



Фото
из личного архива

Владимир Ильиных

Рождественские ЭТЮДЫ

Памяти В.Ф. Калиниченко

Когда заканчивался Рождественский пост, в большой семье моего дяди, из сибирских чалдонов, готовились к разговению. Так уж сложилось издавна, что Рождество в деревне — праздник всенародный, радостный, семейный. Отмечали его основательно. Родные ходили друг к другу в гости, особенно отделившиеся молодые семьи к своим родителям. Да и дальние родственники наезжали из соседних деревень. Съестных припасов требовалось много. Чтобы не ударить в грязь лицом в семьях готовились к празднику заранее. Иначе осуждающих разговоров потом не оберешься целый год.

Перво-наперво, в нашей степной деревне главным угощением был рыбный пирог, а из мясного — пельмени, холодец. За неделю до Нового года дядя запрягал в сани-розвальни послушного Серка и спрашивал нас с Витькой, моим двоюродным братом:

— Едете со мной, пострелы?

Мы, конечно, были рады, зная, что дядя собирается за рыбой. Тихая степная речка к этому времени замерзала. На дальних перекатах дядя загодя сооружал перегородки из подручного материала — речной лозы. Плел из ивы-краснотала мордушки для рыбы, прятал их в заветных схронах от недоброго человека. Годились они в дело раза два в год. Эти аккуратно сплетенные корзины представляли из себя настоящее произведение искусства. Тетка Соломия тепло укутывала нас старыми шальями, давала на ноги теплые пимы, а на руки — рукавички-мохнашки. Дядя бросал в сани ворох сена, сверху тулуп, чтобы им прикрыться от мороза. Звал нас:

— Венька, Витька, прыгайте в гнездо, орлы!

Повозка отправлялась в путь.

Дальние луга, где протекала речка, встречали нетронутыми снегами, куржаком на прибрежных кустах. Дядя распрягал лошадь в закутке, где не было ветра, велел нам с Витькой утапывать поляну, наносить побольше хворосту (вот зачем мы были нужны!) и зажигать костры около двух его загородок. Забыл сказать, мы ведь ехали в ночь. Сам дядя Михаил сноровисто долбил привезенной пешней лед в середине загородок, вбивал топором колья из лозы и доставал из заветных мест мордушки, привязывая их плотно к кольям. Одну — по течению, другую — против течения. Управившись с работой дотемна, мы с Витькой наскоро пили приготовленный нами же в котелке над костром чай и вновь спешили к мордушкам. А в них уже вовсю кишело рыбе население.

Были здесь остромордые щуки-травянки, красноперые полосатые окуни, серебристые чебаки. Иногда течением приносило золотые слитки карасей. Рыба поначалу шла все крупная, отборная. Мы втроем еле поднимали из воды мордушки и высыпали их содержимое на снег. Гора шевелящейся и причудливо замерзающей на морозе рыбы быстро росла, горели костры. Часа через два-три напряженной до пота работы дядя Михаил говорил:

— Шабаш!

Ильиных Владимир Иосифович
родился в 1948 году в Туркмении. Трудился на строительстве Воткинской ГЭС. Окончил Пермский государственный университет и Новосибирскую ВПШ. Работал редактором районной газеты на Алтае. Печатался в журналах: «Алтай», «Бийский вестник», «Огни Кузбасса», «Врата Сибири», «Сибирские огни», «Сибирячок», «Охота и охотничье хозяйство» (Москва) и др.
Автор десяти книг.
Живет в селе Быстрый Исток.

Он оббивал от намерзшего льда на берегу вынутые из воды мордущки, уносил их в заветное место, засыпал снегом. Может, пригодятся еще на раз. Ведь того, что мы добыли сегодня, хватит надолго! Перетаскав в конопляном мешке рыбу в сани, мы доверху набивали ею розвальни. Домой приходилось идти пешком, рядом с лошастью, по проторенному ранее пути, изредка помогая лошади на взгорках.

Светила луна. Нам, мальчишкам, было радостно, что поймали много рыбы. Мы чувствовали себя добытчиками. Большая семья не спала. Ждали нас. Быстро переносили рыбу в угол холодных сеней. Получалась изрядная куча. Значит, много пирогов с поджаристой корочкой испечется в русской печи! На это тетя Соломия и ее невестки были большие мастерицы. Управившись с конем, шли спать в тепло натопленную избу. Назавтра предстояло не менее важное дело — стряпать пельмени. Описываемые картинки память приносит из шестидесятых годов прошедшего столетия. Вроде недавно все было! Люди дружнее, семьи крепче, совместный труд и праздники веселее.

