

СЕРГЕЙ МАКСИМОВ

**КУЛЬ ХЛЕБА
И ЕГО
ПОХОЖДЕНИЯ**

УДК 821.161.1
ББК 83.3(2Рос=Рус)
М17

Максимов, С.

М17 Куль хлеба и его похождения / С. Максимов. – М. :
T8RUGRAM, 2018. – 140 с.

ISBN 978-5-521-78867-5

Сергей Васильевич Максимов (1831–1901) – знаменитый русский путешественник, писатель, этнограф, диалектолог и знаток народного быта.

В данном издании представлено знаменитое сочинение Максимова «Куль хлеба и его похождения», являющее собой энциклопедию народной жизни второй половины XIX века. Но главный герой произведения – сам хлеб и его удивительный путь от поля до стола.

УДК 821.161.1
ББК 83.3(2Рос=Рус)
BIC FC
BISAC FIC004000

Содержание

Глава I. Хлеб — наша русская пища	5
Глава II. Землю пашут.....	27
Глава III Хлеб сеют.....	38
Глава IV Хлеб растёт.....	52
Глава V Хлеб созрел — убирают.....	65
Глава VI Куль и мешок.....	79
Глава VII Хлеб убран.....	84
Глава VIII На базаре	92
Глава IX На пристани.....	98
Глава X На Нижней Волге	105
Глава XI На верхней Волге.....	117
Глава XII В каналах.....	122
Глава XIII На малохлебье и бесхлебье.....	132
Глава XIV На бирже	137

Глава I. Хлеб — наша русская пища

Хлеб — наша русская пища — Хлеб да соль! — говорит коренной русский человек, приветствуя всех, кого найдет за столом и за едой.

— Хлеба кушать! — непременно отвечают ему в смысле: Милости просим, садись с нами и ешь. — Этим приглашением доказывается наше особенное русское свойство гостеприимства, которое по этой причине и называется чаще хлебосольством. Давно уже нами выговорено: Брось хлеб-соль на лес, пойдешь — найдешь, — то есть накорми первого встречного и незнакомого, но голодного, потому что, если и тебе самому захочется и придется попросить есть, никто тебе в том не откажет. Хлеб-соль — заемное дело; хлеб хлебу брат, то есть за угощение — ответ, за любовь — оплата.

Хлебом и солью встречают и провожают русские люди всякого желанного заезжего гостя и подносят хлеб-соль дорожному, любимому человеку, которому желают доказать почтение и покорность.

— Хлеб да вода — солдатская еда! — хвастаются храбрые русские воины.

— Хлеб — всему голова! — уверяют трудолюбивые крестьяне, которые всех ближе и вернее могут судить об этом деле: крестьянин землю пашет, хлеб сеет, собирает и продает; ел бы богач деньги, кабы убогий не кормил его хлебом. Ни о чем так сильно не хлопочут, ни о чем так усердно не молятся Богу простые русские люди, как о росте посеянного хлеба. Без хлеба не крестьянин. Хлеб на стол — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска. Без хлеба несытно, без него и у воды худо жить, без хлеба — смерть; хлеб — дар Божий, Батюшка, кормилец.

Вот что выговорил русский народ про те колосовые растения с мучнистыми зернами, которыми он питается охотнее и больше съедает всех других народов целого света. Вот какое уважение оказывают русские люди этим злакам, которых посев и жатва составляют основу всей нашей русской жизни. Давно всеми признано и доказано, что страна наша преимущественно земледельческая, а потому и самих крестьян или мужиков всего умнее и справедливее привыкли называть хлебопашцами. И в самом деле, нам указана для жизни на земле такая страна, где родятся все роды хлебов: ячмень, рожь, овес, пшеница, гречиха, просо, рис и кукуруза. Поэтому, где только поселились русские люди, всегда там засеваются хлебные растения. Там, где обильно родится виноград, где снег выпадает только раза два-три и все разы лишь на несколько часов, — за Кавказом, сеют рис, то есть самое нежное и прихотливое хлебное растение. Стоя почти все время жизни своей по самую верхушку в воде, вырастает это растение, известное у нас под именем сарачинского пшена и способное водиться только в самых теплых южных странах. Чтобы вырастить его, делают искусственные болота, так как рис любит лишь влажную и сырую землю, и для того подле рисовых полей, или чалтыков, всегда наготове целая сеть каналов, приводящих воду из рек. По несколько раз спускают и напускают эту воду. Испарения застоявшейся и загнившей воды в тех местах заражают воздух и производят тяжелые смертельные лихорадки, но зато рис людей тех нездоровых стран спасает от другой, более лютой смерти — от голода. Пилав, или плов — вареный рис с разными прибавками, сорта которых считают там десятками, избавляет от смерти всю азиатскую

