10. Д. Точманово.	3.	2.	2.								4.									
11. Д. Воронцовка.	5.	1.	2.	1.							2.	2.	1.	2.	1.					
12. Д. Мрсацково.	4.	1.	1.	1.							4.	1.								
13. Д. Широкино.	4.	2.	1.	1.	1.	1.					7.	1.	1.							
14. Д. Айферово.	5.	3.	2.																	
Итого мальчи-ковъ и дѣвочекъ											77.	23.	3.	5.	13.	3.				20.

1896 года по 1 сентября 1897 года. От земства: плата законоучителю – 30 рублей, плата учителям – 350 рублей, на награды учащим – 15 рублей. От крестьян: на письменные принадлежности – 15 рублей, на отопление – 70 рублей, на освещение – 10 рублей, плата прислуге – 50 рублей, на ремонт здания – 23 рубля, на страхование здания – 6 рублей, на разные мелочные расходы – 6 рублей. От платы за учение: на учебники – 12 рублей. Всех расходов – 587 рублей.

70. На что именно, в каком размере и от кого поступило пожертвований?.. Пожертвований нет.

71. Получает ли училище кроме показанного выше что-либо натурой (дрова, книги, письменные принадлежности и т.п.)?.. Не получает.

72. Нет ли училища собственного капитала?.. Нет.

73-74. Кто участвует в составлении крестьянского сбора на содержание училища?.. В составлении крестьянского сбора на содержание училища участвуют сельские общества, в состав которых входят... селения, из которых дети посещают училище: село Рождественно, деревни Кологривцево, Малое Поповичево, Большое Поповичево, Маурино, Антеплево, Муханово, Щербинино, Чириково, Иваново, Гойтаново, Бибиково, Борисовка, Алфёрово.

75. Как производится между крестьянами расклад училищного сбора?.. Раскладка училищного сбора производится по душам.

76. Не взимается ли плата за учение с учеников тех селений, которые участвуют в школьном сборе?.. Нет.

77. Не взимается ли особой платы за пользование училищем с учеников из селений, которые не участвуют в школьном сборе?.. С учеников, которые не участвуют в школьном сборе, плата взимается. Плата эта 2 рубля в год с каждого ученика, взимается в настоящее время с 6-ти учеников. Всего поступило в текущем году этого сбора 12 рублей, распоряжается этим сбором попечитель. За прошедший год этого сбора поступило 10 рублей.

78. Кто заведует хозяйственными расходами по училищу? Не испытывается ли каких недостатков к удовлетворению материальных нужд училища? Хозяйственными расходами по училищу заведует попечитель. Недостатки к удовлетворению материальных нужд испытываются. Например, недостаточно учебников, очень плоха классная мебель, но по отзыву попечителя на это нет средств.

## VII. О ПОРЯДКЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

79. Не можете ли сообщить, сколько было и предполагается учебных дней в 1896-1897 учебных дней по месяцам?.. В октябре – 20 учебных дней, в ноябре – 22, в декабре – 17, в январе – 21, в феврале – 18, в марте – 24, в апреле – 11, в мае – 5. Всего 138 учебных дней.

80. Когда обыкновенно начинается ученье осенью и кончается весной?.. Начинается ученье осенью с 1-го октября, а кончается весной обыкновенно в конце апреля в первом и втором отделении, а в третьем отделении – в начале мая.

81. Когда окончилось ученье весной 1896 года и началось осенью 1896 года?.. Весною 1896 года ученье окончилось в первом отделении 16 марта, во втором – 10 апреля и в третьем – 1 мая. Началось осенью 2 октября.

82. Какие причины раннего и позднего начала и окончания ученья? Рано окончилось ученье потому что младший класс занят был на время квартирой законоучителя с разрешения училищного Совета.

83. На какой неделе бывают на исповеди (говения) ученики? Ученики говеют на первой неделе Великого поста.

84. Сколько и какие именно бывают местные

праздники в учебное время?.. Местный праздник в учебное время – 22 октября, Казанская Божия Матерь. Занятия прекращаются на два дня.

85. Сколько учебных часов в каждом отделении? В первом отделении – 23 часа, во втором – 28 часов, в третьем – 28 часов.

86. Во сколько часов обыкновенно начинаются и оканчиваются занятия в учебные дни и какие бывают перерывы между уроками? Начинаются занятия в учебные дни в 9 часов утра, а оканчиваются в первом отделении в 12 часов дня и в 2 часа. Во втором и третьем отделении в начале года в 3 часа, потом в 4 часа. Перерывы между уроками по 10 минут, на обед даётся 1 час.

87. Не бывает ли вечерних занятий?.. Вечерних занятий не бывает.

88. Как распределяются занятия между учащими?.. Старшая учительница занимается со вторым и третьим отделениями, а младшая – с первым отделением.

89. Посещает ли законоучитель училище в определённые часы или по мере возможности? Законоучитель посещает училище ежедневно, но не в определённые часы.

90. Ведутся ли классные журналы?.. Классные журналы ведутся, в них вносится краткое содержание каждого урока.

91. Сколько часов в неделю преподаются различные предметы?

ПРЕДМЕТЫ	ЧАСЫ ПО ОТДЕЛЕНИЯМ		
	1 отд-е	2 отд-е	3 отд-е
Закон Божий	3	6	6
Русский язык	6	7	9
Славянский язык	4	4	3
Арифметика	5	6	6
Письмо	5	5	4

92. Не преподаются ли в училище пение, гимнастика, какие-либо ремёсла, садоводство, огородничество, пчеловодство и проч.?.. Нет.

...94. Не поют ли ученики в церкви хором? Нет.

## VIII. ОБ УЧЕБНИКАХ, УЧЕБНЫХ ПОСОБИЯХ И КЛАССНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯХ

95. Как производится снабжение училища новыми учебниками?.. Снабжение училища новыми учебниками производится в начале учебного года в случае крайней нужды и по настоятельному требованию учащихся на средства, которыми распоряжается попечитель.

96. Когда, от кого, в каком количестве и на какую сумму поступило учебников в настоящем учебном году? В настоящем учебном году поступило учебников 60 на сумму 20 рублей, куплены попечителем на общественные средства.

97. Достаточно ли имеющихся учебников?.. Учебников не вполне достаточно; много таких, которые употреблялись в училище прежде, а теперь не нужны.

98. Какие изменения в порядке снабжения училища учебниками было бы, по вашему мнению, существенно важно произвести для успеха дела? Желательно было бы, чтобы на этот предмет была ежегодно ассигнована определённая сумма – хотя бы маленькая, потому что покупать приходится не каждый год.

99. Не приходится ли самим ученикам прикупать учебников?.. Покупать учебников приходится всем ученикам, исключая самых беднейших... [окончание предложения не читается – «КЛ»].

100. Переписывают ли учебники для учащихся, имеющиеся в училище...

Приложение къ вопросу 20.

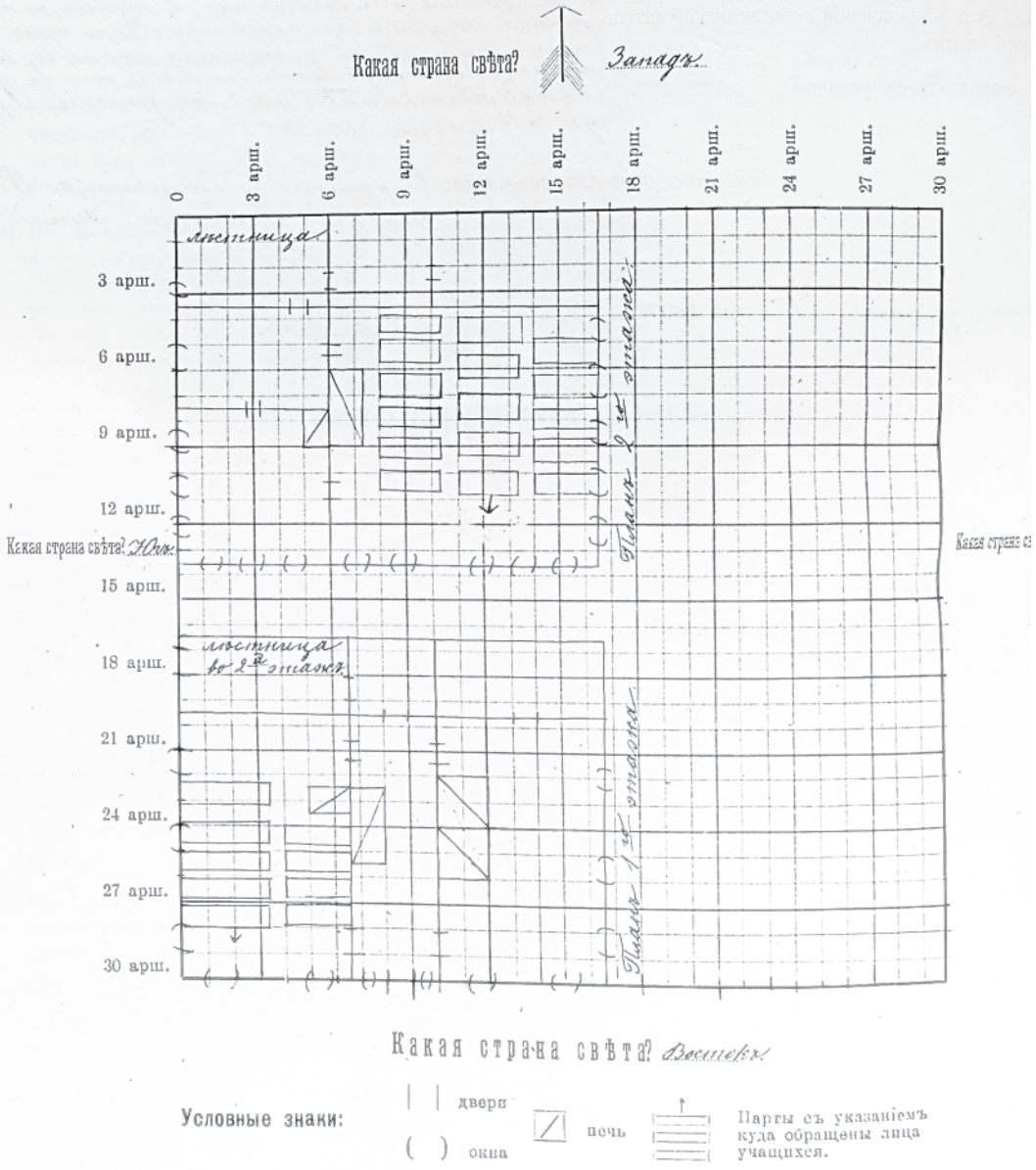
Мышкинский уездъ.

# ЯРОСЛАВСКОЕ ГУБЕРНСКОЕ ЗЕМСТВО.

## Школьная комиссія.

Мартъ 1897 г.

### Планъ Рождественскаго Земскаго Училища



Подпись составителя *Младшая учительница Г.*

УЧЕБНИКИ	ДЛЯ КАКОГО ОТДЕЛЕНИЯ	КОЛИЧЕСТВО
Наше родное Баранова 1-й год	1	50
Наше родное Баранова 2-й год	2	42
Наше родное Баранова 3-й год	3	23
Евангелие	1-3	60
Сборник задач Гольденберга 1-й выпуск	1-2	15
Сборник задач Гольденберга 2-й выпуск	3	4
Книга для чтения Паульсона	3	40
Родное слово Ушинского 2-й год	1-2	35
Солнышко Радонежского	-	3
Детский мир Ушинского	-	10

101. Какие имеются... руководства для учащихся? Нужных для учащихся руководств в училище нет.

102. Отпускаются ли ученикам из училища бесплатно учебные и письменные принадлежности?.. Бесплатно отпускаются ученикам только бумага и чернила.

103. От кого и в каком количестве отпускаются ученикам за счёт училища эти принадлежности?.. Бумаги ежегодно отпускается попечителем на средства общественные 5 или 6 стоп, также нужное количество чернил и мелу. Сами ученики покупают грифельные доски – 15 копеек, ручки – 5 копеек, а на перья, карандаши, грифеля каждый в год затрачивает приблизительно 20 и 25 копеек.

104. Не замечается ли каких-либо неудобств при существующем порядке приобретения учебных и письменных принадлежностей?.. Неудобств при существующем порядке приобретения письменных принадлежностей не замечается, так как никто этим не тяготеет и свои письменные принадлежности учащиеся более берегут.

105. Какое приблизительно количество письменных принадлежностей... было бы вполне достаточно?.. Приблизительное количество письменных принадлежностей для училища в год следующее: 6 стоп бумаги, 20 дюжин карандашей, коробок 6 перьев, 600 грифелей, грифельных досок и ручек по количеству учеников.

106. Имеются ли в училище учебно-вспомогательные пособия?.. Из учебно-вспомогательных пособий в училище есть только две классные доски, приблизительная стоимость их не более четырёх рублей.

107. Имеются ли в училище термометр и стенные часы? Стенные часы есть, а термометра нет.

## IX. О БИБЛИОТЕКЕ УЧИЛИЩА

108. Есть ли в училище книги для внеклассного чтения?.. Книг для внеклассного чтения в училище мало, получены очень давно, и библиотека не пополняется.

109. Сколько имеется книг для внеклассного чтения?

