



БЫТ, ОБЫЧАИ,
ОБРЯДЫ И ПРАЗДНИКИ
ДОНСКИХ КАЗАКОВ
XVII-XIX ВВ.

Галина Даниловна Астапенко

Быт, обычаи, обряды и праздники донских казаков XVII–XX вв.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69556099

*Быт, обычаи, обряды и праздники донских казаков XVII—XX
вв. / Астапенко Г.Д.: Мини Тайп; Ростов-на-Дону; 2023
ISBN 978-5-98615-317-9*

Аннотация

В книге Г.Д. Астапенко, краеведа, члена Союза журналистов России, на основе исторической литературы и архивных материалов, опроса старожилов станицы Старочеркасской, уже ушедших из жизни, рассказывается о быте, обычаях и праздниках донских казаков XVII – нач. XX вв.

В книге вы найдете главы, рассказывающие о казаках-земледельцах, рыбаках, виноградарях, огородниках. Отдельные главы посвящены воспитанию детей и юношей в казачьих семьях, увеселениям и забавам донцов, донской казачьей песне, одежде, трапезе, празднованию в среде донских казаков Пасхи, Масленицы, Троицы.

Отдельные главы отведены исследованию быта и культуры старшинской и дворянской усадьбы на Дону в XVIII–XIX вв.

Книга может служить в качестве учебного пособия для школ, гимназий, училищ, кадетских корпусов. Ее с интересом прочитают студенты и все, кого интересует бытовая сторона истории донского казачества.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

Предисловие	6
Глава 1	13
Казак-земледелец	13
Казак-рыболов	21
Копильни и приготовление копченой рыбы	30
Казак-виноградарь	34
Казак-огородник	39
Родное гнездо	42
Конец ознакомительного фрагмента.	48

Галина Астапенко Быт, обычаи, обряды и праздники донских казаков XVII–XX вв



© Астапенко Г.Д., 2023

© ООО «Мини Тайп», 2023

Предисловие

Донское казачество – это яркая и героическая страница в истории Российского государства. Донские казаки в массе своей были пассионариями, то есть людьми энергичными, смелыми, способными к сверхнапряжению. Поселившись по берегам Дона и его притокам, казаки не только отвоевали эту территорию у турок и татар, но и защитили ее, экономически освоили и культурно обустроили.

«Жизнь, полная боевых тревог и опасностей, постоянно формировала на степных просторах особых людей, с детских лет связанных профессионально с военным делом, воинов по рождению и воспитанию, с обостренным чувством локтя и стремени». Военное искусство казаков формировалось под влиянием и в борьбе с «азиатским» военным искусством кочевников и турецкой армии, а также на нее оказали воздействие военные традиции Московской Руси, Польши и совместные боевые действия с казаками Запорожской Сечи.

Говоря о жизни казаков, следует помнить, что они являлись людьми вольными, не знавшими крепостного права. А это бесспорно повлияло на характер казака, делало его человеком независимым, умеющим отстаивать свои интересы и бороться за них. Донское казачество сыграло выдающуюся роль в крупнейших общероссийских народных восстаниях. И было не только движущей силой этих выступлений, но и

возглавило их. Казачья вольница взрастила трех бунтарей. Имена их всем хорошо известны. Это Степан Разин, Кондратий Булавин и Емельян Пугачев.

Донские казаки, участвуя в войнах России в XVII – начале XX в., проявили чудеса мужества и героизма, превратились в живую легенду России, на столетия покрыли себя неувядаемой славой. Казаки не только раздвигали границы Российской империи, но и защищали их. Один из китайских путешественников писал, что границы Российской империи держатся «на арчаке казачьего седла».

Демократическое устройство внутренней жизни казачества в XVI–XVII вв. – это историческое завоевание наиболее смелых, решительных, предприимчивых и активных выходцев из народа. Оно не имело аналогий в России того времени и означало наличие народного собрания – войскового круга на Дону как высшего органа власти войске и кругов в городках; выборность всех властей и их сменяемость по воле народа; безусловное право всех казаков бывать на кругах, высказывать на них свое мнение и подавать голос. Как высший законодательный орган круг решал важнейшие вопросы казачьей жизни: объявление войны, заключение мира, прием царских, султанских, шахских, ханских и прочих посольств, отправление собственных казачьих посольств в Москву и к окрестным правителям; в компетентность круга также входили церковные и монастырские дела, выбор войсковой власти, прием и изгнание из рядов казачества, занятие новых зе-

мель и основание городков, женитьба и развод, суд над преступниками и др.

На Дону было собственное войсковое право, в соответствии с которым войско творило суд и расправу как над казаками, так и над всеми людьми, находившимися на Дону и нарушившими войсковое право. Суд проводился на войсковом круге, помимо которого никто не имел права вынесения смертных приговоров. Наличие собственного войскового права представляло собой важный принцип суверенитета Дона. Исполнительная власть находилась в руках войскового атамана, который выполнял определенные функции: он был военным вождем, гарантом соблюдения обычаев и традиций казачества и войскового права. Он представлял войско в отношениях с Москвой, азовцами, ногаями. Войсковой атаман был также символом донского суверенитета.

Главной и основной обязанностью казака была защита своего Отечества, символами которого являлась православная вера, русский государь и «батюшка Тихий Дон».

Боевая походная жизнь развила в казаках чрезвычайное чувство товарищества. Особенно тесной была связь между одностаничниками, знакомыми или связанными кровным родством.

Своеобразные условия жизни на Дону, особенности характера и мировоззрения предопределили возникновение оригинальной культуры донских казаков.

Материальная культура казаков развивалась в тесной свя-

зи с русской и украинскими культурами, испытывая большое влияние Востока (со стороны кочевников и обитателей Кавказа). В древности Донская земля была заселена многими народами, преимущественно тюркскими. Эти народы закладывали традиции жизни в крае, многие из которых были восприняты донскими казаками. Главные особенности материальной и духовной культуры казачества возникли и развивались вследствие специфических условий жизни и деятельности донцов.

Казаки любили носить военную форму, главное место в убранстве казачьего дома-куренья занимало (после икон) оружие. Уже с раннего детства казачьих детей готовили к военной службе: обучали стрельбе из лука, ружей, рубке саблей, джигитовке на лошади. Общеказачьими были войсковые и полковые праздники. Праздничные церемонии имели ярко выраженный военизированный характер: все казаки одевались в парадную форму, происходил вынос реликвий, оружия, знамен. Военские понятия верности и чести, гордость своим казачьим званием, дисциплина в быту являлись неотъемлемыми частями самосознания каждого казака.