Изготовление пельменей впрок для праздника Рождества — особое занятие. В дом к дяде Михаилу приходили для этого дела снохи, невестки, да и соседки. Как правило, хорошие певуны. Тяжелый монотонный труд требовал разрядки. Сидя за большим столом и распределив между собой обязанности по проведению различных операций, в результате которых из рук выходил маленький, с ноготок, пельмешек, женщины пели. Пели без сопровождения музыкальных инструментов. Но так строили лад, что вереница мальчишек и девчонок висла на наружном тыну, заслушиваясь мелодиями. Старые люди не спешили уходить со двора, управившись со своим хозяйством. Песни были слышны далеко и напоминали о приближающемся празднике.

Руки меж тем споро делали свое дело, подчиняясь негласному соревнованию: у кого пельмень выйдет меньше да круглее. Потом пельмени сыпались в большой холщовый мешок, прикрепленный к матице в холодных сенях. В его днище было проделано отверстие, закрытое дощечкой. Подставляй таз, дерни дощечку и насыпай, сколько нужно — сколько пришло гостей, да едоки какие... Бывало, и до двухсот штук, разохотаясь, сибиряк в присест съедал!

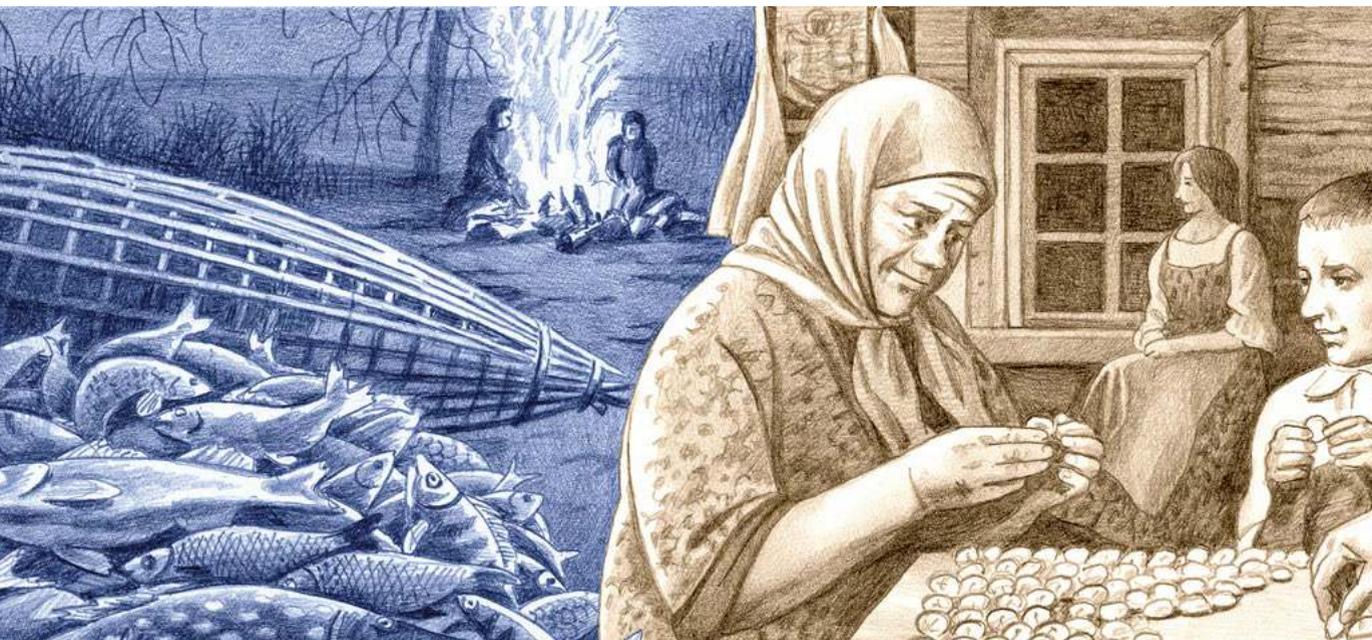
Каждый день, начиная с Нового года и по самое Рождество, не похож один на другой. У школьников в это время каникулы — веселая пора! Кроме елки, конечно, вспоминается многолюдное движение на улицах села. Старшие парни и девки ходили компаниями, с гармошкой, пели. Конные повозки развозили седоков по гостям. То-то было удовольствие нам, пострелятам, догнать на коньках-снегурках кошевку и незаметно прицепиться к ней сзади длинным крючком. Можно без усилий прокатиться по наезженной колее через все село! Но если увидит кучер, берегись! Случалось отхватить и бича. Но били не сильно, играючи.