ПО ОТДЕЛАМ	КОЛИЧЕСТВО	
	НАЗВАНИЙ	КНИГ
1. Духовно-нравственному	8	70
2. Историческому	10	15
3. Сельскохозяйственному	2	3
4. Остальных научного содержания	-	-
5. Стихотворений, романов, повестей и рассказов	20	35
6. Сказочному	3	7
7. Прочих	-	-
ВСЕГО	43	130

110. Какие журналы и газеты выписываются в библиотеку?.. Не выписываются.

111. Кто пользуется училищной библиотекой?.. Кроме учащихся, училищную библиотеку пользуются и некоторые из окончивших курс.

112. Как часто производится выдача книг ученикам на дом?.. Выдача книг на дом ученикам производится на праздники, которые продолжаются несколько дней...

113. Какие из книг охотнее читаются? Охотнее всего читают повести и рассказы.

## X. О ВНЕШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

114. Насколько развита в населении потребность в чтении? Не выписываются ли крестьянами газеты и журналы? Какие книги и где покупаются ими? Не бывает ли совместных чтений? Потребность в чтении есть; больше, конечно, между мужчинами и подростками. Выписывают «Губернские ведомости», «Сельский вестник», «Свет» и пр. Книжки больше присылаются теми крестьянами, которые живут на стороне. Иногда бывают и совместные чтения.

115. Не бывает ли при училище народных чтений и бесед?.. Нет.

116. Не производится ли в училище вечерних или воскресных занятий?.. Нет.

117. Нет ли вблизи Вас читален, библиотек, книжных складов и других образовательных учреждений?.. Нет.

118. Если вблизи Вас нет народных чтений и бесед, воскресных и повторительных занятий, народной библиотеки и книжного склада, то не поднимался ли вопрос об их учреждении и почему они до настоящего времени не устроены? Вопрос об учреждении народной библиотеки поднимался, и открыть оную разрешено при волостном правлении. Книжки уже почти все приобретены, так что она, вероятно, скоро откроется.

## XI.

119. Не предъявляет ли население к училищу, учению и учащим каких-либо определённых требований?.. Никаких определённых требований к училищу население не предъявляет.

120. Не замечается ли в крестьянской жизни таковых явлений, которые объясняются влиянием училища и в чём они выражаются? Влиянием училища объясняется... стремление крестьян к просвещению, которое выражается в том, что обучавшиеся сами в училище настойчиво добиваются того, чтобы их дети окончили полный курс.

121. Чем объясняется, что не все дети учатся, недостатком ли места в училище, бедностью, несочувствием к училищу и т.п.? В большинстве случаев это объясняется бедностью.

122. Не чувствуется ли в населении потребности дать дальнейшее образование детям, окончившим курс в училище? Потребность дать своим детям дальнейшее образование чувствуется редко и, конечно, только у крестьян более состоятельных.

123. Не посещают ли училищные дети..., сдавшие экзамен на льготу? Не посещают.

124. Не продолжают ли некоторые из окончивших курс в училище... обучение в других низших и средних учебных заведениях?.. Из окончивших в недавнее время учеников училища двое обучаются в Петербурге в ремесленном училище. В средних учебных заведениях нет.

125. Дети по окончании курса остаются ли в большинстве случаев дома или же уходят на сторону и куда именно?.. По окончании курса большинство детей уходит на сторону в Петербург и Москву. На сторону отправляют детей не ранее 12-ти или 13-ти

лет; хотя редко, но случается, что и из школы отправляют детей на сторону, а чаще отрывают от учения для исполнения домашней работы.

126. *Чем объясняется незначительный процент девочек, остающихся в училище до окончания курса?* Объясняется это тем, что в некоторых семьях девочки нужны как няньки, занимаются они и пряжей холста.

127. *Не сможете ли сообщить о способах приобретения населением грамотности вне школы?..* Есть случаи, хотя и редки, что родители сами обучают детей грамоте. А чаще бывает, что учащиеся или кончившие мальчишки и девочки обучают своих старших сестёр, невесток и пр., почему-либо оставшихся неграмотными.

128. *Не считаете ли нужным указать какие-либо желательные изменения в постановке учебного дела на основании собственного учительского опыта?* Желательно было бы для более полного успеха дела увеличить число учебных дней в году, а также и пребывание ученика в училище – например, четырёхлетний курс или посещение училища после окончания. Хорошо бы иметь также училищу библиотеку, в которой окончившие могли бы пополнять образование.

129. *Почтовый адрес училища:* Рождественское почтовое отделение Ярославской губернии Мышкинского уезда.

*Подпись составителя ответов:* старшая учительница Рождественского училища Агния Зыкова.

*Составлено* Апреля 30-го дня 1897 года<sup>21)</sup>.

#### ПРИМЕЧАНИЯ «КЛ»

<sup>1)</sup> Начальные школы, находящиеся в ведении Министерства народного просвещения, в дореволюционной России было принято называть училищами (в отличие от церковно-приходских школ и школ грамоты).

<sup>2)</sup> 25 сажень – 53, 34 м.

<sup>3)</sup> 60 сажень – 128,02 м.

<sup>4)</sup> 28 вёрст – 29,87 км (имеется в виду расстояние до города Мышкина).

<sup>5)</sup> 2 версты – 2,13 км.

<sup>6)</sup> 120 сажень – 256, 03 м.

<sup>7)</sup> 15 вёрст – 16 км.

<sup>8)</sup> Это значит, что основная забота о его содержании ложилась на уездное земство (в данном случае Мышкинское) – выборный орган местного самоуправления в России в 1864-1918 годах.

<sup>9)</sup> То есть обучение в Рождественской школе было трёхлетним. Первое, второе и третье отделение ответственны современным первому, второму и третьему классам.

<sup>10)</sup> Длина – 7,47 м, ширина – 4,63 м; площадь – 34,58 м<sup>2</sup>. Высота – 1,95 м.

<sup>11)</sup> Длина – 7,47 м, ширина – 7,11 аршин; площадь – 53,11 квадратных аршин. Высота – 2,49 м.

<sup>12)</sup> 48 квадратных сажень – 218,508 м<sup>2</sup>.

<sup>13)</sup> Учащие – учителя.

<sup>14)</sup> То есть обычная длина парты в Рождественском училище равнялась 1,78 м, но некоторые (видимо, трёхместные) были и по 2,49 м.

<sup>15)</sup> Имеются в виду кубические сажени; в пересчёте на привычные нам кубические метры, за зиму Рождественское училище расходовало 175-194 м<sup>3</sup>.

<sup>16)</sup> 2<sup>3</sup>/<sub>4</sub> аршина – 1,95 м; 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> аршина – 2,49 м; 4 аршина – 2,84 м; 6 аршин – 4,27 м; 6<sup>1</sup>/<sub>2</sub> аршина – 4,63 м.

<sup>17)</sup> Здесь описка: село Орлек (правильнее село Дмитриевское на Орлеке) в 1777-1923 годах располагалось в Мышкинском уезде. Располагалось оно на дороге «Углич – Мышкин» сразу за Красным селом; в настоящее время от него осталось лишь кладбище. Что ка-

сается Николая Михайлов(ич)а Чистосердова, то о нём в настоящее время известно следующее: родился он около 1854 года в вышеупомянутом селе Дмитриевском на Орлеке в семье тамошнего священника Михаила Фёдоров(ич)а Чистосердова. По окончании Ярославской духовной семинарии в 1876 году уволен со вторым разрядом. 29 апреля 1880 года из учителей народной школы рукоположен во священника церкви погоста Введенского что на Ляму Мышкинского уезда, а 28 сентября 1884 года переведён в церковь села Рождествена в Кадке. К 1890 году овдовел, жил с сестрой-«девицей» Параскевой Михайлов(н)-ой. Преподавал Закон Божий в нескольких земских училищах, в том числе с 1896 года – в Рождественском и с 1908-го – Мухановском. В 1886, 1887, 1892, 1895, 1896 годах временно исполнял должность священника церкви села Таралькова. Умер 8 октября 1917 года, погребён в Рождествене-Кацком.

<sup>18)</sup> Агния Александров(н)а Зыкова родилась около 1868 года в семье рождественско-кацкого священника Александра Матфеев(ич)а Зыкова. После окончания Рождественского земского училища обучалась в Ярославском духовном женском училище; с 1887 года учительствовала в Галицком земском училище, с 1894-го – в Рождественском; в сентябре-октябре 1918 года заведовала Рождественской народной библиотекой.

<sup>19)</sup> Елизавета Александров(н)а Зыкова сестра Агнии Александровны, родилась 10 октября 1872 года; после окончания Рождественского земского училища обучалась в Ярославском епархиальном женском училище; с 1889 года учительствовала в Рождественском земском училище; с 1897 года «по совместительству» заведующая Рождественской публичной библиотекой; в 1919 году секретарь правления Рождественского народного дома. Последние годы доживала в селе Юрьевском у престарелой единоличницы Агриппины Лукантьевны Груздевой, где и умерла в 1941-1942 годах.

<sup>20)</sup> Официально Первая всеобщая перепись населения Российской империи прошла 28 января 1997 года, но в сельской местности переписные листы заполнялись заранее – где-то в декабре 1896 года.

<sup>21)</sup> Далее прилагается список учеников, учившихся в Рождественском училище в 1896/97 учебном году. Фамилии всё знакомые:

из Рождествена – Шварёвы, Пучковы, Румянцевы, Жуковы, Коркуновы, Духовы, Васильевы, Гладиловы, Золотарёвы, Бучины, Монины, Кузнецовы, Гурылёвы, Смирновы, Черемовские, Роговы и Чистяковы;

из Чирикува – Барские и Гладиловы;

из Малого Поповичева – Колгурины, Муравьёвы, Голяковы, Медведевы и Пановы;

из Кологривцева – Медведевы, Брусницыны, Голубевы, Биличи, Шагины, Пановы, Асановы и Векшины;

из Маурина – Копковы, Кудяковы и Севрюговы;

из Иванова – Пучковы, Рыбины, Секурины и Сухановы;

из Гойтанова – Волковы, Воротиловы, Куликовы и Серебряковы;

из Антеплевва – Стрельцовы, Жуковы, Лебедевы, Бранкины, Старшovy, Беляковы, Курапова и Куликовы;

из Большого Поповичева – Сайкины и Лемеховы;

из Щербинина – Поляковы, Роговы и Первовы;

из Муханова – Богдановы, Первовы, Крупновы и Золоторёвы;

из Борисовки – Качаловы, Душины и Шварёвы;

из Алфёрова – Зорины, Шампанские, Груздевы, Лемеховы, Щегловы, Панфиловы, Брусницыны и Егоровы;

из Бибикова – Чистяковы.

Полностью с документом можно ознакомиться в Государственном архиве Ярославской области либо в Этнографическом музее кацкарей.

## Ещё о школе

# Репортаж с юбилея

**В субботу 26 октября в Рождественском сельском Доме культуры состоялось торжественное мероприятие по поводу 150-летия Рождественской средней школы. Собрались выпускники, учащиеся и педагоги – одна большая школьная семья.**

Об истории этого учебного заведения ведущие рассказали в самом начале встречи. Трёхгодичная земская школа в Рождестве была открыта в октябре 1869 года по ходатайству здешнего волостного старшины. В 1918 году она была преобразована в высшее начальное училище: в ней был открыт четвёртый класс, а в 1922-м – и пятый. С 1924 года школа стала семилетней. В эти же годы в ней зародилась пионерская организация.

В 1927 году в селе случился большой пожар – сгорело много зданий, в том числе и школьное. Школа заняла здание волостного правления, расположенного у пруда за больницей. В 1933 году она переехала в красное кирпичное здание, в котором сейчас располагается Дом культуры. На площади было построено здание начальной школы, а ещё под школу заняли бывшую двухэтажную почту.

С 1989 года у Рождественской школы появилось новое современное здание. Так что у неё двойной юбилей: 150 лет со дня образования и 30 лет работы в новом здании...

Сценарий праздничного вечера предусматривал перелистывание страниц школьного альбома. Одна из них рассказывала о военном времени. Когда началась Великая Отечественная война, многие учителя-мужчины ушли на фронт – в их числе учитель немецкого языка Дмитрий Измайлович Лебедев. Кирпичное здание школы некоторое время было занято учащимися 301-й школы города Ленинграда, затем в нём разместили детский дом. Рождественские ученики в это время занимались в приспособленных зданиях и даже в соседней деревне Кологривцево.

Следующая страница школьного альбома посвящалась учителям, в том числе и ветеранам педагогического труда, всю свою жизнь посвятившим воспитанию подрастающего поколения.

Анатолий Александрович Шамин проработал в Рождественской школе сорок два года: с 1956 по 1988 год. Преподавал черчение,

труд, устройство тракторов. Человек, в совершенстве знающий свои предметы, принципиальный, требовательный, дисциплинированный. Имеет множество благодарностей, а также медали «За преобразование Нечерноземья» и «Ветеран труда».

Василий Александрович Овчинников, сам выпускник школы, начал работать в ней с 1 января 1980 года в должности военного руководителя: преподавал начальную военную подготовку, вёл стрелковый кружок. Потом преподавал устройство сельхозмашин, тракторов, технологию, географию, а с 1990 по 2003 год был директором школы. В ноябре 2003 года награждён знаком «Почётный работник общего образования Российской Федерации», его педагогический стаж составляет также сорок один год.

На сегодняшний день в школе трудится 12 учителей, а общее число сотрудников – 29. Все они вкладывают частичку своей души в подрастающее поколение.