Одной из отличительных черт казаков была сильно развитая идея личности, ее самостоятельности. Служба, долгое и частое отсутствие хозяина – главы семьи – предопределили важную роль женщины-хозяйки. Когда казаки были на службе или на войне, то нередко все мужские работы приходилось выполнять женщинам. Казачки сами пахали землю, се-

яли хлеб, косили траву, ловили рыбу.

В ранний период существования казачества казачки вместе с мужчинами, одевшись в мужское платье, становились на защиту своих станиц, куреней, детей. Они великолепно скакали на лошадях, владели как огнестрельным, так и холодным оружием.

Казачки не знали крепостного права, не знали ни барщины, ни оброка. Они работали только на себя и на свою семью, поэтому все, что они делали, они делали очень хорошо. Не вычистить курень, выпустить мужа и детей в неопрятном виде на улицу означало для казачки уронить себя в глазах всей честной станицы и своих собственных. Это не значит, что в каждом доме и дворе была идеальная чистота, но это поощрялось казачьим сообществом, и поэтому казачки из «кожи вон лезли», но старались содержать дом, двор и семью в идеальном порядке.

Казаки были глубоко верующими людьми. Православие определяло и освящало весь земной жизненный путь казака, его мировоззрение. Это было связано с тем, что много казаков погибало во время войн, походов. И если казаку удавалось вернуться живым и здоровым, это расценивалось как милость Бога. Вот почему на Дону строилось много храмов и в каждом казачьем курене висело до сорока и более икон.

Таинству Крещения казаки придавали особое значение, так как считали, что дети, умершие некрещеными, не явятся на Страшный суд. Перед тем как нести ребенка в церковь,

его клали в красный угол и молились: «Определи ему, Господи, талант, счастье, добрый разум, долгие века».

Ни одного важного дела казаки не начинали без молитвы усердной. Твердым было понятие греха. «Грешно родственникам промеж себя невест сватать», «тяжкий грех с родителями ссориться». Неисполнение предсмертной воли родителей считалось тяжким грехом – это значило не давать покоя родителям в гробу и тревожить их кости. Гневаться – тоже грех. «Мы, казаки, народ незлобивый, гнев прошел, и мы на мир охотно идем, и это хорошо, потому что мы прощаем на земле и сами будем прощены на небе. Так по закону Божью». Казаки остро чувствовали свою духовную связь с умершими. Обязательно поминали.

Вера играла и важнейшую роль в обыкновенном праве. Снятие со стены иконы и целование ее считалось доказательством своей невиновности. Во многих случаях вор не решался на такую клятву и признавался в преступлении.

Церковь для казаков – самое главное достояние станицы, строили ее обычно всем обществом. Приходя на новое место, начинали со строительства церкви или часовни. Починка и украшения церковей делались на средства станичников. Часть общественной земли сдавали в аренду, а на вырученные деньги строили храмы.

Некоторые спросят, для чего нужно такое пристальное внимание к давнему прошлому, к давно уже исчезнувшему укладу народной жизни. Знание того, что было до нас, не

только желательно, но и необходимо.

Культура и народный быт обладают глубокой преемственностью. Шагнуть вперед можно только тогда, когда нога отталкивается от чего-то, движение от ничего или из ничего невозможно. В прошлом мы черпаем свои духовные силы, чтобы совершенствовать будущее.

В древности говорили: «Каждое дерево сильно своими корнями, отруби их – и дерево погибнет». Так и народ, и нация, не знающие своей истории и культуры, обречены на вымирание и, в конечном счете, на исчезновение с земли вообще.

Глава 1

Основные занятия, обряды и праздники донских казаков. XVII–XX вв

Казак-земледелец

В старину казак был исключительно воин. Пахать землю и сеять хлеб запрещалось под страхом смертной казни. Такое решение казаки сами приняли на казачьем кругу. Они считали, что быть земледельцем и воином одновременно невозможно. Но постепенно в результате русско-турецких войн, которые Россия вела в XVIII веке, границы Российской империи отодвигаются к Черному морю и территория Дона становится не пограничной, а внутренней территорией России. Мирная жизнь позволила казакам начать пахать землю, сеять хлеб. В XIX веке весь Дон уже был распахан сверху донизу. Казак-воин становится и земледельцем, кормильцем России.

В XIX веке сельское хозяйство являлось уже основой экономической жизни казаков. Сущностью его идеологии были два понятия: воля и земля. Нередко само казачество опре-

делялось как «вольные люди на вольной земле».

Особенностью землепользования казаков был то, что земля являлась собственностью всего войска. Казак мог пользоваться землей, но владеть и распоряжаться ею могло и имело право лишь войско в целом. Жизнь земледельца проходила в постоянных трудах и заботах, особенно в летнее время. Благополучие казачьей семьи создавалось не знающим и не признающим усталости трудом. Одна работа заходила за другую. Когда зацветала степь и наступало время сенокоса, казак со своей семьей выезжал на «летник», в степь на свой участок, по несколько недель не возвращаясь домой. Атаман Назаров вспоминал, как он косил с отцом в степи. «Косили от рассвета до поздней ночи. Сухари, ключевая вода – вся пища в эти дни. Казаки худели, чернели на работе, заботливо заготавливая сено лошадям и скоту на всю зиму. И такая же страсть, такая же жадная любовь к земле охватывала казаков в дни пахоты, посева и жатвы».

Труд земледельца был тяжелым, но при благоприятных условиях вознаграждался очень хорошо, только лентяи не зарабатывали себе хлеба насущного. Среди земледельцев, особенно в отдаленных хуторах, были хозяйства, которые можно было оценить в десять, пятнадцать тысяч рублей, среднее же хозяйство оценивалось в тысячу, полторы тысячи рублей. Сеяли в основном рожь, пшеницу, ячмень, овес, хотя выращивали и просо, и гречиху, и горох, и фасоль, картофель и другие культуры. Урожай зависели от условий кли-

мата, от почвы, от обработки земли. Урожайи в XIX веке колебались от «сам-пять» (т. е. в пять раз больше, чем сеяли) до сам-десять. Средняя урожайность составляла 40 пудов пшеницы и 50 пудов ячменя с десятины. Только в помещичьих хозяйствах, где использовалась современная агротехника, урожайность достигала 120–200 пудов с десятины¹.

Начало весенне-полевых работ сопровождалось обрядами, которые должны были способствовать хорошему урожаю. В крестопоклонную неделю пекли «кресты», а на сорок мучеников «жаворонков», и по одной штуке хранили до начала пахоты. При выезде в поле брали с собою «крест» и «жаворонка» и клали их по углам на десятину. Перед началом сева свяченой водой брызгали поле, приговаривая: «Зароди Господи, жито и пшеницу на всякую пашницу, на вдов и сирот, на проходящего и на просящего». После чего, сделавши сначала семенами крест, начинали сеять.