Молодежь постарше тоже каталась, но по-иному. На крутой берег реки втаскивались сани. В них навалом садилось — сколько войдет. Сани со свистом летели вниз, порой доезжая до противоположного берега. Хохот, визг, разгоряченные лица. Соревновались: кто дальше укатится.

Мы, малышня, тут же катались на ледянках. Это нехитрое изобретение делалось следующим образом. Кружком выкладывался теплый коровий навоз и заливался холодной водой. И так несколько раз. В «сооружение» вмораживалась веревка, чтобы затаскивать ледянку на гору. Затем всей улицей малышня носила в ведрах из речной проруби воду, заливая чуть вогнутую вовнутрь трассу, проложенную на берегу реки. Ледянки развивали невероятную скорость. Бывали и несчастные случаи. Но разве нас остановишь? Катались с утра до вечера, пока в баню не позовут.

Баня — особая статья, особый разговор. Она в прошлом сельском укладе играла незаменимую роль. В бане, рассказывают, тетка Соломия четверых из своих одиннадцати детей родила. В нашем степном селе бани ставились глинобитные, обычно в конце огорода, у колодца-журавля. Жар в них держался долго, почти сутки, даже зимой, в мороз. Надо же всю семью помыть, да и соседи иногда просят, не откажешь. Расскажу, как банились на Рождество. На зиму для бани дядя Михаил заготовливал поленницу особо жарких дров: сухих, из витых березовых комлей. Притом что в хате часто топили кизяком.

Рисунок Александра Карпова



С утра начиналась подготовка к помывке всей семьи. Дядя Михаил затапливал печь. У печи не было трубы, а значит, и тяги. Дым поднимался под потолок, а затем выходил наружу через двери и специально проделанное в стене окно-отдушину. Печь-каменка к полудню раскалялась почти докрасна. К этому времени мы, дети и племянники, натаскивали ведрами из колодца две двухсотлитровые бочки воды и одну поменьше — для приготовления щелока. Это чтобы волосы хорошо промыть. Они становились мягкими, пушистыми.

Коли банька топилась по-черному, то, понятно, что сажа оседала на стенах и потолке. Убрать ее считалось заботой старшухи — старшей снохи. Она же готовила щелок, собирая для этого древесную золу.

Старшуха насаживала веник на длинную палку и тщательно обметала им потолок, стены, полки. Полки и деревянные полы начисто мыла горячей водой. Не дай бог свекор со свекровью замечание сделают. Пока позволяло здоровье, они имели привилегию первого пара. Продвигаясь по старшинству, очередь мылась полдня, имея в виду, что зимой дни короткие. Пар регулировался через отдушину.

Плеснешь ковшиком на каменку лежа на полу, подождешь, пока часть его выйдет наружу, и взбираешься на полочку. Тебя со всех сторон окутывает ровное сухое тепло или жар. Тут уж на любителя. Веники березовые в сенях наготовлены. В каждом по пучку мяты еще с лета заложено. То-то дух пойдет, когда веник распаришь! Тут же, в предбаннике, кадушка с костяничным морсом, сверху листья костяники плавают. Помывшись, зачерпнешь ковшиком, чтобы жажду утолить, и такое тебя блаженство от желанной вкусноты охватит... Будто летом у степной криницы побывал!

Обычно, когда поздними сумерками в баню собирались идти средние незамужние дочери дяди Михаила и их соседки-подружки, тут-то и начиналась настоящая кутерьма. Вы можете, конечно, представить себе нетерпение, с которым ждали этого момента взрослые неженатые парни, да и мы, мальчишки-подростки. Начиналась игра в подглядки. На взаимной, конечно, основе. Ничего постыдного в этом сейчас не вижу. Ничего совершеннее и красивее женского тела природа не создала. Это хорошо понимают скульпторы, художники, писатели, поэты. Отсылаю читателей хотя бы к картине Аркадия Пластова «Весна. В бане». Она по сюжету близка теме нашего разговора.