бедность, а в том числе и нашу закавказскую. Здесь эти пловы играют в людской жизни столь же важную роль в питании, как в среде петербургской бедности картофель, селедки и цикорий кофе. По ею сторону Кавказа рис исчезает. У берегов Черного моря, где бывают уже холода, хотя и непродолжительные, и выпадают снега, но неглубокие, рис пропадает. На место его могут воздвигать всегдашнего его соседа, не столь, правда, нежного и капризного, — кукурузу, или маис. Там, где зреет виноград на открытом воздухе, красуются охотно на чрезвычайно длинных столбиках почковидные шишки — зерновки этого растения, расположенные на мясистой оси в восемь рядов. В юго-западном углу нашей России, а в особенности в Бессарабии, кукуруза опять выходит на выручку тамошней бедности в виде дешевого и сытого блюда, так называемой мамалыги, — круто затертой и заваренной каши из кукурузной муки. Местные бедняки ничего там больше уже и не едят. Кукуруза, или белоярая пшеница, которою кормили богатырских коней, но только в сказках, — как пища не соблазнительна, а потому в тех же странах предпочитают сеять настоящую пшеницу. Пшеница здесь полный властелин и хозяин. В тех местах, где климат умеренный, то есть зима несурова и теплое время стоит более полугода, пшеница составляет один из главных предметов земледелия. С нею рядом засевают и полбу — ее близкого родича, и просо. Народ не ест другого хлеба, кроме пшеничного, а ржаной хлеб большая редкость и лакомство для приезжих с севера. Нередко в тех местах ржаной хлеб можно достать только у солдат и матросов в казармах: лавки им не торгуют. Растет пшеница только в южных губерниях, и пределы роста поставлены в строго определенных природою размерах. У нас грань эта не доходит до истоков тех рек, которые текут с юга на север, и если некоторые сорта пшеницы растут еще и за границей, то лишь как дорогие гости, на долговременное пребывание которых рассчитывать невозможно. Там, где обманывались этим и сеяли одну пшеницу, часто платились неурожаями и голодовками, из которых не так давно всем памятна в Самарской губернии и в смежных с нею уездах Оренбургской губернии. Здесь указана природою полоса ржи. Там, где зима побеждает лето и холод стоит дольше тепла, то есть ближе к северным морозным странам, пшеница не устаивает, часто мерзнет и обманывает надежды. Господство ее ослабевает, начинают властвовать матушка рожь, батюшка овес и гречиха — самые любимые хлебные злаки русского народа. Область гречихи и овса короче; царство ржи тянется далеко, даже и по таким землям, над которыми трещат морозы и семь месяцев в году лежат глубокие снега. Рожь всех менее боится морозов; во время молодости переносит довольно значительный холод и прежде всех созревает. Она господствует еще там, где ячмень, наиболее способный переносить суровый климат, употребляется только на пиво, но рожь сохраняет свое место и там, где начинается полное царство ячменя. Граница ржаного царства доходит у нас до Архангельска, где на полях сеют $\frac{2}{3}$ ячменя и $\frac{1}{3}$ ржи: рожь, стало быть, еще в почете. Если во всем ржаном царстве пшеничный хлеб и пироги потребляются народом только по большим праздникам, как конфетка или пряник, то на северных пределах его та же честь воздается ржаному хлебу: его едят после обеда, как пирожное, и то не каждый день, а когда имеют купленные запасы муки. В обыкновенном потреблении ячменный хлеб годен только в тот день, когда испечен, и превращается на другой день в сухой, твердый и невкусный комок, который и нож не берет. С таким хлебом, без рыбы и овощей, в тех местах