Новая страница альбома – директора Рождественской школы. За сто пятьдесят лет её существования их сменилось много и не все их имена донесли до нас история. Но имя

Нины Васильевны Корневой помнит не одно поколение учеников. Она была директором школы с 1967 по 1974 год; человек высокой культуры, прекрасный педагог, строгий и требовательный администратор. Она могла сплотить школьный коллектив вокруг любого дела – будь то агитбригада, уборка дров на школьном дворе или выпуск стенгазеты «Лингвист».

В 1980-1991 годах Рождественскую школу возглавляла Надежда



Старейший учитель Рождественской школы Анатолий Александрович Шамин с дочерью Галиной Анатольевной Киселёвой, много лет работавшей врачом Рождественской больницы. с. Рождествено, 26 октября 2019 года.

Снимок Надежды Ивановны Чернышовой (г. Мышкин)

Ивановна Овчинникова, затем её супруг Василий Александрович. С 2003 по 2014 год в этой должности трудился Александр Анатольевич Сухарев, а сейчас – Татьяна Александровна Карасёва. Она поздравила всех присутствовавших с юбилеем, поблагодарила бывших учеников за то что не забывают школу и пришли на торжество.

Отдельная страничка альбома посвящалась выпускникам. Начали с медалистов.

С золотой медалью Рождественскую школу в разные годы окончили Елена Сараева, Ольга Сухарева, Светлана Копкова, Екатерина Смирнова, Елена Рачинская, Елена Карасёва, Дарья Серякова, Марина Молодцова, Полина Сухова, Анна Киселёва.

Серебряные медалисты: Людмила Кудякова, Елена Овчинникова, Зинаида Смирнова, Марина Рачинская, Наталья Рачинская, Александра Соколова, Марина Пономарёва, Екатерина Голикова, Елена Белова, Александр Плотников, Евгения Воробьёва, Наталья Темняткина, Виктория Смирнова.

Учащиеся Рождественской школы всегда были активны. Так, в 1968-1969 годах была создана школьная агитбригада под руководством десятиклассников Николая Киселёва и Галины Шаминой, активно выступавшая в различных деревнях Рождественского сельсовета.

В 1974 году ученица девятого класса Вера Батурина (Вера Алексеевна Фёдорова) заняла первое место среди девушек-пахарей Ярославской области и была направлена на Всероссийские соревнования, которые проходили в Ставропольском крае. Там она стала шестнадцатой из восьмидесяти участниц.

В 1982 году в ответ на призывы партии «Животноводство – ударный фронт» пять девушек, выпускниц Рождественской школы, решили остаться на селе. В районе был создан первый отряд СКМОЖ (сводный комсомольско-молодёжный отряд животноводов), его командиром стала Анна Масленникова (Анна Евгеньевна Бычкова). Вторым отрядом СКМОЖ был создан в 1984 году, командиром которого была Любовь Сундукова (Любовь Ивановна Карпова).

...Юбилейный вечер продолжался. Звучали поздравления, вручались подарки, была подготовлена хорошая концертная программа. Этот праздник надолго останется в сердцах тех, кто на нём был.

**Надежда Ивановна Чернышова,**  
мышкинская районная газета  
«Волжские зори»

## К 135-летию земляка

# А.Ф. Душин (1884-1919)

Сто лет назад трагически погиб наш в прошлом знаменитый земляк Александр Флегонтович Душин. Родился он 16 мая 1884 года в деревне Борисовке Рождественского прихода в семье Флегонта Карповича и Ульяны Алексеевны Душиных[1]. Выходец из крестьянской среды, А. Ф. Душин стал известен в первой половине 1918 года как общественный деятель, один из лидеров левых эсеров в Ярославле.



Плакат партии социалистов-революционеров «В борьбе обретёшь ты право своё. Земля и воля».

**Издательство «Революционная мысль», Петроград, 1918 год**

Накануне Ярославского белогвардейского мятежа, начавшегося 6 июля 1918 года, Александр Флегонтович Душин был военным комиссаром Ярославской губернии и членом земельного отдела Ярославского губисполкома. Но сыграть сколько-либо активную роль в событиях мятежа ему не было суждено.

При стремительном захвате города мятежниками среди арестованных ими сторонников советской власти оказался и А.Ф. Душин. Вместе с другими арестованными он был помещён в плавучую тюрьму – так называемую «баржу смерти», стоявшую на середине Волги в черте Ярославля. Освобождённый после подавления мятежа 21 июля 1918 года «военком Александр Флегонтович Душин», по воспоминаниям другого бывшего заключённого – Павла Дмитриевича Палкина, «переписал имена узников баржи и сказал, что они будут начертаны золотыми буквами в Ярославском музее». Находка списка, составленного Александром Флегонтовичем, наверняка дополнила бы историю «баржи смерти» новыми именами» [2].

После левозероковского мятежа в Москве и белогвардейского мятежа в Ярославле не замешанный в этом А. Ф. Душин отошёл от левых эсеров и примкнул [3] к Партии революционного коммунизма (ПРК). Партия эта была образована в сентябре 1918 года в результате откола группы левых эсеров, выступавших за сотрудничество с большевиками. Но оставались и разногласия: ПРК осудила создание комбедов, перегибы в политике раскулачивания, выступала за добровольный принцип коллективизации. Имея такие взгляды, А.Ф. Душин попал под наблюдение ЧК и в конце июля 1919 года был арестован в своей родной деревне Борисовке [2].

6 августа 1919 года он был осуждён Ярославской губернской ЧК на шесть месяцев заключения в концлагере. 7 октября 1919 года дело его прекращено. Автор книги [3] утверждает, что в 1919 году Александр Флегонтович Душин был расстрелян большевиками.

Реабилитирован 4 ноября 1996 года как жертва политических репрессий [4].

**Николай Михайлович Шварёв,**  
г. Санкт-Петербург

### ИСТОЧНИКИ:

1. «Метрические книги церкви села Рождествена в Кадке», 1883-1888 годы // Угличский филиал Государственного архива Ярославской области (УФ ГАЯО), фонд 90, опись 1, единица хранения 661а, листы 103 оборот – 104.

2. Сударушкин Б.М. «Последний рейс “Фултона”», Ярославль, Верхне-Волжское книжное издательство, 1988 год.

3. Васильченко А.В. «Ярославский мятеж», Москва, «Пятый Рим», 2018 год.

4. «Книга памяти Ярославской области», том 5, электронный ресурс <https://base.memo.ru/person/show/2624035>.

5. Фонд Александра Н. Яковлева «Ярославское восстание.1918», электронный ресурс <https://alexanderyakovlev.org/fond/i>.

## Побахóрим по-кацкие

## Гулёк – густой

УДАРНЫЕ БУКВЫ ОБОЗНАЧЕНЫ ПОДЧЁРКИВАНИЕМ.

**ГУЛЁК** – гуляка. *Анаш-от гулёк всё в Рождествено ездит!* (Платуново).

Мн. число **гульки**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ГУЛЬВАНИТЬ** – кутить, пьянствовать. *Да оне у Беляковых всю ночь гульванили!* (Мартыново).

Сов. вид не употребляется.

В Словаре русских народных говоров нет. Русск. **гуливанить** «транжирить деньги» – слово из воровского жаргона.

**ГУЛЬТИКИ** – короткие штаны. *Эвон в какие гультики робёнка-то нарядили!* (Платуново).

Ед. число не употребляется.

Устойчивое выражение **цельные гультики напустить** «сильно перепугаться».

В Словаре русских народных говоров с таким значением нет.

**ГУЛЬТЁПА** – праздноживущий; бездельник, лентяй, гуляка. *Да чёго оне – гультёпа! Живут оннем ннём – не работы, не семьи им не надо.* (Дмитриевка). *Их гультёпа розкулачивала, а народ жалел.* (Мартыново).

Мн. число не употребляется.

Русск. **гольтепа** «беднота, голытьба» от «голый». В Словаре русских народных говоров есть **гультай** и **гультай** «бездельник, лентяй, гуляка», записанные в Курской и Смоленской областях, а так же от русских Литвы и Латвии. Укр. **гультай**, **гильтай** – то же. Вероятно, от «гулять» (Фасмер).

**ГУЛЮКА** – уличное имя. *Отца звали Гулюка; бригадиром был, розкулачивал – не любили ёго!* (Дьяконовка).

В Словаре русских народных говоров **гулюкать** «подражать воркованию голубей» и «словами, звуками забавлять, развлекать грудного ребёнка; люлюкать» – вятское, либо «издавать нечленораздельные звуки, выражая голосом удовольствие (о младенцах)» – ярославское.

**ГУЛЯТЬ** – о парне или девушке: постоянно встречаться с кем-либо, иметь намерения на длительные отношения. *Оне давно уже гуляют, а всё не женятся.* (Ордино). *Смирнов А.И. Смирнова А.Ф. Начали гулять в 1946 году с 8-го ноября.* (Надпись на обороте фотографии, Чернево).

Сов. вид **загулять, погулять**.

В русск. языке среди многих значений глагола **гулять** есть и схожее с кацким, считающееся просторечным: «находиться в близких, любовных отношениях».

**ГУЛЯТЬСЯ** – (о самке животного) быть готовой к случке для получения приплода. *Утёбя корова-то гуляётся?* (Мартыново). *Корова гуляётся, просит быка.* (Ордино). *Корова гуляётся: хазит быком, заворачивает хвост, на коров прыгает, из порховки течёт дрянь – надо вёстц к быку.* (Хороброво). *По улице не пройти – собаки гуляются!* (Платуново).

Сов. вид **обгуляться**.

Выражение со схожим значением **быка просить / быка хватиться, ломаться** (о корове).

В Словаре русских народных говоров **гуляться** «случаться» – иркутское, калужское, тверское, тульское и уральское.

**ГУМЁННОЙ** – относящийся ко «гумну», к «огумнам». *Продаётся гумённой сено.* (Объявление на магазине, д. Мартыново). *Гумённое сено корова ест лутше.* (Плишкино-Покровское).

Синоним **усарбной**.

Слово является литературным.

**ГУМНО / ГУВНО** – приусадебный участок, тяготеющий к крестьянской избе и, как правило, расположенный за ней. *Позади двора тянулось гумно – так раньше называли усадьбу. Из-за великой тесноты в деревне гумна были длинные да узкие – много не накосишь.* (Темняткин «Повесть о Зое Васильевне»), *Он сразу с гумна к ней заёжжёт.* (Левцово). *Да она в школу-то гумнам промаскала!* (Мартыново). *«Брат наши, служитель культа, обеспечен церковной общиной и в саде и огороде не нуждается, имеет в поле пять сот земли и гумно для покоса... Огород был разработан отцом из гумна, то есть отец расширил огород.* (Из заявления в суд, Рождествено, 1924 год). *Косили свое гумна, починая с Иванова нни или Петрова.* (Дьяконовка). *Поиди на гувно сено ворочать.* (Плишкино-Покровское).

Мн. число **гумна / гувна**.

Синонимы **огумны / огувны, усарба**.

Русск. **гумно** «помещение, сарай для сжатого хлеба» либо «крытая площадка для молотбы». Из диалектных значений близкие к кацкому Словарь русских народных говоров отметил в Воронежской, Рязанской и Тамбовской областях. Др.-русск. **гоумно**, русск. **гумно** «сарай или отгороженное место, где сушат, молотят и хранят хлеб», восходит к словам «говядо» (скот) и «мну», «мять»: «место, где скотина мнёт скошенный хлеб» (Фасмер, Черных).

**ГУСИНЕЦ** – горошек (заборный, мышинный и прочие): многолетнее растение семейства бобовых. *14 июля. Цветут таволга, марь белая, гусинцы, дикая редька.* (Кукличев «Кадка. Лето 2003-е»). *Хорошо сёниц-то с гусинцом, толькё вот для косьбы неподашиливо – коса възнёт!* (Мартыново).

Мн. число **гусинцы**.

По Словарю русских народных говоров, слово **гусинец** бытует в Архангельской, Вологодской, Пермской, Тверской и Ярославской областях для обозначения различных растений, как правило, семейства бобовых.

**ГУСТОЙ** – густой. *УКати забела хорошая – густая.* (Хороброво). *Сварила тионник, да чёго-то не больнё густой.* (Мартыново). *Щи-то густые!* (Юрьевское).

От литературной нормы отличается ударением.

## ЛИТЕРАТУРА:

1. «Словарь русского языка», том I «А-Й», Москва, «Русский язык», 1999 год.
2. «Словарь русских народных говоров», выпуск 7-й «Гона - Депеть», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
3. Фасмер М. «Этимологический словарь русского языка», том I «А-Д», Москва, «Астрель – АСТ», 2004 год.
4. Черных П.Я. «Историко-этимологический словарь русского языка», том I «А – Пантомима», Москва, «Русский язык – Медиа», 2004 год.
5. Темняткин С.Н. «Повесть о Зое Васильевне» // «КЛ» № 13-14 (51-52), август 1996 года.
6. Дело по заявлению граждан села Рождествена Ольги и Людмилы Новских о размежевании сада и огорода с братом Николаем Новским и об отводе земли 8-му агроучастку», 1924 год // Угличский филиал Государственного архива Ярославской области, фонд Р-664, опись 1, единица хранения 233.
7. Кукличев С.П. «Кадка. Лето 2003-е (фенологические заметки)» // «КЛ», № 1 (126), зима 2004 года.