Присутствовал в этом извечном озорстве, игре-соблазне между молодыми представителями рода человеческого, кроме простого любопытства, и практический интерес. Как, к примеру, у косачей на весеннем току или у тех же куликов-турухтанов.

— Вон та, черненькая, с тонкой талией. Не успела прикрыться полусубком, чтобы бежать в теплый дом. Ишь, как стрельнула глазами. Вроде на меня... Хороша! А не заслат ли нынче к ней сватов?..

Так или примерно так рассуждал деревенский парень в цветущей своей поре, подглядывая за хохочущими, вроде по пустякам, девчатами из-за соседского тына или даже взобравшись на ближайшее дерево.

Догадывались ли об этом девчата? Конечно, догадывались. Их ведь тоже не проведешь. От своих матерей и бабок знают об этой игре. Возбужденно потом перешептываются между собой в горнице, расчесывая перед старинным, помутневшим от времени

зеркалом длинные пряди волос. А там, смотришь, на Красную горку и свадьбы играли.

Наконец, мы подошли к тому действию, что, собственно, и помнится как разговение. Конечно, до размаха пиршества духа и тела, представленным гениальным Иваном Шмелёвым, нашим скромным деревенским праздникам далеко. Однако ж было в них что-то незабываемое и поэтическое, что осталось в памяти как веха, картинка простого быта родных и близких, к которым ты привязан всей пуповиной земного существования.

После того, как все помылись, за напряжением то ли праздничного, то ли трудового дня, захотелось есть. В течение поста немного поднадоели крупяные, без мяса, супы, различные муссы из ягод, чай с заваркой из плодов боярышника или шиповника. Готовить их большая мастерица была тетя Соломия из оскормившихся старообрядцев. В теле ощущалась легкость вплоть до звона.

Мы, братья, родные и двоюродные, пока сестры мылись, ходили на речку, в ближайшую заводь. Брели с собою ломы и топоры. В гуще замерзших осок и камыша, искали заветные места с уходящими в омут цепями. На другом их конце, опущенном в воду, крепились бочки с дарами лета. Обычно в них солились арбузы и хорошо зимовали до весны. Раздолбишь за дубеневший лед, откатишь бочку домой, выбьешь дно, и такой из нее запах пойдет!

В доме уже предпраздничная суета. Женщины собирают на стол все самое лучшее из еды. Холодец готовился заранее из коровьих, свиных и бараньих ножек. Они опаливались соломой и подолгу варились в котлах на русской печи. Ножки разделялись на деревянном противне, а кости-бабки отдавались нам, малышне, для игры. Хранился холодец в деревянных корытах. На стол подавался дрожащей студенистой массой с прослойками жира и мяса. Так хотелось погрузить в него ложку! Но нельзя, пока старший в доме не попробует.

У коновязи собирались повозки ближайших родственников из других деревень. К полуночи все садились за стол. Первым шел щучий царь — пирог. Подавался он на большом противне. Дядя Михаил аккуратно делил его, чтобы каждому гостю досталось. Да и нас, детей, нельзя обидеть. Прятались мы на широком лоне русской печи, откуда все видно. Стол уставлен всякого рода закусками. Слова «майонез» мы не знали. Зато подлива очень ценилась: с соусом, чесноком, хреном. Подавалась она в глубоких блюдах-кюветах. Хозяйка заранее вкусы каждого гостя знала.

Потом шли пельмени, потом — запеченный с яблоками или рисом гусь. Хотя большая семья моего дяди не выпивала, погрешу против истины, если не скажу, что на столе к этому времени стояло несколько четвертей выдержанной под печкой медовухи. Дядя мой славился разведением пчел и большим садом, где даже — в наших-то широтах — виноград выращивал.

Доходила очередь до сластей, коврижек да шанежек, тут уж было раздолье для детей. Многие ватрушки выпекались с маком. Насытившись, мы быстро засыпали на печи. А веселье продолжалось. Пели «Бежал бродяга с Сахалина», «Хасбулат удалой», «Уточка луговая», «Конь буланый» и др. Запевал первым голосом дядя Михаил, а тетя Соломия подхватывала. И так от всего этого становилось хорошо, что, казалось, что жить мы будем вечно. ■