беда была бы великая, да и теперь сплошь и рядом обедают там совсем без хлеба, особенно рыбаки наши на Белом море и океане. Поберегают там и яшную муку и крупу, потому что и ячмень как ни терпелив, но слишком жестокого и сухого мороза боится, и хотя сеют его прежде ржи в холодной почве, но стараются на полях оставлять земляные глыбы для защиты семян. На Кольском полуострове и яшное царство кончается: здесь положена самая крайняя грань вместе с ним всем хлебным злакам. Согласно этому природному делению нашей родины на три царства: пшеничное, ржаное и яшное, народ наш из всякого зернового немолотого хлеба житом, как главным жизненным подспорьем, называет в пшеничной стране на юге пшеницу, а в ржаной — рожь, величает житом ячмень по всему северному краю России. Дальше тех пределов, на которых перестает подниматься и вызревать ячмень, не растет уже ни одного хлебного злака: прозябают только мхи и лишай, и от лютых морозов трескаются и рассыпаются гранитные скалы. Не растет хлебных растений здесь, где кочуют дикие народы, которые вовсе не имеют понятия о хлебе и питаются кое-чем, а всего больше жиром морских зверей и тухлой вяленой рыбой без соли. Да в теплой полосе, в южных степях, попадают места, пропитанные солью, наполненные солончаками, каковые почти вовсе не удобны для разведения хлебов. Однако и здесь русские люди — исконные земледельцы — пробуют в поте лица сеять хлеб. Вот об этом-то хлебе и об этом народе, возделывающем хлебные растения и употребляющем преимущественно мучную, хлебную, крахмалистую пищу, я хочу рассказать и прошу моих рассказов послушать. Как, по пословице, от хлеба-соли никогда не отказываются, так и я кладу крепкую надежду, что вы не откажетесь дослушать до конца эти рассказы о хлебе или лучше, историю о куле с хлебом. Всякая погудка ко хлебу добра, говорит наш народ, да и моя — старая — на новый лишь лад. Почему я начал говорить именно о хлебе, сейчас объясню. Отправимся прямо в деревню. Деревушка, как все, раскинулась по полю, подле лесу, либо на берегу речки, либо, на худой конец, подле стоячего пруда. Издали деревушка кажется темными кучками, разбросанными кое-как, в беспорядке; вблизи распознаем в ней улицу, по сторонам ее стоят избы, в конце часовенка, кое-где колодцы, посередине, обыкновенно, чтобы были всегда на глазах, — амбарушки или клетки с хлебом и другим домашним добром. В глухих местах их даже не запирают. Избы, конечно, бревенчатые, от времени почернелые, внутренним устройством очень схожие, наружным видом каждая силится отличаться. У домовитого вычинена, старается казаться опрятною; большая часть — запущенные, обломанные и неряшливые; у самых бедных ушли в землю и похожи либо на хлевы, либо на собачьи конуры. Трубы деревянные, обгрызенные и закопченные; окошки покривились, двери на боку и, отворенные наружу, того и гляди стукнут в спину входящего. Крыши местами сползли, местами провалились, особенно крытые так называемую дранью. Дрань на дождях и снегах имеет дурное обыкновение скоро гнить. Вместе с нею гнивают и те упорки и перекладки, которые прилаживаются на крыше, чтобы сдерживать дрань. На беду, упорки по низу крыши должны быть с желобом, на котором постоянно застаивается вода, не имеющая стока. Ближние соседи разладились и расползли в разные стороны: всякая туда, где ей показалось удобнее, а перекрыть лень, либо недосуг. По скорости, подправляют крыши соломой, и тоща еще обидней: где чернеет дрань, где торчит нестриженными хохлами солома, прикрепленная жердочками. Ветер