## Добавления к словарю

## На буквы «Б», «В» и «Г»

УДАРНЫЕ БУКВЫ ОБОЗНАЧЕНЫ ПОДЧЁРКИВАНИЕМ.

Скоро-то только сказка сказывается! Новую публикацию словаря кацкого диалекта мы затеяли в 2013 году, и вот за шесть лет осилили лишь первые четыре буквы: А, Б, В, Г... Ну как «осилили» – несмотря на все наши старания всё равно откуда-то появляются дополнения. «Откуда-то» – это из старых записей, краеведческих публикаций, живой речи. Да-да, кацкое диалектное слово ещё звучит! Ну а наши читатели, если слышат или сами произносят что-либо нелитературное, немедленно сообщают об этом в Этнографический музей кацкарей. Спасибо им за неравнодушие; в сотый раз повторяем – мы собираем словарь вместе!

Благодарим читателей, которые слышав странное на их взгляд слово от собеседника или даже себя, немедленно сообщают об этом в редакцию «КЛ».

Составляя наш словарь кацкого диалекта, за образец мы берём «Словарь русских народных говоров», который издаётся в Санкт-Петербурге с 2002 года. Там же мы позаимствовали и принцип отбора диалектных слов, в том числе и следующее: «Во всех случаях, когда слово стоит на грани диалектной и общенародной лексики или когда невозможно определить, является ли слово диалектным или оно распространено повсеместно, вопрос решается в пользу помещения слова в Словаре». Так что не удивляйтесь, если в нашем словаре вы найдёте слово, употребляемое и в больших городах.

Ну а что мы имеем в итоге с сегодняшними дополнениями? 837 словарных статей: 21 – на букву «А», 289 – на «Б», 369 – на «В» и 158 – на «Г». Всех диалектных слов на первые четыре буквы алфавита мы опубликовали 688; из них совсем нет в Словаре русских народных говоров – 287, есть, но с другими значениями – 141.

Кроме слов мы собираем устойчивые сочетания и выражения, уличные имена, диалектные названия праздников и мифологических существ – таковых статей у нас набралось пока 149. Кстати, подавляющего числа из них в Словаре русских народных говоров тоже нет.

Напоминаем, что устная диалектная речь в словаре передана по правилам, составленным на основе старого кацкого произношения (они сформулированы в «КЛ» № 3 (167), лето 2013 года, стр. 18). В том случае, если цитируется письменный источник, правописание дано как в тексте.

И ещё: все словарные статьи, опубликованные в «КЛ», с последующими дополнениями и исправлениями размещены на официальном сайте Этнографического музея кацкарей ([katskari.ru](http://katskari.ru)) – интернет-рубрика называется так же, как и журнальная: «Побахорим по-кацкие».

\*\*\*

**БОГ НАМОЧИТ, БОГ И ВЫСУШИТ!** – не стоит переживать из-за вымоченного дождём сена. *Обед для деда Тараса было дело святое. В сенокос, бывало, сидим – полничаем. Вдруг – дождь! Все бёгут сено огрѣбать, а он не с места: «Бог намочит, Бог и высушит!»* (Плишкино-Нефедьевское). Не видали, как и туча пришла – всё сено обосрало. Ну да намно: **Бог намочит, Бог и высушит!** (Хороброво). Не слыхала, сёгоння не будет дождя? Я уж думала-думала, да и розваццла скирду: **Бог намочит, Бог и высушит!** (Мартыново).

Устойчивое выражение.

В Словаре русских народных говоров нет.

**БЫКА ПРОСИТЬ / БЫКА ХВАТИТЬСЯ** – (о корове) быть готовой к случке для получения приплода. *Валька, а ведь твоя-то корова быка просит!* (Мартыново). *Корова быка хватилась – надо вѣсти к быку.* (Хороброво).

Устойчивое выражение.

Синоним **ломаться**.

Слово со схожим значением: **гуляться** (о самке животного вообще).

В Словаре русских народных говоров нет.

\*\*\*

**ВАКУИРОВАННОЙ** – эвакуированный. *В войну много вакуированных баб было, дак рожь всю рукам жжинали!* (Хороброво).

Синоним **ковырянной**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВАНИ-ВАНИ** – слова, которыми подманивают овец. *Много слов-манков возникло из человеческих имён: кати-кати, мани-мани, машки-машки, тани-тани, вани-вани, гришки-гришки.* (Галунов «Мани-мани»).

Междометие, не изменяется.

Синонимы: **бари-бари, баши-баши / бяши-бяши, борашки-борашки / борашки-борашки, бори-бори, гришки-гришки, дочи-дочи, дочки-дочки, игрушки-игрушки, кати-кати, коси-коси, кухни-кухни, малышки-малышки, малюси-малюси, мани-мани, маняшки-маняшки, машки-машки, милки-милки, миси-миси, мурашки-мурашки, наташки-наташки, ночки-ночки, ромы-ромы, руни-руни, тани-тани, чибы-чибы, ярки-ярки, ярушки-ярушки.**

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВАРИЛО** – сварщик. *Умаскалил в город и девятнадцать лет отработал варилом.* (Богданка).

Мн. число **варилы**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**В ГОВНО** – (о состоянии алкогольного опьянения) в стельку, до бесчувствия. *Чѣго с ним розговаривать, он уж в говно!* (Мартыново).

Наречие, не изменяется.

Синонимы **в дрызину / в дрязину, в достку, в мотло, вповалячку, в сопельку, в сраку, в улоп, в умат / в уматень, в чегунах, до улопу, на рогах.**

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВЕРЬХЬ**<sup>3</sup> – чердак. *И ещё горница, и с верхѣм, и в сенах подволоки две, и лицевой забор, и ещё верхи на избе и горнице остаются по себе.* (Раздельный акт, д. Кузьмадемьянка, 1886 год).

Мн. число **вёрьхи**.

Синоним **подволока**.

Словарь русских народных говоров это значение слова отметил как широко распространённое.

**ВЁРЬХЮШНИК** – строевой лес диаметром тоньше 20 см, полученный из вершущек деревьев и идущий, например, на стропила, потолки, загородки. *А на стропила вёрьхюшника мне Сѣрьгей привѣзѣт.* (Мартыново).

Мн. число не употребляется.

Синоним **макушник**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВЕТКА** – куст картофеля. *Картошка уродилась: с десяти веток накопал накопал три бады.* (Хороброво). *Сноха всё какой-от новой сорт сажает, ну и я пять веток на пробу посадила.* (Мартыново).

Мн. число **ветки**.

Русск. **ветка** «боковой отросток, идущий от ствола дерева (кустарника) или стебля травы» либо «отдельная железнодорожная линия». В Словаре русских народных говоров **ветки**

«стебли, ботва картофеля, гороха, огурцов» – вологодское, курское, орловское, тверское.

**ВЖИКАЛКА** – триммер (электрокоса, мотокоса, бензокоса): коса, снабжённая электрическим либо бензиновым двигателем. *Всё кладбище уросло, надо бы **вжикалку** с собой взять.* (Мартыново). *Ёжей не стало – **вжикалку** нарахались. Все **вжикалкам** косят, вот ёжей и не видно.* (Рождествено). *Не по-траские **вжикалка** косит – не тянёт, мотор слаб.* (Ордино).

Мн. число **вжикалки**.

Синоним **жужжалка**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**В ЗАГАШНИКЕ** – в тайном месте. *Ну, погляди – чёго у тебя там, в **загашике-то**, на чёрной день и нет нечёго!?* (Мартыново).

Наречие, не изменяется.

В Словаре русских народных говоров нет. **Загашик** «кошелёк, который было принято носить «за гашиком» – широким поясом либо верхней кромкой штанов».

**ВЗАД-НАЗАД** – из одной стороны в другую, туда-сюда. *До чёго у них падёрята вольные: не посидеть, не поиграть. Помаскалили бы куда да погуляли, а оне в избе трут-ся. И вот **взад-назад, взад-назад** – некакого от них зычка! (Хороброво). Ну чёго ты **взад-назад** носишься!? Вся стлань мне истоптал! (Мартыново).*

Наречие, не изменяется.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВИТУШКА** – плюшка: сладкая сдобная булочка, скрученная бантиком или «улиткой». *Руфа **витушек** напёкла – **витушкам** угощяёт.* (Мартыново). *Это раньше **витушки** пёкли, сёйчас готovyем обызьяниваются. Пёкли из оржаной муки – пионической-то и не было.* (Трухино).

Мн. число **витушки**.

По Словарю русских народных говоров, широко распространённое название для различных хлебобулочных изделий.

**ВНИЗИ** – внизу. *Верхние-то брёвна ёщё подходячи, а вот которые **внизи** – совсем пропали [то есть сгнили].* (Мартыново).

Наречие, не изменяется.

В Словаре русских народных говоров нет.

**В ОБОХВАТКУ / В ОБОХВАТОЧКУ** – в обнимку. *Робёнок-то расплакалось, взяла ёго к себе, да так и спали в **обохваточку**.* (Мартыново). *Натились, идут в **обохватку** и песни хазят.* (Ордино).

Наречие, не изменяется.

В Словаре русских народных говоров нет.

**В ОДИН ПРИХЛОП** – войти или выйти в одно открытые двери (например, для экономии тепла). *Обожди, давай в **один прихлоп** выйдём!* (Дьяконовка). *Я тебя дожидаться, выйдём в **один прихлоп!*** (Ордино).

Устойчивое выражение.

В Словаре русских народных говоров нет. **Кацк. прихлоп** «пространство между дверным косяком и открытой дверью».

**ВОДЯНАЯ СОБАКА** – выдра: хищное млекопитающее семейства кунных. ...*Пара выдр в середине XIX-го века облюбовала омут на реке Пойге возле самой деревни Левцова. Жители часто наблюдали этих зверей и дивились их играм... Выдры уже тогда были достаточно редкими и крестьяне плохо их знали. В Левцове их называли «**водяными собаками**»... (Гречухин «Тропиночка»).*

Мн. число **водяные собаки**.

Устойчивое сочетание.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВОЙНУШКА / ВОЙНА** – коллективная командная игра, популярная у подростков 1940-1980-х годов. *Цельником нням где-то пропадают – у них **войнушка!*** (Хороброво). *Но наиболее интересной были игры «в войну». Были они без особых правил – всё зависело от места игры и выдумки игроков. В каком-нибудь заброшенном большом сарае игра была одной, в лесу – другой. Для игры нужно*

*было оружие; сами делали его из дерева, вытесывали, вырезали кто как умел.* (Голосов «Детские игры кацкарей послевоенного поколения»).

Во мн. числе не употребляется.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВОЛОЧОК** – колодка грабель, к которой крепятся зубья. *Волочка гоношат из бёрёзы – бёрёза прочней.* (Дмитриевка). *Некто тёпере не сделает деревянных грабель. Вон, у меня – **волочок** валяётся, да хто бы грабёлицо насадил!* (Рождествено).

Мн. число **волочка**.

В Словаре русских народных говоров с тем же значением **волочка** – ярославское.

**ВРЁДИМОЙ** – больной. *В магазин ходила не в чём не **вредимая**, а с бёла загрёбло!* (Мартыново).

Синоним **лядащой / лядящой**.

Слово со схожим значением **лядо** «болезненный».

В Словаре русских народных говоров нет. Русск. **невредимый** «не получивший повреждения; благополучно вышедший из опасного положения».

**В СВЯТ ДЕНЬ ДО ОБЕДА** – по праздникам. *Куды вырядилась в **ражое** платье, в нём толькё в **свят день до обеда** ходить!* (Плишкино Покровское).

Устойчивое выражение.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ВЫДРЫБАТЬСЯ** – намокнуть, перепачкаться, вымазаться при работе с водой или с чем-то жидким (грязью, красками и т. п.). *Робёнок рисовало, всё в красках **выдрыбалось**.* (Хороброво). *Опять полужам шлялося, всё в грязи **выдрыбалось!*** (Ордино).

Несов. вид **дрыбаться**.

В Словаре русских народных говоров в написаниях **выдребаться** «выпачкаться» – ярославское и **выдрипаться** «выпачкаться, измазаться» – курское.

\*\*\*

**ГАЙЦА** – гайка. *Отборник: это у него упор со щокой, это железка, а это **гайца** и контргайца – деревянные.* (Мартыново).

Мн. число **гайцы**.

В Словаре русских народных говоров нет.

**ГОЛЕВОЙ** – (о бумажном изделии) чистый, незаполненный, без записей и рисунков. *Голевых обоев привёзла.* (Плишкино-Покровское).

В Словаре русских народных говоров нет.

## ЛИТЕРАТУРА:

1. «Словарь русского языка», том I «А-Й», Москва, «Русский язык», 1999 год.
2. «Словарь русских народных говоров», выпуск 1-й «А – Аюшка», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
3. «Словарь русских народных говоров», выпуск 3-й «Блазнишка – Бяшутка», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
4. «Словарь русских народных говоров», выпуск 4-й «В – Военки», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
5. «Словарь русских народных говоров», выпуск 5-й «Военство – Выростковый», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
6. «Словарь русских народных говоров», выпуск 6-й «Выросток – Гон», Санкт-Петербург, «Наука», 2002 год.
7. Галунов М. «Мани-мани» // «Кацкая летопись», № 6-7 (25-26), апрель 1995 года.
8. «Раздельный акт» // «Кацкая летопись», № 1 (140), зима 2007 года.
9. Голосов П.Н. «Детские игры кацкарей послевоенного поколения» // «Кацкая летопись» № 2 (182), весна 2017 года.
10. Гречухин В.А. «Тропиночка. Книга для чтения учителям и школьникам по географии и биологии родного края», Мышкин, 2000 год.