По окончании сева был обычай, весьма распространенный в пределах войска – хождение духовенства с иконами. Обычно носили икону Божьей Матери и крест. Во время хождения с иконами теми из жителей, у которых устраивались молебны, проводились всенародные обеды.

Если долго не было дождя, то дети просили его так: «Иди, иди, дождь, да на бабину рожь, на бабину кичку, на нашу пшеничку, на наш ячмень, поливай весь день. А дождик при-

¹ *Богачев В.В.* Очерки географии Всевеликого Войска Донского. Новочеркасск. 1919. С.356.

пусти, мы поедем под кусты Богу молиться, Христу поклониться»².

Наоборот, если дождь шел несколько недель кряду, то, чтобы дождь перестал, говорили так: «Дождь, перестань, куплю тебе сарафан и с ленточками, позументочками, с махорчиками, с колокольчиками. И не мок, и не мок, куплю тебе шелковый платок»³.

Перед тем как убирать хлеб, накашивали небольшой мешочек, обмолачивали и из полученного зерна мололи муку, пекли хлеб. Если хлеб получался вкусным и пышным, то начинали косить все поле. Но перед началом жатвы клали хлеб-соль и серпы в начале загона. Помолившись Богу, съедали хлеб-соль, срезали три раза по три колоса и, заткнувши их за спины, приговаривали: «Чтобы наши спины не болели». После того, нажавши сноп, клали в него прежде сжатые колосья, ударяли снопом о землю, приговаривали: «На сто копен и на тысячу».

В некоторых станицах сеяли лен и коноплю, из которых ткали холсты. Лен и конопля подвергались длительной обработке, прежде чем получить нити. Не все, кто сеял данные культуры, имели ткацкие станки. Поэтому те, кто не имел станков, полученные нити отдавали тем, у кого они были. За ткачество платили деньги или договаривались «в половину», то есть отдавали половину полученного холста.

² Донской вестник. № 6. 1869.

³ Там же

Основными средствами обработки земли был тяжелый плуг, который тянули шесть-восемь волов. Коней берегли для военной службы, поэтому землю пахали на быках, воллах и даже верблюдах. В некоторых хозяйствах пользовались сохой. Убирали хлеб косами, серпами, а при молотье использовали цеп и молотильный каток, в который впрягали лошадь. В конце XIX – начале XX вв. в крупных хозяйствах появились жатвенные машины. Пахали американскими плугами, появились и трактора. Жали жнейками, молотили хлеб молотилками, приводимыми в движение локомотивом. Многие станицы имели собственные мельницы, где мололи муку. В основном это были мельницы-ветрянки.

Использовали для работы и верблюдов. Число их в области достигало 40 тысяч. Наибольшее количество – в Усть-Медведицком округе – 32 800 голов. В Сальском и 2-м Донском округе – по 2 тысячи. Неприхотливость их в пище и сила были выгодны для хозяев⁴.

В каждом дворе была скотина. Домашнее животноводство было в основном представлено украинской (серой) и калмыцкой (красной) породами. В каждой станице были свои пастухи. Платили им как деньгами, так и «харчами». Если у хозяина было «три головы в стаде», то пастух столовался у него три дня или он платил соответствующий денежный эквивалент.

Овец отдавали на все лето и осень в отару, которую пас-

⁴ *Богачев В.В.* Очерки география Всевеликого войска Донского. С. 367.

ли калмыки. Породы овец, разводимых на Дону были немногочисленны: волошская, калмыцкая, русская, дербентская, испанская (шпанская) и шленская. Волошские, шпанские и шленские овцы давали в год до 6 фунтов шерсти, а русская и калмыцкая – не более 4. Шерсть первых трех пород овец была густой и мягкой, стоимость такой шерсти за пуд (16 кг) достигала 25–40 руб. Она в основном шла на продажу и вывозилась за пределы Донской области⁵.

Из шерсти других пород овец, которая не обладала столь высокими качествами, делали простые крестьянские сукна. Этой работой занимались женщины в зимнее время, когда были свободны от полевых работ. Делали также и войлок. Его производством занимались в основном иногородние. Кроме того, испанская овца давала самую тонкую и дорогую одноцветную шерсть. Их разводили в Черкасском (Задонской части) и Сальском округах. Пригоняли отару домой обычно на Варвару (то есть в декабре).

Жители некоторых станиц и хуторов на лето переправляли коров на левый берег Дона, где были прекрасные пастбища и сенокосы. Для коров делали базы из камыша и землянку, внутри которой стены обмазывали глиной, белили, ставили печь и лежанку. В землянке жили по очереди или нанимали сторожа, который охранял коров и сено.

Каждый хозяин, скосив сено, привозил его к своему базу. Ежедневно казачки два раза в день переправлялись на лодке,

⁵ *Богачев В.В.* Очерки география Всевеликого войска Донского. С. 367.

доили коров и с молоком возвращались домой. Как только Дон становился, по льду переправляли коров и сено домой.

На праздник Фрола и Лавра (покровители лошадей, которых в народе называли «лошадиными святыми») в станице Старочеркасской к Преображенской церкви, которая имела придел в честь этих святых, жители станицы пригоняли животных, не только лошадей, но и коров, быков, овец. Священник кропил их святой водой, что должно было уберечь этих животных от болезней, дать им силы.

В казачьей семье рабочий день начинался рано, до восхода солнца. Доили коров (пока муха не села), выгоняли коров в стадо. И шли, чаще ехали на подводах работать в поле. С собой брали картошку, сало, яйца, рыбу, овощи. Брали также самовар, в котором кипятили чай. Были и специальные самовары-кухни, в которых за счет внутренней перегородки можно было готовить сразу два блюда: в одной половине могли варить суп – кандер – густой суп с пшеном, заправленный салом, маслом или сваренным на сухой рыбе, а в другой половине готовили кашу. Те казачьи семьи, которые имели большое количество земли, выезжали в поле, строили там шалаши, печь, делали небольшой погребок и жили там до окончания полевых работ, то есть практически все лето.

Михалюк (в девичестве Дьяченкова) Олимпиада Семеновна, жительница хутора Пухляковский, рассказывала, что их семья, состоящая из десяти человек – родителей, двух теток, бабушки, трех дочерей и двух сыновей, – имела сто

гектаров земли, семь коров, сто овец, три лошади, три пары быков, виноградный сад площадью один гектар и сенокосы. Сеяли пшеницу, ячмень, гречиху, просо, кукурузу и бахчи. Большое хозяйство требовало и огромного труда. С раннего утра вся казачья семья начинала трудиться, и работали, как говорится, «до седьмого пота». Моя бабушка, потомственная казачка станицы Раздорской, рассказывала, что ее дедушка съедал на завтрак десяток яиц, но и работал так, что рубаху на спине «съедал» пот.