подсмеивается, потряхивая клочками соломы, и шалит, сбрасывая ее пучками на такого же горемыку соседа. А солома ползет да ползет долой, а дождь ломит прямо в потолок и через него на нос беспечных хозяев, — конечно, всем им за то, что по привычке русского человека — не обращают они внимания на домашние удобства, называемые комфортом. Большая часть изб прямо крыта тем материалом, на который в деревнях и цены нет и за который только в городах дают кое-какие деньги. Материал этот — солома: пустые внутри стебли злаковых растений, остатки после обмолоченного хлеба, о которых и речь наша. На крышах солома ржаная: другие сорта сюда не годятся. Овсяная или яровая солома, мелко изрубленная в сечку, идет на корм скоту; гречишная солома годится только на поташ, а матушка рожь дает, во-первых, столько соломы, как уже какое другое хлебное растение, а во-вторых, такую, что ее можно бы назвать нетленной, если бы что-нибудь было вечно под луною. Ржаная солома служит кровлей не один год, а до тех пор, пока не растаскают ее ветры. А растаскать ее очень легко: набрасывают солому снопиками и, плотно складывая их один подле другого, — соломою же привязывают к жердинкам, очень тонким. Жердинка только и нагнетает солому, а перевязь, в которой должна заключаться главная сила, как бы хитро ни делалась всегда непрочна. — Отчего не делаете ее прочнее? — Нам супротив соседей идти невозможно, потому — обижаться будут. Станут спрашивать: откуда такую моду взял? Станут говорить, что над ними и над отцами и дедами смеяться выдумал. Если же расчесать солому и помакать в жидкую глину да смазать сверху густой глиной — такая соломенная крыша, выкрытая, что называется, под щетку, ни ветров, ни дождей не боится. Она служит хозяину своему, прикрывая его убожество и сказывая про его большую нищету, целые десятки лет (лет сорок). Из-за соломы крестьянину не надо покупать ни железа, которое у нас очень дорого, ни досок, ни драни, каковые в безлесных местах немногим дешевле железа. Пойдем под эту соломенную кровлю посмотреть поближе на крестьянское житье. Путь идет через двор, выстланный той же соломой, которая на этот раз заменяет и булыжную городскую мостовую, и слеживается потом в то вещество, на котором родится в поле хлеб и которое называется навозом и наземом. У хорошего хозяина солома и на крылечке насыпана, и тоща служит она ковром и половиком — обтирать грязные ноги. И в избу войдем — от соломы не отделаемся: в теплом уголке у печки лежит соломенный, то есть набитый соломой тюфяк. Молодые спят на солоmnицах — на простых соломенных рогожках, сшитых веревками: солоmnицами завешивают окна зимою и подстилают их же под захожего гостя, укладывая его спать. К Покрову старую годовалую солому сжигают и заменяют ее свежей и новой, когда обмолочен хлеб и начинаются холода и длинные зимние ночи. На соломе коренной русский человек родится, на ней и помирает. Умрет он, солому, на которой лежал, выносят за ворота и сжигают. Но — до смерти еще далеко — мы вошли в избу, когда там родилась новая живая душа, крестьянский сын, будущий кормилец-поилец семьи, вечный труженик и непременно хлебопашец. В избу то и дело заходят соседки понаведаться, подсобить матери-роженице, а пожалуй, и помешать, полюбопытствовать, чтобы было о чем порассказать и посудачить. В деревне скучно, и в глухую осеннюю пору деться некуда, пока не наладились осенние домашние работы: всякая новость занимает всех. Рождение мальчика почитается счастьем и Божиим благословением. Об этом говорят, этому или радуются или завидуют:

лишний тяглец на дому и верный помощник. Он не уйдет в чужой дом, как уходят дочери-невесты жить и работать на мужа и на его семью. — Родись на Руси человек — и краюшка хлеба готова — так говорит старинная народная пословица, которая только у нас свята и нерушима. В России всякий имеет право получить клочок земли для своего прокормления, а крестьяне получают лишние против других полосы земли на каждую мужскую душу. Родился новый мальчик, — у отца лишняя прирезка и на этого сына пахотной и сенокосной земли. Во всех других государствах этого обычая давно уже нет; у нас еще очень много лежит такой земли, которая сотворена на службу человеку, но ждет его труда и еще никем не возделана. При очередном переделе деревенской земли миром, то есть всем обществом нашей деревни, вспомнят про нашего новорожденного, выделяют землю и на его пай, на его маленький желудок, на большой рост и здоровье. А вот в углу под образами и знамение будущих его крестьянских занятий: дожинный сноп с колосьями и зернами, подпоясанный той же соломой. Сноп этот последний из поля, когда оно все сжато и убрано. С песнями сопровождали его жнецы в избу хозяина; самая красивая девушка несла торжественно на руках этот сноп-дожинок, украшенный лентами и цветками, голубенькими васильками. Наш ребенок еще очень мал и ничего не понимает: кричит, когда есть захочет, кричит, когда озябнет. На другой, на третий день его поспешат окрестить и для этого непременно свезут на села и таинство крещения совершат над ним непременно в церкви (крестить на дому у крестьян не принято и считается делом незаконным). При крещении он получит на всю свою жизнь имя, которое и будет состоять за ним по его крестьянскому праву, без отчества. Имя дадут в честь того святого, чью память празднует церковь в тот день, когда мальчик родился. Дадут другое, более ходячее, любимое или желаемое, в том только случае, когда выпадет имя греческого святого, которое мужичьему языку мудрено выговорить. В этот день домашнего счастья в доме родителей, в честь малютки, на его имя, в первый раз первое обрядное блюдо. Это блюдо, заветное крестильное, — из тех же хлебных растений, которых обработка будет для него обязательна, именно из зерен или крупы, не смолотых в муку, но сваренных в воде, в их настоящем неизменном виде; это — крестильная каша, либо яшная из ячменя, либо пшенная из пшеницы. Бабка, принимавшая ребенка, ходит с этой кашей по всем званным гостям; кто хочет кашу есть, тот должен выкупить ложку, то есть положить грош, по поверью: за кашку грош отдать — младенец жить будет. Отцу дают кашу круто посоленную, с перцем. Каша, сваренная на воде или на молоке, так называемая размазня, будет выручать мать на то время, когда окажется мало ее собственного молока, а ребенок будет просить кушать. Крутая каша пойдет потом выручать на всю жизнь русского человека на несчастный случай проголоди и настоящего голода. Каша — мать наша, выговорили русские люди, потому что это блюдо у них ежедневное. На нем целая половина обеда и последняя сыть: кашицей начинает, кашей кончает обед свой даже бедняк. Чем она хуже других блюд — и сказать трудно, а в виде крупеника, то есть запеченная на молоке и яйцах, составляет лакомое блюдо вроде наших сладких пирожных. Немудреное оно кушанье: по пословице, и дурень сварит — была бы крупица да водица. Затем русская каша везде поспела и всюду пригодилась: она и на крестинах новорожденного, и на свадьбе взрослого, при почине нового хозяйства. Она и на своем празднике на день Акулины (13 июня), который потому и зовется празд-