## Этнографические страницы

# Русская печка и «декованья» с ней

**Казалось, что можно рассказать про русскую печь нового: про неё и так уже много всего написано, опубликовано. Но тема эта нами затронута не случайно: русская печь как явление деревенской жизни уходит, исчезает или заменяется жизнью дачной. А связано с влиянием прогресса, с новыми потребностями и запросами жизни.**

Русская печь для своего времени была незаменима: это и обогрев, и спальные места, и места для игр детей зимой, и сушка одежды с обувью, и место хранения продуктов питания, и мытьё, и, конечно же, приготовление еды. Но вот появился в деревне баллонный газ (в колхозе «Верный путь» это произошло в 1972 году), затем различные духовки и электрические печки – и приготовление пищи в русской печи уже не стало столь актуально. По выработке тепла русскую печь обогнала шведка, которая к тому же имеет дополнительно плиту, на которой можно готовить и греть воду, и духовку, в которой приготовление еды напоминает этот процесс в русской печке. К тому же шведка в два раза меньше по размерам, что позволяет увеличивать площадь кухни. И теперь многие деревенские жители, как городские, могут есть на кухне, а не в прихожей-*кути*.

Так, на данный момент в Мартынове мы насчитали 16 русских печей, две из которых находятся в дачных домах. А всего жилых изб в Мартынове – 51<sup>9</sup>.

Мы поставили перед собой задачу: отследить изменения по отношению к русской печи, зафиксировать на данный момент, что мартыновские кацкари про русскую печь помнят, что используют в жизни, какие блюда из русской печи в памяти, какие являются любимыми. Забегая вперёд, скажем, что тема блюда оказалась востребованной, животрепещущей, переросшей даже в споры.

Обращаем внимание на то, что при подготовке данного очерка мы изначально не пользовались никакими статьями: наша задача описать сиюмоментную действительность. Материал собирался в конце 2018-го – в начале 2019 годов. Опросы были проведены у людей разных поколений, начиная с 1936 года рождения и заканчивая 1982-м. Сле-

дует учесть, что навыки и умения «молодые» перенимали у своих мам и бабушек. Большая часть опрашиваемых – женщины. Их можно соотносить с населёнными пунктами: Мартыново, Владышино, Хороброво, Дьяконовка, Чернево, Нефино, Юрьевское.

Вопросы были подняты следующие:

1. Наличие русской печки. Наличие у неё подтопка. Время затопки русской печи. Использование русской печи. Способ закладки дров.

2. Распространённые блюда из печи. Любимые блюда. Выпечка.

\*\*\*

По полученным сведениям, сейчас русские печки в большинстве своём с подтопками. А раньше обычными были без подтопков, но дополнением в избах всегда была либо железная печка – *буржуйка*, либо каменная – *стояк* (так до сих пор у Тарасовых-старших: печь без подтопка, но есть *стоянка*). Русскую печку часто называли «*большая*», а буржуйку или стоянку – «*маленькая*». Конечно, русская печь с подтопком удобнее: две в одном. А с маленькой было целое дело: по осени вставить, раза два в зиму почистить звёна от накопившейся сажи, по весне вынести вон. Хотя одинокие старики зачастую так её и оставляли круглый год.

По нашему мнению, одной из причин отсутствия подтопка могла быть бедность: сколько кирпича надо на подтопок, да и сложить будет стоять дорож! Зато подтопок в отличие от буржуйки даёт тепло равномерное и постоянное; правда, на полу всегда было холодно. А вот буржуйку затопишь – и уже через пять минут тепло, а протопится – через пять минут начинает холодеть!

\*\*\*

До появления газа печь всегда топилась с утра, так как еду надо было

приготовить на семью на целый день, и чтобы она оставалась тёплой до вечера. Доярки топили печь после того, как придут с фермы. Остальные до работы, это около пяти-шести часов утра. Каждая хозяйка свой порядок имела: кто-то печь затопит и пойдёт корову доить, а кто-то только печкой сперва занимается. Часто что-то с вечера припасут для готовки, например, тесто на дрожжах поставят, а то и на блины наведут, чтобы меньше с утра *дековаться*.

Лидия Ивановна Чуракова вспомнила случай, произошедший в Мартынове: бригадир наряжает на работу, а у хозяйки печь не прогрела, так он залил её! Если в то время кто-то печь затопил слишком поздно или не вовремя, его в народе осуждали, смеялись. Так, в Дьяконовке жила Надя Каменная, которая могла печь и в обед затопить, так над ней все смеялись – «*чудила*», мол, она!

Сейчас русская печь может топиться в любое время суток, как хозяйке удобно: утром, в обед, вечером – в зависимости для чего используется печь. Так, одна из опрашиваемых рассуждала:

– Мы использовали печь и для *утравки* скотины: бани у нас не было. Топили печь вечером: топится – греем воду и поим. Потом и на утро воду в печь поставим, но уже поздно вечером. И творог также вечером ставили.

То, что печь использовали для подогрева воды для скотины, отметили многие. Некоторые это связали с отсутствием бани, другие указали, что скотины немного:

– Одна корова, дак чего из-за неё и баню топить в печи нагреешь.

Хотя имеется и такой факт: в Юрьевском в семье Шалаевых при пяти коровах и наличии бани всё равно воду скотине грели в русской печи! Другая из собеседниц также указала время *протопки* печи вечер, говоря, что «просто с утра некогда было!» В общем, как сказала одна респондентка:

– Ну а сейчас уж какой-то беспредел: когда захочу, тогда и топлю!

Частота протопки печи тоже зависит от цели. Кто-то может её то-

пить редко – раз в неделю, чтобы приготовить что-то особенное. Кто-то топил каждый день, чтоб поить скотину (ну и воду для трактора заодно нагреть зимой). А если большие морозы, то будут топить все! Но раз в сутки!

Отдельная категория людей – консерваторы, к которым соотнесла себя Лидия Ивановна Чуракова – будет топить как полагается: с утра, каждый день (в холодное время года), чтобы на печи ещё и полежать! А может случиться и вовсе курьёзный случай, который произошёл лично со мной. Печь сама затопилась, когда вздумала: дрова были в печь заложены с вечера, чтоб подсохли от снега, да и с утра побыстрее растопить! Печь утра не дождалась: мы проснулись от того, что всё в избе было заполнено дымом! Как уж проснулись, непонятно – могли бы и просто во сне задохнуться, но в три часа ночи у Румянцевых во всю топилась русская печь! А им, видно, было очень жарко: все двери несмотря на приличный мороз были открыты – тогда пластиковых окон не было, стояли вторые рамы. А сами они бегали с одеялами, покрывалами и гоняли воздух.

\*\*\*

Интересная деталь связана с закладкой дров. Как оказалось, существует два широко распространённых способа: закладка **решёткой** (иначе **клеткой / колодцем**) и закладка **поперечиной / поперешинкой** (см. снимки на стр. 21). Что характерно: способ «поперечиной» соотносится с Дьяконовкой, Черневом, Нефином, Владышином, способ «клеткой» – с Мартыновом, Хоробровом и Юрьевским. Но нашёлся и третий способ, без названия: два полена параллельно, на них поперёк одно, остальные на него грудкой, костром.

...Итак, печь топится – топится около часа. За это время можно подготовить блюда, которые поставишь в печь после протопки, подготовить те, которые будешь делать в *поддымках*, и конечно, в чугунах поставить отвариваться картошку либо свёклу, морковь, если прихотнулось. У городских жителей, которые от деревенской жизни далеки, наличие варёной картошки в мундире, и, соответственно, жареной варёной картошки всегда вызывает удивление. Они варят картошку в мундире только на салаты, а так жарят сырую картошку.

\*\*\*

Какие блюда делаются в русской печке? «Всё делается!» – так отвечают. Давайте конкретизировать.

Из первых блюд по популярнос-

ти назвали **щи из квашеной капусты, суп** (имеется в виду картофельный с мясом или без, при его отсутствии), **суп гороховый**. Борщ появился недавно, в печи его не делают, зато вспомнили и некоторые ещё делают **свёкольник** из молодой красной свёклы, которую используют вместе с ботвой.

В приготовлении есть нюансы. Многие в гороховый суп и во щи картошку не крошат, а кладут целиком, разминая её *толкушкой* уже перед подачей. Мясо варилось большим куском – *оковалком*. Первое *похлебают*, а мясо шло уже как второе блюдо. Мясо могло быть разное: баранина, телятина, реже свинина. Зачастую суп мог быть и на ужин:

– Меня всегда в детстве кормили супом. Как поставит бабушка Вера с утра в печь, так меня маленькую кормили всегда супом: и днём, и вечером. Суп картофельный, с мясом; к вечеру он станет коричневым. С тех пор я не люблю перестоявшийся суп.

«Похлебать» у нас любят. Праздничные застолья, и даже второй день свадьбы, было принято начинать с *хлёбанья*: это могли быть наваристые мясные щи, либо куриный суп:

– В Мартынове на Успенье какое мясо? Петушка зарубят и сварят суп...

А ещё вспоминают **суп фруктовый**: из сухофруктов – компот то есть. Ставили его большими общими блюдами, и все хлебали.

Невкусный суп, но и он имел право на существование, **«сладкой суп»**: просто отваривалась красная свёкла, и вот этот отвар хлебали, а сама свёкла как второе шла. Конечно, такой суп был в трудные времена и у тех, кто жил бедно.

\*\*\*

Вторые блюда. Конечно, все назвали **картошку тушёную с мясом**, или просто **тушёнку**. Вкус мяса ещё недавно был несколько иным: вплоть до 1990-х годов его солили, чтобы хранилось, и перед использованием вымачивали, но солёный

привкус всё равно оставался. (В тёплое время резали овец, при наступлении больших морозов уже крупную скотину – телят).

Распространённым блюдом была и **тушёная капуста с мясом**.

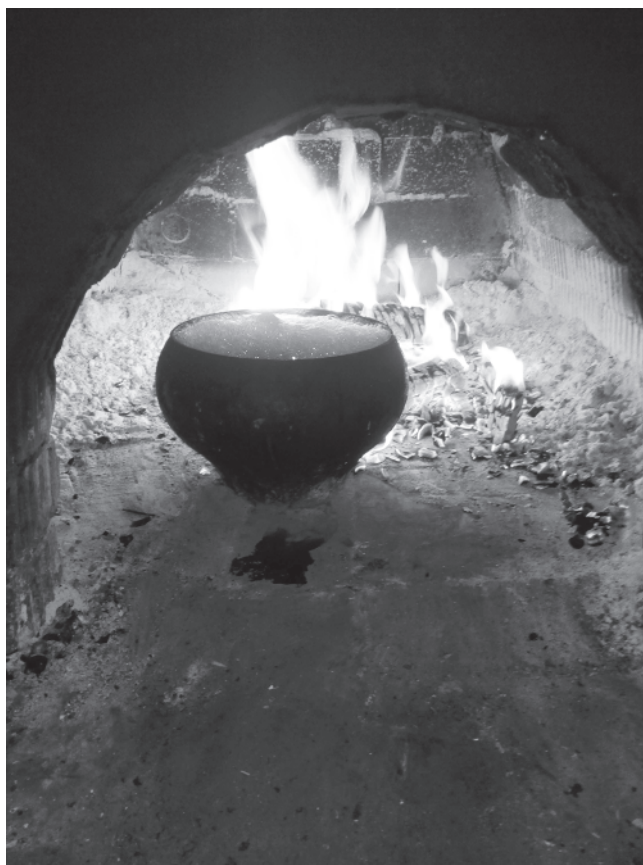
Все блюда к вечеру в печи приобретали тёмный, коричневый вид:

– Досташь из печки картошку – смотришь: тёмная – утомилась, зная!

**Пареные блюда**: пареная брюква, пареная репа, пареная капуста. Капусту многие парят и сейчас: в кастрюлю положат разрезанный на части небольшой кочан, чуть водички, а можно сметанки, и соль. Упарится, досташь и со сметаной ешь.

Блюда быстрого приготовления, которые в печи готовятся полчаса: это **молоковая яичница** и различные **молоковые каши**. Самая популярная каша – пшённая; также называли гречневую, рисовую, кашу-«дружбу». Изюминка этого блюда – пенка, за которую дети всегда спорились, а то и дрались<sup>2)</sup>. «Молоковая яичница» – омлет, сделанный в печи, и, конечно, тоже имеющий сверху румяную пенку. Эти блюда ставятся в печь после протопки: печь замели венчиком, основные блюда поставили в зад, где жарче, а их – недалеко от заслонки.

Также быстро готовятся **макаронник** и **лапшовник / лапшев-**

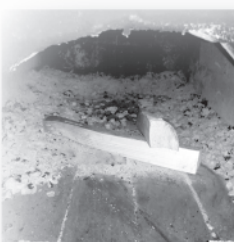


Пока русская печь топится, можно отварить картошку в чугунке. Или что-нибудь испечь «в поддымках».

Снимок Н.В. Румянцева, 2019 год



### ЗАКЛАДКА ДРОВ: решёткой/ колодцем/ клеткой



### ЗАКЛАДКА ДРОВ: поперечиной/ поперешинкой



### ЗАКЛАДКА ДРОВ: без названия

Способы закладки дров в русскую печь, бытующие у кацкарей: решёткой, поперечиной и без названия.