Следует заметить, что наши предки славно трудились, и результатом труда явились излишки хлеба, которые составляли в конце XIX века десять миллионов пудов ежегодно. Отборное донское зерно широким потоком хлынуло за границу через южные порты Азовского и Черного морей.

Казак-рыболов

Одним из древнейших занятий донских казаков (гораздо древнее, чем земледелие) было рыболовство.

Черкасский округ был одним из центров рыбной ловли и рыбозаготовки. В Черкасске в 1900 г. на 11 560 казачьих душ обоего пола было 458 рыбаков.

Дон в XVIII–XIX вв. изобиловал рыбой. Но, несмотря на это, казаки следили за тем, чтобы рыба хищнически не вылавливалась. Для наблюдения за правильным ведением рыболовства и недопущения в донской тоне хищников в гирлах находился так называемый Каланчинский караул, ниже которого запрещалось ловить рыбу какими бы то ни было ловушками. Каждый рыбак должен был иметь билет от войсковой канцелярии, дающий право свободного промысла в дозволенных местах. Для поимки хищников существовало два войсковых смотрителя рыбных ловель, назначавшихся войсковой канцелярией из старшин и имевших под своим началом вооруженную команду. Рыбные угодья берегли. Донские казаки при проходе из Азовского моря в Дон вытаскивали баркасы на берег, просушивали, выскребали борта, чтобы не занести в Дон инфекцию, и только тогда шли в свои станицы и хутора.

«Рассказывают, что казака, который плюнул в Дон, жестоко, «без милости били». Родовые реки для казаков были жи-

выми существами, и они берегли и почитали их, как стариков-родителей.

Чем ниже по Дону, тем большее количество казаков занималось рыбным промыслом. Всего насчитывалось 5,5 тыс. человек, этим живущих. К этому числу можно прибавить еще много не казаков, арендующих у станиц рыбные ловли. Многие станицы сдавали в аренду не Дон, а займищные озера, протоки, ерики. Арендные деньги шли в доход станицы и употреблялись на станичные нужды: на пособие беднейшим казакам при снаряжении на службу, или на школу, или на содержание станичного правления⁶.

В Дону водились такие виды рыб, как белуга, редкая в Дону рыба. Обычно выше Ростова она не поднималась. Поймать ее можно было с марта до середины мая, а потом она снова уходила в море. Осетры, наоборот, поднимались далеко вверх по Дону и Донцу, проникая в Чир, Медведицу и Хопер. Входили в Дон в конце марта, а скатывались в море в мае. Ловили их сетями на перекатах или каменистом дне. Севрюга более многочисленна. Ловилась в Дону с апреля по июнь включительно. Стерлядь в низовьях Дона встречалась довольно редко, а вверх по Дону, Донцу, Хопру, Медведице и другим рекам ловилась в больших количествах. Это единственная из красных рыб, живущая постоянно в реках. Из белой рыбы наибольшее значение имел судак (сула). Усиленный ход его из моря в реку отмечался дважды: с июля по но-

⁶ *Богачев В.В.* Очерки география Всевеликого войска Донского. 1919. С. 375.

ябрь и с февраля по конец апреля. В апреле мечет икру по разливу, а в мае его молодь уходила в море. Чебак входил в Дон одновременно с сулой. Его молодь оставалась в озерах и реках, но большая часть уходила в море в конце мая. Сазан идет вверх по Дону немного позже сулы и чебака и мечет икру по мелководьям и разливам, среди кустарников. Часть рыбы уходила в море, часть оставалась в реке по ямам.

Донская селедка различалась не по видам, а по величине. После вскрытия льда на Дону шла мелкая, ее ловили черпаками, а в апреле в Дон входил оселедец «мерный» и «полумерный». Молодь скатывается в море в мае.

Улов рыбы в 1916 году составлял: в Черкасском округе – красной рыбы – 357 пудов, белой – 67 421 пуд, сельди – 255 747 штук и 50 пудов икры. В Ростовском округе добывали 2105 пудов красной рыбы, 99 880 пудов белой рыбы, 534 250 штук сельди и 151 пуд икры, в Таганрогском округе – красной рыбы 5341 пудов, белой – 61 644 пудов, сельди – 478 329 штук и икры 390 пудов и т. д.⁷

Казаки усвоили все приемы рыбной ловли и охоты, веками накопленные в здешних местах степными народами. Орудия, которыми они пользовались и пользуются для рыбной ловли, находят в древнейших могильниках – это ловчие корзины, сети, всевозможные багры⁸.

Все орудия лова можно разделить на сетные и крючные.

⁷ Богачев В.В. Указ. соч. С. 376.

⁸ Алмазов Б.А. Казаки. Санкт-Петербург. 1999. С. 16.

Собственно сети были трех видов: ставные – устанавливались с помощью кольев, плавные – поддерживались на плаву с помощью поплавков и буйков, накидные – выбрасывались из лодки в момент хода рыбы и накрывали ее.

У рыболовных станиц право на рыбную ловлю, составляя как бы часть общинных прав юрта (именно право на общинные воды), было подчинено такой же общественно-уравнительной регламентации, как и пахотные земли. Лов рыбы на Дону, в особенно рыбных местах, велся с соблюдением очереди, с распределением этих очередей и участков реки, называемых тонями. Ловить рыбу имел право каждый казак в пределах своего юрта, где воды не были сданы в аренду.

На нижнем Дону рыбная ловля носила нередко промысловый характер. В крупных рыболовецких хозяйствах богатых казаков рыбу ловили круглый год. Часть продавали, остальную перерабатывали на «спетных заводах».

Гривин в своей статье «Устройство ставов и хранение рыбы» пишет: рыбоспетные заводы строились у воды, похожи они были на конюшни четырехугольной формы. У богатых казаков строились из досок, кирпича, у менее состоятельных – из камыша. Внутри завода находились солила, буты, комьяги, шапльыки и бочки. Снаружи – балычницы, бугуны, мочила, садки, ставы.

Солила находились внутри помещения, но иногда устраивались и снаружи под навесом от солнца и дождя. Формой они были похожи на четырехугольные ящики длиной 12 ар-

шин (1 аршин – 71 см), шириной 3 аршина и глубиной 4. Делались солила из сосновых досок, которые конопатили и заливали смолой снаружи. Внутри солила делались перегородки. В такие солила вмещалось до 900 пудов осетров и севрюг.

Бут был похож на огромный чан, какие использовались в винных подвалах. Он вкапывался в землю, осмаливался снаружи и вокруг обставлялся камышом. В бут входило до 5000 чебаков, до 10 000 чехони и 12 000 синьги. В бочках сбоку вырезалось отверстие в пол-аршина и в них солилась сельдь, а в шапльках (перерезанные бочки) солили мелкую рыбу.