ником каш, что тогда обыкновенно угощают всякую нищую братию. Каша и в складчине по обету, накануне Ивана Купалы (23 июня), она и на второй день Рождества для баб — бабьи каши; она и на угощение молотильщикам — из свежего зерна осенью. Без каши и обед не в обед. Русского мужика, говорят, без каши и не накормишь. Стоит остановиться здесь, чтобы мимоходом поговорить о каше: сколь стара Русь, столь несомненно то, что она — первое кушанье, приготовленное земледельческим народом, когда он еще не знал ни жерновов, ни мельниц. Зерен не надо обдирать, молотить, делать из них муку, месить хлеб и т. п., — стоит лишь подлить водицы и поставить на огонь. А кто из нас, людей русских, тотчас вслед за материнским молоком не начинал жизнь с жиденькой молочной каши, — в достаточных семействах и в городах — с каши манной? Кашу варят из всех хлебных растений, и реже только из одной ржи и то незрелой (эта зеленая каша составляет кое-где купеческую прихоть). Бывают каши: яшная, гречневая, пшенная, овсяная, полбяная, кукурузная (мамалыга) и картофельная — все сорта во всеобщем народном потреблении. Известна еще и такая, которую умеют варить только лучшие повара для самых записных и самых богатых лакомок: Гурьевская каша, названная фамилией богача министра Дм. Ал. Гурьева, знаменитого великолепными обедами. Эта каша большой цены целых рублей в лучших столичных ресторанах готовится с различными дорогими фруктами: не только попробовать, но и посмотреть на нее надо заплатить деньги. Говорить об ней мы больше не станем. Яшную (из ячменной крупы) кашу Петр I признал самую спорою и вкусною, хотя гречневая (из гречихи) — самая любимая и употребительная во всем Русском царстве, то есть по всем трем царствам его хлебных злаков. Ячмень кладут в ступу и бьют пестом, потом промывают; шелуха, не варимая желудком, отлетает: стала яшная крупа. Высушенная особым способом, она получает название толстой крупы; очищенная самым лучшим способом и тщательным образом, яшная крупа получает имя перловой, перловки, так как зерна ее начинают походить на перлы, или жемчуг. Яшную кашу, как и все другие каши, едят тотчас из печи горячею: остывшая теряет вкус и становится тяжелою для желудка. Гречневая каша потому и распространена так сильно, что гречки у нас родится очень много, и в северных губерниях сеют ее потому, что растение поспевает очень скоро (через два месяца после посева). Шелуха, или лужга, отбитая от зерна на крупорушнях, в безлесных местах заменяет даже дрова, составляя превосходное и дешевое топливо.

За большую заслугу, приносимую гречишным зерном, превращенным в крупу, перед посевом гречихи у крестьянских окон поется весной такая песенка:

Кормилица ты наша, радость сердца!

Цвети, расцветай, молодейся,

Мудрее, кудравей завивайся,

Будь добрым всем людям на угодую!

Для каши зерна кладут под жернова, которые освобождают их от шелухи, сыплют под струю воздуха, направляемую веялкой, и делают таким образом крупу. Если зерна отобрать и тщательно отсеять, можно получить крупу поменьше величиной, но приятнее на вкус: такая крупа называется смоленской. Если же отборное, спелое и полновесное зерно обварить кипятком, шелуха сама отстанет, а если его затем высушить, насыпать в мешки и в них, взявшись крепко за углы, сильно вытрясти и отвеять, получится ядрица. Каша из нее — для лю-