**ник.** «Макаронник» делается из покупных макарон: отварные макароны заливаются яйцом в молоке, солятся и ставятся в печь в блюде. Точно также делается «лапшовник», только лапша своя: из картофельной муки (крахмала) выпекаются блины, которые потом режутся на полоски. Картофельные блины получились такие синеватые, сероватые и как немножко резиновые. Если такую лапшу залить горячим молоком, то вот «молоковая лапша» и готова:

– Лапшу очень любил отец, а делалась она из картофельных блинов, заливалась горячим молоком и сразу елась!

Блюда, похожие по рецептуре: **картофница / картофельница, морковница, грибница.** Основной ингредиент (а это может быть отваренный картофель в виде пюре, натёртая варёная морковь, отваренные грибы с луком и морковкой) заливается молоком с яйцом и ставится в печь. Сверху же опять образуется приятная румяная корочка. Ну, если не сгорит! А если варёную картошку порезать кусочками, залить сметаной и в глубокой сковороде поставить в печь – **объедень!** Рецепт может дополниться лучком, грибами, морковкой.

\*\*\*

А что же с **пёчивом**? Конечно, самыми обыденными были **оладьи** и **блины**. Делаются они, когда печка ещё топится, но уже есть угли, которые кучкой пододвнешь ближе к устью, и выпекаешь. Называется это **«печь в поддымках»**. Блины начинают творогом, яйцом (**лутанцом**). Разновидность или, лучше сказать, гибрид их – **языки**, которые выпекала Марья Ивановна Виноградова. Они как оладьи, а форма – полблина.

Блины либо оладьи – один из распространённых завтраков. Но и на обед пойдут: блины стопочкой сложат, топлёным маслом польют и в печь под крышкой в блюде или сковороде поставят. Блины получаются сочные от масла. Ешь, а по рукам-то да по лицу масло течёт! Вот такие блины с творогом многие называли «сочнями». Но существует другой рецепт **сочней**: тесто пресное раскатывается и выпекается, потом начинается творогом или пареной брюквой и тоже в печь с топлёным маслом. Вера Васильевна Преснова сказала:

– Сочни, видимо, делали из муки другой, потому что вид у них был сероватый и вкус другой.

Про «другую муку» рассуждала и Лидия Михайловна Тарасова; она с детства помнит вкус баранок, которые делала в Нефине тётка Фектис-

та:

– Я и сама пробовала печь – такие не получаются, потому что и мука другая была. Пшеничная грубая была, сероватая, а также была и овсяная, и ячменная. Думаю, что на ячменной муке делали баранки, вкус-то другой и получался.

Также распространённое блюдо – **наливуха / наивуха**. У каждой хозяйки свой рецепт, но все отметили, что это самое простое «печиво»: тесто примерно как на оладьи, только посдобнее, выпекается в сковороде или на противне большим пластом, некоторые добавляют манку. Ну а если основа манка, то это будет **манник**.

«Наливуха» делается уже после закрытия печи. А «в поддымках-то» могут ещё сделать лепёшки, часто их на *одонках* пекли. «Одонки» – отходы топлёного масла в процессе его оттопки.

**Пироги** выпекались на праздники. Зачастую они были большие – в противень, который у хозяйки есть. Распространённые начинки: яйцо, капуста, яблоко. Пироги могли быть открытые либо закрытые, а перед подачей разрезались на куски. Наталья Витальевна Шалаева вспоминает пирог своей бабушки Зои Васильевны Каретниковой, который она назвала *«пирог с присыткой»*: тесто сдобное, с вареньем сверху, которое присыпается маргарином с мукой и ставится в печь. Такой пирог её бабушка не раз делала на заказ в деревне на какие-то праздники.

Конечно, пекли и обычные **пирожки, булки, лепёшки**. Так Лидия Ивановна Чуракова вспоминает, что мать делала булки сладенькие, птичкой. Елена Александровна Петухова о своей бабушке Марье Ивановне: «На огуречном рассоле делала печенье, как овсяное получалось, рецепт не помню». Рецепт *«полтушек»* от Лидии Михайловны Тарасовой: тесто дрожжевое, раскатаешь, варёные яйца положишь, закроешь, на маленькие части разрежешь и «в поддымках» запечёшь.

Вера Васильевна Преснова вспоминает:

– В детстве любимые пирожки с маком: они маленькие, мак внутри, уже готовые заливались маслом и в печь ставились.

Есть «печиво» с интересным названием – **утопленники**<sup>3)</sup>. Кто-то это название не сказал, но рецепт такой вспомнил.

– Из дрожжевого теста, которое остаётся от пирогов, отщипываешь небольшой кусочек величиной с грецкий орех, окунаешь в растопленное коровье масло, кладёшь в кастрюльку. Потом всё заливает маслом коровым, и в печь. Вынешь, а

там целая кастрюля. Вывалишь, пещочком посыплешь сверху – вот и «утопленники», – рассказала Екатерина Николаевна Розова.

**Колобушки** тоже вспомнили многие: те же лепёшки, только тесто содовое.

Характерная особенность: если что-то из «печива» не съедлось за раз, не беда: маслом топлёным польют и в печь. Оладьи ещё сметаной заливают. И с песочком! Всё съедлось в обед за милую душу!

Так что пекли – пекли много, и, естественно, каждая хозяйка по-своему. Но в целом рецепты мало отличаются друг от друга, и только в одном блюде мнения разделились. Да и блюдо-то называется своеобразно: **дрочёна / дрочёнка**. Возможно, из-за своего названия оно и утеряло единую рецептуру («дрочить» – старинное слово, синонимы к нему: «баловать, взрыхлять, сбивать»). А может, разброс в приготовлении имелся первоначально. Но все сходятся в том, что яиц на его приготовление идёт много!

Итак, для одних «дрочёна» – это просто «молоковая яишница», для других это блюдо из первого молока-*молозива* (оно напоминает «молоковую яишницу»), третьи утверждают, что это «наливуха», но более сдобная и просто жёлтая от большого количества яиц и пышная. Анна Игнатьевна Судакова назвала рецепт «картофницы» с добавлением мучки и соды. Ещё вариант: «молоковая яишница» с добавлением муки. Так что у кацкарей «дрочёна» просто многолика, но блюдо небудничное, праздничное:

– Приезжайте в гости, я дрочёну сделала!

А вот в том, что **прёснушка** и «ватрушка» – одно и то же, сошлись все. Некоторые отмечают, что название «прёснушка» постарше. А Лидия Михайловна Тарасова разграничила: «прёснушка» – тесто пресное, а «ватрушка» – из дрожжевого.

Творожники раньше не делали, это уже современное «печиво».

И бывает у хозяйки несчастье: старалась, выпекала, но не получилось, как желалось – тогда получатся всем известные *«неудашники»*, или *«олялюха»* какая-то!

\*\*\*

Переходим к деликатесам.

**Мясо, запечённое в тесте:** мясо выдержать в рассоле, завернуть в тесто и в печь на сковороде.

**Мясо, отваренное в печи** (так про баранину рассказала Татьяна Дмитриевна Тарасова), вынималось и клалось обветриваться в дымоход на вьюшку; оно там подсохнет и пропитается дымком.

Про **брюхавицу** все вспомнили,

что её тоже готовили с начинкой и без. И вспомнили про кишки: их намоют, промоют, нарежут кусочками и отварят. Затем можно пожарить с луком, морковкой, а Валентина Фёдоровна Тарасова жарила с крупой.

Конечно же, **студень** в печи получался *«праской»*: ведь мясо томилось до самого вечера. Делали его на праздники.

А ещё в русской печи могли выпекать **коржи для торта** (это вспомнили Ирина Александровна Давыдова и Римма Викторовна Смирнова) и делать пирожное **безе**<sup>4)</sup>. Вспоминает Надежда Николаевна Замяткина:

– Безе пришло от родственницы в конце 1970 годов (кто-то в Москве работал поваром). Делала его очень много, сбивала в ведрах. На свадьбу братьям делала, ведь в печке пристрастились, и ягоду в сердку поставишь!

\*\*\*

Конечно, обо всём в одном очерке не напишешь. Так, мы совсем не упомянули про **хлеб**, а его пекли – на закваске. Как вариант, делали **хлебные оладьи**. Сейчас у нас в Мартынове хлеба уже никто не печёт, а вот *молоснину* в печи делают: отворяживают творог, отапляют сметану и коровье масло. Зерно парили для пива, делали сусло! Сушили грибы, ягоды. Варёную красную свёклу небольшими кусочками подсушивали, и получались своеобразные жевательные конфетки.

Так что русская печь, она же «большая печь», заслуживает, конечно, больших почестей! Поэтому по ней и ностальгируют многие:

*На русской печке сказывают*

*сказки.*

*На русской печке в сумерках зимой Яга и та становится добрее*

*И греет кости старый домовый.*

(Татьяна Сыроежкина).

**Николай Викторович Румянцев,**  
Этнографический музей кацкарей,  
д. Мартыново

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

<sup>1)</sup> В счёт не взяты четыре музейные избы с русской печью, многоквартирные каменные дома и пять пустующих изб: Знамовых, Тарасовых, В.А. Ершовой, Г.А. Ершовой и В.И. Топтыгиной.

<sup>2)</sup> В связи с этим характерно одно из диалектных кацких названий каши: **пённик**.

<sup>3)</sup> Другое диалектное название «утопленников» – **дохлёцы**.

<sup>4)</sup> В Хороброве пирожное безе называли **воздушники**.

## Продолжение темы

# «Печные» воспоминания

Эти воспоминания продолжают очерк «Русская печка и “декованья” с ней» (см. стр. 19-22 этого выпуска «КЛ»). По сути, очерк на основе их и написан, но мы считаем долгом сохранить для памяти любые, даже самые незначительные детали, а потому публикуем и воспоминания. Записаны они в основном в пересказе, курсивом выделена прямая речь.

### 1. ЛИДИЯ ВЛАДИМИРОВНА СМИРНОВА (1967 г. р., д. Нефино – д. Мартыново):

Печку переложили не так давно, а так была русская печь с подтопком. Топили её с утра.

Из блюд на первое место поставила тушёную картошку с телятиной. *«Да, всё вкусное из печи-то! Оладьи пышные получаются, их же не переворачиваешь, когда печёшь. С детства помню большую сковородку: мать напечёт блины с творогом, зальёт топленым маслом и в печь!»* Ещё помнит дроблёнку, только у самой такая не получается, не спросила вовремя у матери рецепт. Дроблёнка похожа на наливуху – её тоже часто делали: обычное тесто содовое, сметана, яйца и на противень, либо на сковороду. Помнит и лапшовник: наделает мать блинов, настрижёт лапши и зальёт чем-то, в печь поставит.

### 2. ИРИНА АЛЕКСАНДРОВНА ДАВЫДОВА (1977 г. р., д. Владышино – д. Мартыново):

Вышла замуж за кацкаря в 1994 году, живёт с 1996 года. В прежнем доме русская печь была, топил её чаще муж, дрова клали колодцем. Топили по-разному: иногда с утра, но чаще вечером – с утра некогда было. В печи не только готовили, но и отворяживали творог: вечером ставили, а ночью вставали и вынимали.

Что готовили? Варили суп (часто гороховый), парили капусту на еду и на пироги, свёклу на салат. Тушили картошку с бараниной (баранина у нас была всегда), причём мясо клали большими кусками – не раздвигали, как сейчас. *«Пекла пироги, ватрушку, но самое вкусное – пирог с яблоками (не шарлотку, яблоки наверху). Научила свекровь, тесто должно быть на дрожжах. Со свекровью и свёкром я прожила три года. Оладьи или блины из печи у них были каждое утро. На обед всегда был суп, обязательно жирный, и ставили в печь разогреваться утренние блины. Вечером обычно картошка: торе с зелёным луком (его выращивали и зимой)».* Из других блюд свекрови: котлеты (когда было мясо), молоковая яичница, каша. *«Много ели квашеной капусты: во щах и в салате с картошкой».*

Русскую печь свекровь топила всегда с утра нарано. Затопит в пять утра и пойдёт управляться: скотины не очень много – корова, овцы, курицы. Пока управляется, печь-то попротопится, свекровь начинает печь блины. Пироги ставила с вечера и блины наводила с вечера – всё успевала. Приезжал её брат, и тогда в русской печке пекли коржи для торта. Хороши лепёшки,

сделанные на одонках.

### 3. ЕЛЕНА АЛЕКСЕЕВНА ВЕЛИКОЛЕПОВА (1969 г. р., с. Рождествено – д. Мартыново):

Русская печь была у бабушки Анны Ивановны Смирновой в Черноусове. Бабушка топила её с утра, пекла вкусные блины с хрустящей корочкой, оладьи, пирожки, варила суп и щи. Суп простой – картофельный с большим куском мяса, который называется «оковалок». *«Картошку в супе варили кругляшми, а потом её разминали. Так же и во щах. Мне нравился суп-то, перестоявший в большой печи!»* А ещё любила, когда картошку, сваренную в мундире, чистили, нарезали кусками, заливали сметаной и опять ставили в печь – получалась вкуснейшая картошка, томлёная в сметане. Вспомнился и «сладкий суп» – сваренная свёкла: воду хлебали как суп, а свёкла могла идти как другое блюдо.