Комягой называлось корыто или лодка, выдолбленная из дерева, достигавшая 15 аршин в длину. В комягах солилась икра из белой рыбы, а также сельдь, чехонь. Комягами были оборудованы старые заводы, а в новых за неимением леса их не было.

Балычница представляла из себя устройство на четырех высоких столбах, на верху которой клалась кровля в виде балкончика. Под кровлю устанавливались жерди, и на них для сушки вывешивались балыки и теши. Чтобы последние не клевали птицы, их огораживали решеткой из сосновых брусочков.

Бугунами назывались длинные шесты в 17 аршин, которые клались на вкопанные столбы.

Мочило представляло собой четырехугольную яму, обшитую досками. В мочиле снизанная рыба мокла несколько часов, а затем отправлялась в солила.

Садок находился в реке, и в нем хранилась рыба, пойманная живой. И, наконец, ставы. В них находилась красная рыба – белуга, осетр, севрюга, которая была поймана летом и впрок заготавливалась, а хранилась живой до первых заморозков в ставах. Ставы устраивались одни с помощью источников, а в другие вода заливалась и выливалась рабочими.

Источниковые ставы устраивались на самом ключе или ниже его. Выкапывалась квадратная яма аршин в 120, которая для большой прочности обивалась по бокам дубовыми досками или обкладывались камнями. При подошве ямы сбоку делали желоб, по которому спускали воду в случае необходимости.

На дно става насыпался песок и запускалась вода, в которой целое лето жили сотни белуг и другой красной рыбы. Источниковые ставы были хороши тем, что вода там была все время свежая. В других ставах вода менялась человеком.

Хранящаяся в ставах рыба продавалась на месте. Чтобы взять рыбу из става, воду спускали через нижний желоб, и рабочий, опустившись в яму, бил большим обухом топора по рыбьей голове. Затем рыбу бечевой вытаскивали наверх. Здесь ее резали. Если рыба была икрающей, то икру пробивали сквозь грохот (четырёхугольное ситце из тонкого шнура). Рыбу мыли, взвешивали и укладывали на повозку, засыпая солью. Икра также просаливалась и свежепосоленной укладывалась в небольшие бочонки в пуд-полтора. Число белуг на став доходило до 300 штук, весом от 3 до 15 пудов. Внут-

ри завода было огорожено место, где хранилась соль, называвшаяся сольником.

К орудиям труда, которые были необходимы для разделки и переработки рыбы, относятся: салковнички (топорики), железные иглы отев (мочальные тонкие шнурки), грохот, о котором мы упоминали выше, селитра, соль.

Одним из самых вкусных рыбных блюд считался балык из осетра. Лучшим был балык, сделанный из «холостого» осетра (т. е. не икряного), он более жирный.

Как же приготавливали балык? Вначале у осетра отрезали брюшную полость и вынимали рахманки (сердце, печень, кишки). Затем посредине позвоночного столба делали надрез. Отрубив голову и брюшину, через надрезанное отверстие вынимали визигу (сухие жилы, закрывающие позвоночный столб), мыли их в воде и развешивали для сушки. Затем выдирали клей и раскладывали его сушить на доски.

Туша осетра не мылась в воде, она натиралась селитрой и засыпалась солью. В последней осетр лежал от четырех до пяти дней. Если просолился, должен быть твердым, если мягкий, то оставался в соли до шести-семи суток. Затем балык отмачивался в воде, если хорошо просоленный, то сутки, а если слабо, то двенадцать часов. Важно было не перемочить. Если осетр был все-таки мягким, его привязывали на слегу в балычнице и смазывали разведенной на воде селитрой, от которой он становился розовым. При солнечной погоде балыки спели быстрее, чем при пасмурной, и имели

более товарный вид.

Отрезанные осетровые и севрюжьи головы солили в корень (т. е. впрок, на долгое время). Отрезанную осетровую брюшину, из которой делали тешу, клали также в солила, где она находилась сутки – не более двух. После чего ее вымачивали 8—12 часов, а затем расправляли распорками и сушили в балычниках.

Так же готовили балык из белуги.

Из сазана и сулы балык готовили несколько иначе. Также разрезали по спине, вынимали позвоночный столб, отнимали голову, а саму тушу опускали в кипящий крепкий рассол на счет раз, два, три. Затем рыбу вешали на бегуны в сушку. Эти балыки в продаже не бывали, их ели только сами хозяйки.

На рыбоспелных заводах заготавливали и паюсную икру. Вынутая из живого осетра икра пробивалась на грохоте и опускалась в рассол на тридцать минут. Чем свежее рыба, тем икра жирнее и зерно полнее.

При солении, если икра давала шелест и зерно было твердым, значит, икра была готова к употреблению, а если зерно было мягким, то нужно было еще один час подержать в рассоле. Затем икру выбирали в мешок, клали под пресс или прикручивали к столбу на 30 минут. Вода стекала, и икра принимала форму каравая. Икра складывалась в бочонки, застланные белым коленкором, и закатывалась. Красная рыба, из которой была вынута икра, солилась в корень, но толь-

ко в холодное время года. В соли она хранилась все лето, и из нее продавалась прямо потребителям.

Коптильни и приготовление копченой рыбы

Коптильня представляла собой небольшое строение, в котором высоленная рыба окуривалась дымом. Строились коптильни достаточно просто. В землю вкапывали четыре столба, которые обшивались досками, внутри обмазывались глиной, кровлю насыпали землей. В стенах и кровле оставляли отдушины – проходы для воздуха. В середине коптильни клались в несколько рядов жерди, на которые вешалась рыба. Весь пол коптильни по вырытым канавкам засыпался опилками, которые поджигали. Опилки все время курились, и рыба коптилась.

Рыба, просоленная и высушенная на солнце, коптилась 12 суток. Если коптильня вмещала до 10 тонн синьги, чехони, то опилок сыпали до 10 четвертей (одна четверть – 3–3,5 пуда). Рыбу коптили только зимой или весной, но не летом. После копчения рыба употреблялась сразу, для хранения впрок она не годилась.

Казак-рыболов занимался рыбной ловлей круглый год. Зимой пускали подо льдом сеть при помощи жерди, топора с длинной рукояткой и веревкой саженой в сорок (один сажень – 2,13 м). Весной казак-рыболов средней руки нанимал двух спольщиков (помощников), в остальное время года работал один. Чтобы не умереть с голоду, он должен был выловить

рыбы рублей на 400, из которых 50 рублей уплачивал работникам. Рыболовы в помощь своему коренному занятию имели еще и огороды.

Крупный рыболов вел дело на широкую ногу: у него было от 8 до 25 работников. Чаще всего нанимали малороссиян. Поскольку рыбной ловлей занимались и в холодное время года, то рыбаки носили и спецодежду: сапоги с голенищами до колен, а сверху вроде шаровар надевались юфтовые порты, которые ниже колен сверх голенищ завязывались шнурком. На руках – прочные рукавицы. В такой одежде он всегда сух. Зимой рыбаки были одеты в полушубки.

Выезжал крупный рыболов в море с неводом стоимостью в 200–300 рублей, зимой ставил от 50 до 100 вентерей. Для плавания имел несколько дубов (дуб – большая лодка, баркас с высокими и широкими бортами для транспортировки невода). В такой лодке можно было перевозить груз весом до 300 пудов и несколько каюков (каюк — небольшая лодка, выдолбленная из ствола дерева). Долбили из вербы длиною в две сажени, нос делали уже, чем корму, гребли одним веслом.

Бывали такие годы, когда рыболовы зарабатывали до 10 000 рублей в год. Некоторые из них, сбив первоначальный капитал, становились потом совладельцами биржи или склада. Так, в станице Старочеркасской родители А.И. Бузняковой, взяв в аренду баркас, так удачно занялись рыбным промыслом, что через несколько лет стали совладельцами лес-

ной биржи и угольного склада в станице Старочеркасской.

Следует заметить, что в каждом доме была лодка, а у некоторых – две и более. Дон в низовьях разливался на 20 километров в ширину, вода стояла в течение четырех с половиной месяцев. В марте приходила холодная, или казачья, вода, когда снега таяли на территории Донской области, а в мае – теплая, или русская, вода, когда снега таяли в центральных районах России, и Дон снова разливался. В этот период казаки общались между собой на лодках. В станице Старочеркасской по центральной улице выстраивались мосты, высота которых достигала пяти метров, крепились они на подвижных лодках – бударах.

Среди казаков были мастера, которые делали лодки на заказ, обычно из ели или сосны. Сначала мастерили заготовки: доски, тагуны, водорез (нос). Затем делали форму по дну, ставили тагуны и обшивали досками. После чего лодку конопатили смоленной веревкой, затем варили смолу и смолили лодку снаружи. На таких лодках пользовались парой весел или, как в просторечии их называли, бабайками, и в дополнение делали еще кормовое весло.

Поскольку главными орудиями лова были сети и вентери, то зимой все члены семьи рыбака садились вязать сети. Причем последние плели не только взрослые, но и дети. Отец сажал за работу даже маленьких детей. Плели сети из толстых ниток при помощи лопаточки и челнока. Вязали сети разных размеров под рыбака, чебака. Обычно таких сетей хватало на

два сезона. Большие сети-волокуши смолили. Клади их в котел с кипящей смолой, впрягали быков, и к ним привязывали сети, которые они потихоньку тащили.

Лов рыбы велся с соблюдением определенных правил, которые нельзя было нарушать. Так, существовал неписанный закон: нельзя было трусить чужие вентери и сети с рыбой. Тот, кто этот закон нарушал, подвергался суровым наказаниям: провинившегося казака привязывали к веревке, которая крепилась к шесту. Последний протаскивался подо льдом по всем полонкам.

В XVIII–XIX вв. в Черкасске в любое время можно было купить осетрину, икру, стерлядь. Блюдом, приготовленным из белуги, сома, сазана вас могли угостить почти в каждом доме. Заготовкой рыбой впрок занимались не только на рыбозаспектных заводах. Рыбу солили почти все жители низовых станиц. Ее пересыпали солью и складывали в невысокие, но широкие бочки, которые назывались «шаритваз». Через три дня, когда рыба пускала сок, надев резиновые сапоги, ее топтали и клали под гнет. Перед тем как рыбу сушить, ее отмачивали, а затем вывешивали на улице и на полатях. Старались делать это в такое время года, чтобы на рыбу «не села муха».

Жизнь рыболова была полна всевозможных лишений. Часто приходилось недосыпать и недоедать, в ночь и непогоду быть на работе. Но, как говорится, «без труда не вытащишь и рыбку из пруда».

Казак-виноградарь

Важную подсобную статью к земледелию представляло виноградарство. Разведение винограда на Дону, по всей вероятности, относится ко времени греческих или римских колонистов, то есть до Рождества Христова.

Козаки стали заниматься виноградарством в конце XVII в. Петр I, побывавший здесь в 1695 году, нашел разведение виноградных садов делом перспективным и приказал азовскому воеводе Прозоровскому «завести виноградные и арбузные сады». Воевода стал приобретать черенки для посадки винограда в донских станицах. Сами казаки, бывая в походах, вывозили чубуки с Кавказа, Крыма, Молдавии, Франции.

Сухость климата, жаркое лето, не столь суровая зима давали возможность выращивать виноград и собирать урожай. Чем жарче было лето, тем лучше был виноград и сделанное из него вино.

Большое влияние на сорт винограда и его свойства оказывали почвы. Так, на желтом известняке и красных глинах лучше всего развиваются сорта красных виноградов, пригодных для грубоватых, крепких вин. Из белых сортов здесь произрастают Ладанный и Пухляковский с продолговатой лозой, очень сладкий и слабо ароматичный.

Вблизи Цимлянской станицы располагались разные поч-

вы: бурый и красный суглинок, желтый и белый известняк, песок, что давало возможность выращивать большое число сортов винограда.

Каждый сорт почвы вырабатывал особые сорта винограда. Поэтому привезенный из Италии и Франции виноград перерождался на донских почвах, терял свойства материнской лозы.

Популярными на Дону сортами были Краснотоп Золотовский, Сибирьковый, Венгерский, Молдавский, Буланый, Горюн, Ладаный, Пухляковский. Последний сорт появился на казачьей земле в начале XIX века. Его привез с Балканского полуострова казак станицы Раздорской И.И. Пухляков. Вскоре этот сорт, получивший название Пухляковский белый, широко распространился на донской земле.

Уход за виноградом кропотлив, но он не требовал большой физической силы. На виноградниках работали в основном старики, старухи и молодые девушки.

Виноградная лоза традиционно возделывалась на Дону на пространственной конструкции, получившей название «Донская чаша». Основные лозы виноградного куста от корня развивались на четыре стороны и закреплялись на вершинах конструкции. Таким образом создавались возможности оптимальной инсоляции всех плодоносящих побегов и накопление сахара всеми созревающими гроздьями винограда.

Весной виноград поднимали с земли, вбивали сохи и привязывали к ним виноградные плети, летом прорывали листья

и погоны. Делали это в июне и августе. На зиму срезали ягоды, снова укрывали старым сеном и зарывали.