### 4. ЕЛЕНА АЛЕКСЕЕВНА ЛЕБЕДЕВА (1980 г. р., д. Мартыново)

*«Большая печь у нас в доме бабушки. Она топила её всегда нарано, могла и в пять утра, а брат сейчас может и вечером истопить. Закладываем мы печь только колодцем, делаем тушёнку».*

Бабушка готовила в печи кашу (чаще пшённую), молоковую яичницу, томлёную в сметане картошку, щи из квашеной капусты, студень. Пекла наивухи в больших квадратных противнях, лепёшки, блины-сочни и обычные блины *«стожком поставит в печь и маслом зальёт – ешь, а масло-то течёт по всему подбородку».* Парила капусту: *«кочан разрезан на несколько частей и в воде, а потом достанешь, разомнёшь и ешь с чем хочешь – со сметаной, например».*

### 5. НАТАЛЬЯ ЕВГЕНЬЕВНА ЧЕСНОКОВА (1977 г. р., д. Мартыново):

Когда была русская печка, дрова закладывали колодцем. В печи не только готовили, но и грели воду скотине, поэтому топили вечером: пока топится, грели воду и поили скотину. А на утреннюю управку воду ставили поздно вечером. И творог отворяживаться тоже ставили вечером. Готовили в печи то же, что и все, а *«у бабушки яичница из печи такая воздушная была!»*

### 6. ТАТЬЯНА ДМИТРИЕВНА ТАРАСОВА (1946 г. р., д. Дьяконовка):

Печь была без подтопка, а закладывала её, как мать – поперечинкой. Топили с утра. Блюда готовили обычные: кашу (обычно пшённую), щи из квашеной капусты, пекли ватрушку, блины с творогом и яйцом, пирог с яблоками *«яблоки кладут на низ, заливают тестом, а потом переворачивают».* В чугуне тушили мясо (чаще была баранина), *«потом его клали на вьюшку, чтобы оно подсушилось и пропахло дымком».*

отец в дымоходе-то и мясо коптил». Лепёшки и наливуха считались печивом обыденным, делались на простокваше.

#### 7. НАТАЛЬЯ ВИТАЛЬЕВНА ШАЛАЕВА (1969 г. р., д. Дьяконовка – д. Мартыново):

В доме русская печь с подтопком, топят с утра, дрова закладывает решёткой.

Из прежних блюд помнит, что «суп с большим куском мяса делали; суп похлебаешь, а мяско-то – на второе поешь». Или лапшовник: «лапшу делали из крахмальных блинов, порежут и заливают яйцом с молоком». Очень вкусные лепёшки на сметане, а вот пареная брюква не нравилась. «Копчёную колбасу, привезённую из города, подвешивали у большой печи – она подвяливалась и хранилась дольше».

Свёкор и свекровь Шалаевы в Юрьевском всегда из печи поили скотину, даже когда было пять коров.

#### 8. ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА ТЕМНЯТКИНА (1973 г. р., д. Мартыново):

Русская печь у матери – с подтопком, при затопке дрова решёткой. В печи грели воду для скотины, «а ещё зимой воду ставили, чтобы трактор завести в морозы».

Парили брюкву, репу, капусту, варили суп. «Меня всегда в детстве кормили супом. Как поставит бабушка Вера с утра в печь, так меня маленькую кормили всегда супом: и днём, и вечером. Суп картофельный, с мясом; к вечеру он станет коричневым. С тех пор я не люблю перестоявшийся суп». Запекали в тесте мясо – большой кусок. Варили бараньи кишки; их потом жарили или ставили крупой в русскую печь (с крупой делала соседка тётя Валя Тарасова).

Пекли колобушки: тесто не дрожжевое, содовое. А ещё большой открытый пирог с яйцом; сверху начинкой может быть сметана и манка, и песок.

Свекровь Мария Ивановна Темняткина делала хлебные оладьи из ржаной муки (это когда у них в Хороброве река разливалась и до магазина за хлебом было не попасть).

#### 9. ОЛЬГА ВИКТОРОВНА РОЗОВА (1982 г. р., д. Дьяконовка – д. Мартыново):

У бабушки в Дьяконовке русская печка был без подтопка, затапливали поперечинкой. Для скотины воду в печи не грели, поили из бани.

#### 10. ГАЛИНА ВЛАДИМИРОВНА ГРОМОВА (1962 г. р., с. Юрьевское – д. Мартыново):



Первая русская печь была без подтопка, а последнюю сложили с подтопком. Топили с утра, дрова закладывали колодцем. Мать работала дояркой и затапливала после фермы. «Из печи и скотину поили, когда бани не было».

В старом доме русская печь была большая. Мать делала в ней голубцы и котлеты в томате – это в латке. Молоковая яичница, пареная капуста – всё из печи. «Кишки в печке мать делала: намочет, в печке отварит, потом на части порубит и обжарит. Макаронник: блины стрижёт на полоски, заливает молоком с яйцом. Картошку в гороховом супе и во щах всегда варила кругляшам». Делала мать и дроблёнку, но как именно, уже не помнится.

#### 11. РИММА ВИКТОРОВНА СМЕРНОВА (1972 г. р., д. Мартыново):

У бабушки Тони Разумовской в Киндякове русская печь была без подтопка. Она в ней делала торты – пекла коржи, которые потом смазывала.

#### 12. НАТАЛЬЯ СЕРГЕЕВНА ТАРАСОВА (1971 г. р., д. Нефино – д. Мартыново):

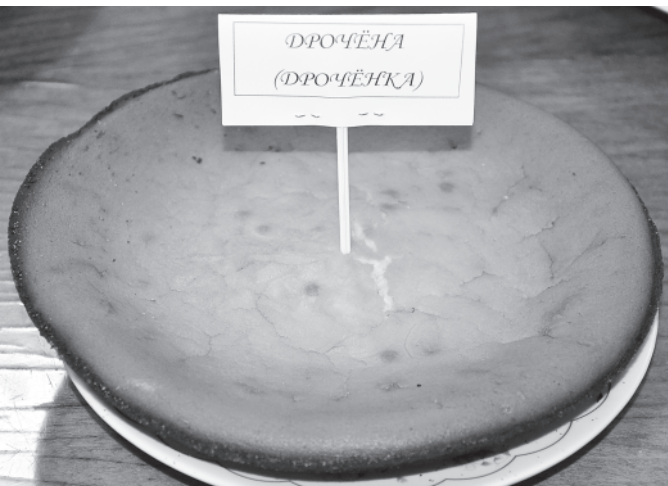
Русская печь в Мартынове была с подтопком, топила с утра, затапливала поперешинкой. Вспоминает большой закрытый пирог с капустой, дроблёнку – это наливуха. «Манник мать часто делала – без муки: манка, песок, яйца, сметана». Колобушки тоже пекли, помнит их в топлёном масле.

#### 13. ЕЛЕНА АЛЕКСАНДРОВНА ПЕТУХОВА (1981 г. р., д. Мартыново):

Русскую печь топят в доме бабушки, дрова закладывает колодцем, как учила бабушка Мария Ивановна Виноградова. Бабушка топила печь всегда с утра.

Постоянные бабушкины блюда: щи из квашенной капусты, картошка кругляшами и картошка, тушённая с телятиной. Борщ и пареную капусту не готовила, но варила свёкольник из молодой свёклы с листьями. Делала студень, брюхавицу («могла без начинки, а так некоторые начиняют ливером»), макаронник из покупных макарон, кашу – чаще гречневую и «дружбу».

Из печива пекла блины-языки: «Тесто погуце, как на оладьи, разливала на половину сковороды с одной и другой стороны. Получались толстые – «понажористые», как она говорила. Начинять языки не надо». А ещё Мария Ивановна пекла хлеба и печенье на огуречном рассоле – «получалось, как овсяное, но рецепта я не помню».



Почти забытые блюда: «лапшовник» и «дроблёна». Их на XIX-е Кацкие чтения в 2019 году пекли Вера Викторовна Галунова и Татьяна Павловна Каретникова.

#### 14. ЕКАТЕРИНА НИКОЛАЕВНА РОЗОВА (1950 г. р., с. Хороброво – д. Мартыново):

В доме русская печь с подтопком, а до этого была без подтопка, на перекладах. Печь топила и сейчас топил, как положено, с утра, дрова кладёт клеткой.

В печи готовит картошку в чугуне в мундире, тушёнку (картошку, тушённую с мясом), щи из квашеной капусты (картошка кусочками), мясную лапшу, пшённую кашу, молоковую яичницу, макаронник из покупных макарон. Печёт преснушку («преснушка и ватрушка – одно и то же, раньше всё преснушка называли»), колобушки («те же лепёшки, только тесто на соде»). А раньше пекла и хлеба на закваске («один раз возьмёшь закваску-то, так ей и пользуешься»), и хлебные оладьи «из того же замеса: до чего вкусные – в печь со сметаной поставишь, пообедаешь!»

Сыновья любили утопленники «из дрожжевого теста – остаётся от пирогов-то, отщипнёшь кусочек величиной с грецкии орех, окунёшь в растопленное коровье масло, и в кастрюлю. Потом всё маслом зальёшь и в печь – вынешь, а там целая кастрюля. Вывалишь, сверху песочком посыплешь – вот и утопленники».

#### 15. ВЕРА ВИКТОРОВНА ГАЛУНОВА (1960 г. р., д. Владышино – д. Мартыново):

В доме русская печь с подтопком. Топит её как придётся, а мать топила только с утра. Дрова закладывает поперешинкой.

Самые любимые блюда из печи – капуста, тушёная с мясом, и тушёная картошка. Считает, что дроблёна – это из молёзива (первого молока коровы после отёла), но сама такое блюдо не готовит. Зато делает крахмальные блины и лапшевник.

#### 16. ВЕРА ВАСИЛЬЕВНА ПРЕСНОВА (1960 г. р., д. Хохли – д. Мартыново):

В доме русская печь есть, но топит её теперь уже очень редко. Печь с подтопкой, дрова закладывает клеточкой – как мать.

В печи парили яблоки, делали макаронник из покупных макарон, картофницу с хрустящей корочкой. Сочни, видимо, пеклись из муки другой – не такой, как сейчас, потому что вид у них был сероватый и вкус не как у современных («но тесто на них раскатывалось»). Дроблёна считалась повседневным блюдом: «яйца, молоко, мука – омлет, но с мукой». Из красной свёклы делали «как жевательные конфеты: пареную свёклу, порезанную на кусочки, выкладывали на противень и в печь». Любила пирожки с маком: «маленькие пирожки с маком внутри, уже готовые, заливались маслом и в печь».



А вот чтобы раньше делали борщ, не помнит.

#### 17. НАДЕЖДА НИКОЛАЕВНА ЗАМЯТКИНА (1960 г. р., д. Дьяконовка – д. Мартыново):

В Дьяконовке русская печь была без подтопка, закладывалась поперешинкой. «Смеялись раньше, если большая печь затоплена безо времени: в обед или вечером. Вот, у нас всё Надя Каменная чудила! А все топили с утра и вот из-за чего: поесть сготовят, и на работу, а еда в печи на целый день. Ну а сейчас уж какой-то беспредел: когда захочу, тогда и топлю!»

В печи готовили лапшевник: блины их картофельной муки выпекались, стриглись и заливались молоком с яйцом и в печь. Отец очень любил лапшу, а делалась она из своей же лапши и заливалась горячим молоком и сразу елась. Пареную брюкву не помнит, а вот пареную капусту делали и капусту, тушённую с мясом. Из молёзива мама делала сыр, «но вкус мне не нравился».

Варили щи, суп гороховый и просто картофельный с мясом. На щи картошку резали, а на гороховый – кругляшами. Мясо во щах или супе всегда варили большими кусками, потом оно патрошилось. Раньше мясо-то всегда солили в шайках, и оно было вкуснее».

На второй день престольного праздника или свадьбы обязательно варили щи и пекли оладьи («я помню и компот»). Пекли закрытые пироги – большие, а потом резали на дольки. А ещё ватрушки («ватрушка и преснушка – разницы нет»). Наливуха и дроблёнка известны, но сама не делала. Зато делала в печи пирожное-безе, «которое пришло от родственницы в конце 1970-х годов – родственница в Москве работала поваром. Делала его очень много, сбивала в ведрах – это на свадьбы братьям. И ведь в большой печке пристрастилась, и ягодку в серёдку вставишь!».

Рассольники и борщи раньше, конечно, не готовили. Не делали и творожников (сырников). Голубцы и пельмени тоже появились только в 1980-е годы.

#### 18. АННА ИГНАТЬЕВНА СУДАКОВА (1935 г. р., д. Владышино – д. Мартыново):

Русские печки были без подтопка, а последняя с подтопком. Дрова закладывала поперешинкой. Дроблёнка как картофница: картошка в виде пюре, перемешанная с молоком, яйцом, чуть соды – и в печь.

#### 19. ЕКАТЕРИНА ПАВЛОВНА ЧЕСНОКОВА (1951 г. р., д. Дьяконовка – д. Мартыново):

В доме русская печь с подтопком.

Дроблёнка: мука, побольше яиц, и на кефире или на



Вот такую «наливуху» печёт Елена Александровна Петухова, а «перог с яйцом открытой» – Наталья Витальевна Шалаева.



«Колобушки» на XIX-е Кацкие чтения пекли Валентина Дмитриевна Великолепова и Ольга Николаевна Темнякина, «утопленники» – Екатерина Николаевна Розова. Съели всё!

молоке. А что не доели – порезать на кубички, залить топлёным маслом и в печь.

## 20. ЛИДИЯ ИВАНОВНА ЧУРАКОВА (1949 г. р., с. Юрьевское):

В доме русская печь с подтопком, но раньше печки были всё больше без подтопков. Считает себя консерватором: «Дом без коровы и без русской печки – это не дом!» Раньше печь топили с утра, чтобы успеть до работы. Был случай: бригадир наряжает на работу, а у хозяйки печь не прогорела – так он залил её! Дрова закладывает так: два полена напротив друг друга, на них полено поперёк и остальные на него.

Из первых блюд отметила в первую очередь щи и просто суп, он мог быть и без мяса; вспомнила свёкольник из молодой свёклы с ботвой, а вот борща раньше не было. Ватрушка и преснушка – одно и то же, но раньше всё говорили «преснушка». Дрочёна – блюдо, которое делается из первого молока-молозива. Сочни – это блины с творогом или без, выложенные стопкой, политые топлёным маслом и поставленные в печь. Лапшэвник – это блюдо знает, а вот утопленники не известны и название не известно. «Мать делала в поддымках лепёшки, печенье какое-то – форму стаканом отмеряла. На шостке зимой и курицу палили. Конечно, молоснину всю в печи делали: и творог отвораживали, и сметану топили, и масло. За пенки в каше и молоке боролись! Ещё мать делала булки сладенькие птичкой».

## 21. ГАЛИНА МИХАЙЛОВНА ОСОКИНА (1955 г. р., д. Маргыново):

Русская печь с подтопком.

Дрочёна – это молоковая яичница. Слова «утопленники» не знает, а блюдо понятно – она его называет «пампушки»: «Я их очень любила. Ела, себя не сдерживала! А потом кто-то сказал, что я с них растолстею, и стала побаиваться! Хотя я долго была худая!»

## 22. ЛИДИЯ МИХАЙЛОВНА ТАРАСОВА (1938 г. р., д. Парфёново – д. Маргыново):

Русская печь без подтопка, но в доме есть ещё сто-

янка (каменная печь). Сейчас русскую печь топят редко, дрова закладывает решёткой.

В печи готовила лапшовник из картофельных блинов и из тех же блинов лапшу с курицей. Дрочёна готовилась на праздник: тесто после булок, яйца, масло или сметана – негустое, делается в сковороде. Потом режется на кусочки, смазывается маслом и в печь. Наивуха из пресного теста – что-то простое, «семья кормить надо». Преснушка – из пресного теста, ватрушка – из дрожжевого. Пирог из пресного теста – большие, закрытые. Пампушки: «тесто дрожжевое раскатаю, варёные яйца положу, закрою, на маленькие части разрежу и в поддымках запеку». Очень нравилась картофница.

«На пироги делали свои дрожжи: тёртая сырая картошка в водичке да шишки хмеля и в тепло; как забродится – и есть свои дрожжи. А для хлеба закваска, она постоянно в квашине была. Делается просто: мука в водичке растворяется и киснет, вот потом на ней хлеба и замешиваются. После оставляешь от теста немножко, водой подразбавишь и в квашню. Закроешь тряпочкой и в тепло, чтобы хранилось».

В Нефине тётка Фектиста пекла баранки. «Я и сама пробовала печь – такие не получаются, потому что и мука другая была. Пшеничная грубая была, сероватая, а также была и овсяная, и ячменная. Думаю, что на ячменной муке делали баранки, вкус-то другой и получался».

«Домашнее пиво делала сама два раза, мужики пробовали, кто-то один сказал: «Праское пиво, но не выдающееся!» Зерно проращивается: мокрое зерно в мешок, мешком закроешь и в тепло. Потом сушишь, мелешь – это для светлого пива. Для тёмного в печь: зальёшь водой, и в корчаге оно стоит в печи, распаривается, становится тёмным, а раствор – это и будет сусло, на котором пиво и делаешь».

Записал  
Николай Викторович Румянцев,  
СНИМКИ

Ирины Александровны Давыдовой,  
Этнографический музей кацкарей, д. Маргыново

# Аристово. Трактористы

**В послевоенное время наши деревни были ещё большие. Вот, Аристово – центр колхоза и центр сельсовета. Иза-читальня, магазин, фельдшерско-акушерский пункт, льнокомбинат, животноводческие фермы – всё это тоже в Аристове было. А на прогоне, которым выезжали в Таральковское, на левой его стороне стояла кузница – небольшая такая, крытая тесовой крышей. К ней-то, к кузенке, и собирались на ремонтные работы здешние мужики – трактористы Рождественской МТС.**

Сидят (слева направо):

1. Алексей Николаевич Соловьёв – единственный, кого вспомнили неуверенно. Оно и понятно: в похороненных книгах написано, что его семья «выбыла в город Щербаков (так тогда назывался Рыбинск) 20 сентября 1950 года» – давно. Но немножко всё-таки припомнилось: был Алексей Николаевич трактористом, играл на баяне, жил у тёщи тётки Огрофены Чистяковой и растил с женою двух дочерей.

2. Владимир Павлович Рыбкин родился в соседней деревне Жукове, но к 1950 году был уже аристовский житель. Тракторист, как и почти все на этой фотографии. Скромный, немного заикался, но очень ружастый и «плотничье дело знал». Вспомнилось ещё, что у него были две дочери, которые сейчас живут в городе Тосно под Ленинградом – именно туда спустилась какое-то время Рыбкины уехали.

3. Василий Михайлович Дедюев, о котором мы уже однажды рассказали в пояснениях к снимку «Черноусово. “У трёгата”» (см. «КЛ» № 2 (186), весна 2018 года. Многие его помнят как аристовского бригадира, но до бригадирства он много лет отработал на тракторе.

4. Кто-то из братьев Куликовых – жила в Аристове и такая семья. Отец Иван Дмитриевич (ич) катал валенки, ну а все трое сыновей его – Лёша, Толя и Саша – были как на подбор чубатыми. Кто ж из них на снимке? Скорее всего, старший Алексей Иванович. В ту пору, когда был сделан этот снимок, он уже женился и жил в Чернуосове. Пройдёт какое-то время, и Куликовы тоже уедут под Ленинград. Кем там работал Алексей, неизвестно, но вот-то, что двоих детей вырастил – это точно. Умер, конечно – ведь времени-то вон сколько прошло...

5. Вася Тихомиров – сын ещё одной аристовской знаменитости: Тимохи Безрукого. У Тимофея Андреевича, действительно, левая рука была отнята по ло-

коть, но это не мешало ему слыть... первоклассным печником. Земляки только диву дивились: с одной-то рукой и печку сложит, и на крышу залезет! А что касается Василия Тимофеевича, так он работал и трактористом, и шофёром. Женился на вдове с ребёнком, родившей ему ещё двоих. А потом все они уехали под Ленинград, но что-то не зажилась там Василий – умер рано.

Стоят (слева направо):

1. Борис Васильевич Муравьёв – по всему видно, мужик крепкий! Позади Великая Отечественная война, возвращение в родное Аристово, женитьба. На снимке он тракторист Рождественской МТС, но поработает и в сельсовете – сейчас уже позабылось кем: то ли секретарём, то ли счетоводом. Неплохо пел, любил читать книги. В 1952 году Муравьёвы решили уехать под Ленинград в город Тосно, где уже обосновался кое-кто из земляков. Но выбраться из деревни в то время было делом трудным, потому как деревянные не давали документов. Сначала (вроде, как через суд) сумела уехать жена Антонина, а потом (уж думал, и не получится) к ней приехал и Борис. На новом месте супруги определились на стройку – строить дом по выработке определённого стажа давали квартиры... А жизнь летит быстро, и Борису Васильевичу она отмерила всего шестьдесят лет. Но остались дочь и внук, которые и сохранили эту фотографию.

2. И о Викторе Васильевиче Бычкове тоже можно сказать: «Первый парень на деревне!». Впрочем, уже не парень, а семейный мужик – отец пятерых детей, четверо из которых создадут свои семьи у нас, в Кацком стане. Ну, это мы забежали далеко вперёд... Родом Виктор Васильевич из Жукова, и Владимир Павлович Рыбкин его зять – муж сестры. Пожил он и в Аристове, но всё же вернулся в родную деревню. Фронтовик, в Великую Отечественную войну служил миномётчиком, имел ранение в руку. Демобилизовавшись, работал трактористом, механиком, бригадиром, а перед укрупнением здешних хозяйств и председателем аристовского колхоза «Новый путь». Мастером был мужик, с инженерной смекалкой: сумел, например, соорудить жернов на электрическом приводе. Хорошо играл на гармошке, и сыновья его слыли гармонистами, а дочь – лучшей в округе певицею. Похоронен на кладбище в Таральковске.

3. Юрий Иванович Рачинский – это по отчиму. А по отцу, который умер рано – Муравьёв. Да и сам Юрий

Иванович умер в пятьдесят один год. «Всё болел, – вспоминают земляки. – А хороший был мужик, честный!» Родился он в Жукове, и Виктор Бычков – его двоюродный брат. Молодым был весёлый, на беседах пел частушки. Жениться, жил в Аристове, где выстроил дом. А работал не только трактористом, но и бригадиром тракторной бригады. Вырастил двоих детей, похоронен на Таральковском кладбище.

4. Леонид Михайлович Усков работал на разных работах в колхозе и к мужикам подошёл, видимо, подсобить. Умел он многое; и по кузнечкой части (во всяком случае, колёса шинвал и лошадей подковывал), и по технической – до войны работал трактористом. А на войну, на Великую Отечественную, ушёл семнадцати лет добровольцем. В первое своё ранение лишился на руке пальца, во второй раз подорвался на mine и остался без глаза и без ноги. Вспомнил, что санитары посчитали его за погибшего и прошли мимо, а спасла похоронная команда. Домой вернулся инвалидом и мог бы не работать, но сидеть сложа руки не умел – был и заведующим молочно-товарной фермы, и пожарным аристовского дёпо, и завклубом, и сушильщиком, и фуражистом. Потом перешёл на Рождественский льнозавод, где тоже брался за всё, что предложат: завхоз, кладовщик, весовщик, начальник пожарной охраны. И даже когда вышел на пенсию, продолжил трудиться пожарным. Таквы они, люди старой закалки! Родился Леонид Михайлович в Аристове, пожил и в Малом Попойце, пока льнозавод не предоставил жильё в посёлке Мерга. Вырастил троих детей, двое из которых уже со своими семьями и сейчас живут в Мерге. Умер, похоронен на Рождественском кладбище. А ещё – на сайте «Подвиг народа» опубликован приказ № 27/н от 17 января 1944 года по 117-му гвардейскому стрелковому полку 39-й гвардейской стрелковой краснойзнамённой Барвенской дивизии 8-й гвардейской армии: «Медалью «За отвагу» наградить... командира отделения 3-го батальона гвардии младшего сержанта Ускова Леонид Михайловича за то, что он в бою за высоту 112.4 1 января 1944 года, презирая опасность, подружейно-пулемётным огнём ворвался в траншею противника и уничтожил пять солдат противника». Эту медаль Леонид Михайлович так и не получил – отстал от своих после ранения...

**Сергей Темняткин,**  
Этнографический музей кацкарей



АРИСТОВО. ТРАКТОРИСТЫ. 1950 год.

Снимок из собрания семьи Фишиных (г. Тосно, Ленинградская обл.)

# Подписка-2020

Что ж, долгожданная многими нашими читателями подписка на 2020 год объявляется! Бог даст сил, мы выпустим четыре номера: зимний, весенний, летний и осенний. Ну а расценки пока оставляем прежними.

**СТОИМОСТЬ ПОДПИСКИ НА 2020 ГОД:**  
- для жителей Кацкого стана – 100 рублей;  
- для заволосных жителей – 250 рублей.

Жителям Кацкого стана деньги следует отдать своим почтальонам, а заволосным читателям – выслать почтовым переводом в Мартыново (адрес на 2-й странице журнала) на имя Сергея Николаевича Темняткина. Расценки для заволосных дороже из-за почтовых расходов.

В случае если вы подписались на «КЛ», а журнал не приходит – пишите или звоните в Мартыново.

Срок подписки – до 1 апреля 2020 года.

# Афиша-2000

Приглашаем в Этнографический музей кацкарей на наши традиционные мероприятия!

- **XX-е КАЦКИЕ КРАЕВЕДЧЕСКИЕ ЧТЕНИЯ.**

Место: д. Мартыново, ул. Каменка, д. 2, Дом культуры

Дата: 6 февраля 2020 года, начало в 10 часов.

Вход свободный.

- **ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК «НАШЕ-ТО ПОЛОХАЛО!»**

Место: д. Мартыново, ул. Музейная, д. 27, музей

Дата: первая неделя июня (день уточняется) 2020 года, начало в 10 часов.

Вход свободный.

- **ФЕСТИВАЛЬ КОМЭНИЧАНИЙ.**

Место: д. Мартыново, ул. Музейная, д. 27, музей

Дата: 28 августа 2020 года, начало в 10 часов.

Вход свободный.

СПРАВКИ ПО ТЕЛЕФОНАМ: (48544) 32-7-36 и 8-962-200-94-95.

ЭЛЕКТРОННАЯ ПОЧТА: [temnyatkin.s@mail.ru](mailto:temnyatkin.s@mail.ru).

САЙТ: [katskari.ru](http://katskari.ru).



Этнографический музей кацкарей. Изба на две половиньы. 2018 год.

Снимок С.Н. Темняткина