Были владельцы виноградников, имевшие до восьми отдельных садов. В станице Разд орской и хуторе Крымском редкий казак не имел виноградника, и число их увеличивалось. В виноградных садах обычно находилось от 20 до 400 кустов, и каждый куст давал от полутора до трех пудов ягод. Большинство казаков продавало виноград в сыром виде, вино же делали только зажиточные люди. Виноградарь средней руки мог зарабатывать в год до 200 руб., затрачивая не больше 50 руб.

Хозяева виноградников, имеющие до восьми отдельных садов, получали от 2 до 3 тыс. руб. дохода. Поэтому станицы, занимавшиеся виноградарством, жили лучше других.

В Цимлянской станице, где рос лучший виноград и приготавливались лучшие вина, более тысяч домохозяек занимались виноградарством, но исключительно этим трудом жили только старики, вдовы и престарелые девицы. В этой станице виноградники разводились не кустами, как в других станицах, а рядами, или шпалерами. Только богатые владельцы виноградников нанимали работников. В большинстве случаев сами хозяева управлялись с работой или несколько семей, объединившись, поочередно работали друг у друга.

Средние и зажиточные хозяева, занимавшиеся виноградарством, сами давили вино. Лучшим считалось вино, сделанное ручным способом. Оно имело лучшие вкусовые ка-

чества и ценилось выше. Такое вино давили руками в особых мешочках, в корытцах или на желобе (точиле).

Некоторые использовали механические прессы, с их помощью отжимались все соки винограда, но при этом раздавливались сами виноградные кисти и часть зерен, отчего вино становилось грубым.

«Ручное» вино имело лучшие вкусовые качества и ценилось выше. Существовал и кавказский способ давки винограда – ногами. Этот способ использовали для ускорения процесса давки, когда винограда было очень много. После дробления вся масса сливалась в дубовые или деревянные чаны для брожения. Поднявшиеся до определенной высоты на поверхность выжимки и дробь означали, что вино получило достаточную степень брожения. Чистый виноградный сок сливали в бочки, затем его очищали, процеживая сквозь войлочные колпаки, после чего разливали в бутылки, купорили и развозили по России.

Оставшаяся после давки винограда масса кожуры и прочих отходов заливалась водой и выдерживалась, после чего получалось жидкое вино – «другак». Многие казаки сами вино не давили, а продавали только виноград, другие же продавали выдавленный и несколько перебродивший сок – сусло⁹.

Мелкие хозяева продавали виноград крупным промышленникам и выгод извлекали меньше. Виноградарство у мелких домохозяев являлось делом второстепенным и служи-

⁹ *Богачев В.В. Указ. соч. С. 363.*

ло только подспорьем к земледелию. Исключение составляли домохозяева, вырабатывавшие от 100 до 350 ведер вина, и продавали последнее от четырех до двенадцати рублей за ведро.

В больших виноградных районах ранней осенью крупные фирмы из Ростова, Новочеркасска, Азова устраивали временные винодельческие хозяйства, а глубокой осенью вывозили молодое вино.

Лучшими донскими винами считались «Цимлянское» и «Раздорское», производившиеся соответственно в Цимлянской и Раздорской станицах. Официальным центром донского виноградарства в начале XX в. во всех справочниках назывался хутор Пухляковский, где находилась Донская войсковая школа виноградарства и виноделия.

Несмотря на употребление вин в больших количествах, пьяниц было немного. Казаки говорили: «Пей, но с умом». В некоторых станицах тех казаков, которые злоупотребляли вином, отправляли на трудовые исправительные работы: на каменоломни и кирпичные заводы.

Казак- огородник

Тип казака-огородника в чистом виде встречается только в станице Старочеркасской. Занятию огородничеством способствовала местная почва и наводнения, которые имели место в Черкасске ежегодно.

Под огороды обычно занимали площадь в три – пять десятин. Землю перепахивали с осени. Овощи высаживали рассадой или семенами. Рассаду выращивали в парниках. Последние делали в форме четырехугольника, ставили колышки, которые оплетали хворостом. Парник готовили к посеву так: сначала дно его, приблизительно на один аршин, набивали сеном или соломой, потом сверж соломы или сена насыпали земли, на эту землю насыпали свежего конского навоза, потом песка и уже сверж песка остальное пространство засыпалось хорошо приготовленной смесью из дерна и навоза.

Сеять рассаду начинали в половине или конце марта, довольно густо. Перед посевом семена за несколько дней замачивали. До посадки рассады в грядки ее поливали, пололи, на ночь закрывали. Таким образом выращивали рассаду помидор, капусты, баклажанов и перца. Все остальные растения сеяли семенами.

Казаки-огородники в среднем выручали с десятины от 200 до 300 рублей, в благоприятные годы – до 400. Под благоприятными годами надо понимать не годы обильного уро-

жая овощей, а такие, когда овощей родится не очень много, но цена стоит хорошая¹⁰.

КазакИ, занимающиеся разведением овощей для продажи, брали землю в аренду от 3 до 5 руб. за десятину и нанимали рабочих. На Дону обычно выращивали два сорта капусты: белокочанную и краснокочанную.

Картофель до 1870 г. выращивали только на огородах, а с 1870 г. начали возделывать и на полях. Выращивали два сорта: желтый и синий.

Морковь выращивали повсеместно, но лучшие сорта ее были на огородах станиц Старочеркасской и Гниловской. Баклажаны также весьма были распространены на Дону. Покупателями являлись армяне из Нахичевани. Распространенным был сорт «длинный фиолетовый».

Кроме того, выращивали свеклу, или бурак, петрушку, укроп, редис, лук-сеянец, красный перец, а также репу, пастернак, шпинат, салат разных сортов, сельдерей, лук-порей, анис, тмин, редьку и др. Выращиванием арбузов, дынь, огурцов и тыкв занимались все казаки и преимущественно в поле.

Свою продукцию казаки сбывали в близлежащих городах: Ростове, Новочеркасске, Нахичевани. Возили товары на дубьях по реке или на подводах. В Старочеркасской был томатный завод (местные жители называли его «томаткой»), часть

¹⁰ *Попов С.И.* Об огородничестве на Дону // Вестник огородничества. Новочеркасск. 1891.

своей продукции они сдавали туда.

Большую конкуренцию казакам-огородникам составили болгары, снимая в аренду земли от 10 до 30 десятин, расположенные по рекам Миусу, Темернику, Тузлову и побережьям Азовского моря, они также занимались выращиванием овощей. У них работало несколько десятков рабочих. Для полива они использовали особые машины. В свое дело они вкладывали большие капиталы и много знаний. Таким образом, рынки городов Новочеркаска, Ростова, Таганрога стали наполняться преимущественно овощами с болгарских огородов.¹¹

Следует заметить, что выращивание овощей на продажу до сих пор сохранилось в низовых станицах Дона.

¹¹ Там же.

Родное гнездо

У каждого человека есть свой отчий дом, родное гнездо, где он родился и вырос. Дом этот всегда отличался от других домов. И не только своей архитектурой, количеством комнат, поставленной там мебелью, разница заключалась и в самой атмосфере семьи, семейных привычках, традициях и характерах.

Жилища донских казаков были весьма характерны.

Свои дома они называли куренями. Есть разные толкования этого слова. Одни исследователи считают, что название казачьему дому дали «курные избы», в которых первоначально жили казаки. Другие связывают это название с тем, что первоначально казачьи круги собирались или на майдане, или в становой избе, а поскольку «круг» по-монгольски – курень, то и избу, где собирался круг, казаки тоже стали называть куренем. Это же название казаки перенесли и на свои жилища. Кроме того, комнаты в курене были соединены по кругу, поэтому казачий курень называют круглым домом.

Мы еще не можем говорить о жилищах донских казаков в XVII веке как образцах самобытной донской архитектуры. На Дон стекались крестьяне со всех уголков России, Украины и других мест. И, естественно, жилища свои они строили так, как строили их на родине: рубили связевые избы, лепили хаты с высокими соломенными крышами. Постепенно

под воздействием географических, климатических и экономических условий начал вырабатываться новый тип жилища – казачий курень.

Отдельным районам Дона присущи были особые типы жилищ. Условно область можно разделить на следующие архитектурные районы: северный, западный, центральный и за-донский.

Раньше всех сложился северный, или Верхне-Донской район. Жилье этого района незначительно, но все-таки отличалось от изб центральной России. По планировке они не отличались от русской избы, рубились в крест, т. е. были образованы четырьмя наружными стенами, но разделялись уже не на два, а на четыре помещения со стоящей в центре дома печью, отапливавшей каждое из четырех помещений. Четырехскатные крыши делались из чакана или камыша. Всем были хороши камышовые крыши. Служили сорок лет, не пропускали ни воду, ни снег. Единственный недостаток – хорошо горели. Вот почему зажиточные казаки начинают делать крыши своих домов из железа. Такие дома или вовсе не имели фундамента, или же имели совсем небольшой.

В области среднего Дона формируется основной тип казачьего жилища, так называемый «круглый дом». Как правило, такой дом в плане имеет три комнаты, но к ним добавляется идущая вдоль дома галдарея (шитый досками коридор без окон), балкончик, у казаков он назывался балясником и служил для того, чтобы закрывать и открывать ставни. Они

защищали дом летом от знойного солнца, зимой от холодных ветров. Крыша делалась четырехскатной из теса или камыша. Выход на чердак устраивался из веранды или прихожей. Чердачное пространство вентилировалось и освещалось через специальные вентиляционные отверстия и световые проемы. Обширное чердачное пространство использовалось для сушки и хранения плодов, трав, рыбы и других припасов.

В низовых районах, от Калача до устья Дона, архитектурные особенности казачьего куреня получают дальнейшее развитие. Так, например, высокий фундамент (1,5–2 м) домов был вызван бурными весенними паводками Дона. Расположение галдарей с запада защищает дом летом от палящих лучей солнца. На восток избегали делать окна, спасаясь от летних суховеев и резких зимних ветров.

Классический казачий курень имеет два уровня и состоит из каменных «низов», деревянных «верхов» и четырехскатной крыши. Казачий дом имеет прямоугольный план. Размеры дома могли быть 6 × 8, 8 × 10, 10 × 12 м.

Планировка «низов» казачьего куреня очень простая и состоит из двух помещений: первое помещение от входа неотапливаемое и служит для хозяйственных нужд. Второе имеет печь и использовалось для жилья. Вход в «низы» обычно делался со двора. Узкая дверь обязательно открывалась вовнутрь, чтобы ее легко можно было подпереть бревном или камнем. Войти можно было только по одному, согнувшись под низкой притолокой.

В старину прямо перед дверью устраивался «ловчий погреб» – яма с колом посередине, закрытая в обычное время деревянным щитом. Враг, ворвавшийся в курень, сразу попадал туда. «Низы» имели от двух до четырех окон. Высота стен низов колебалась от 1,5 до 2 метров. Пол «низов» засыпался речным песком, который трамбовался и обмазывался глиняным раствором для прочности.

В качестве строительного материала для кладки стен «низов» использовался белый известняк – «алатырь», добываемый в верховьях Дона. В низовьях употребляли желтый известняк – ракушечник.

Изнутри и снаружи стены «низов» штукатурились известковым раствором и белились, что придавало дому в целом праздничный вид.

Если «низы» всегда делались каменными, то «верхи» – обычно из дерева. В старину дома рубились из местного леса: дубового, тополевого, ольхового. Но бревенчатые стены встречались чрезвычайно редко. Обычно ствол обтесывался с четырех сторон или его распиливали на толстые пластины. Щели забивали паклей, иногда даже шерстью, чаще же всего замазывали глиной снаружи. Затем стены дома внутри и снаружи, а также потолок обшивались сосновой доской.

В традиционном казачьем курене никогда не было связи между «низами» и «верхами». Каждый из них имел самостоятельные входы. Причем «верхи», то есть непосредственно жилой уровень, имел даже два входа: один парадный, а дру-

гой рабочий.

Наличие двух входов в жилое помещение является своеобразным феноменом архитектуры казачьего дома, считает архитектор А. Г. Лазарев. Парадный вход обычно был размещен на главном фасаде и служил его украшением наряду с декорированием окон и галерей.

Выступающий над дверью парадного входа навес назывался «тимпаном». Форма навесов-«тимпанов» могла быть самой разнообразной. Парадные двери, выходявшие на парадное крыльцо, делались всегда двустворчатыми и имели сложную объемную форму.

Казачьи стремятся сделать свои дома нарядными, красивыми. Архитектурный образ казачьего дома формируется за счет широкого применения декоративных элементов. Традиционными мотивами декорируются элементы карниза, угловые пилястры, оконные и дверные проемы, стойки галерей, подзорные доски. Причем желание казака украсить свой дом было связано не только с его эстетическими потребностями, но и традициями и поверьями о том, что свой дом и себя можно обезопасить и защитить от злых духов, порчи, нечистой силы, если нанести магические знаки на посуду, одежду, стены жилища. Роль оберегов выполняли магические знаки в виде листа плюща, пришедшего к нам из античного мира, являвшегося символом плодородия и изобилия, «головки барана», пришедшего из культуры азиатских стран. Весьма распространенным был мотив виноградной лозы. Такой

же декор мы можем видеть и на военном снаряжении монгольского воина и т. д.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

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