

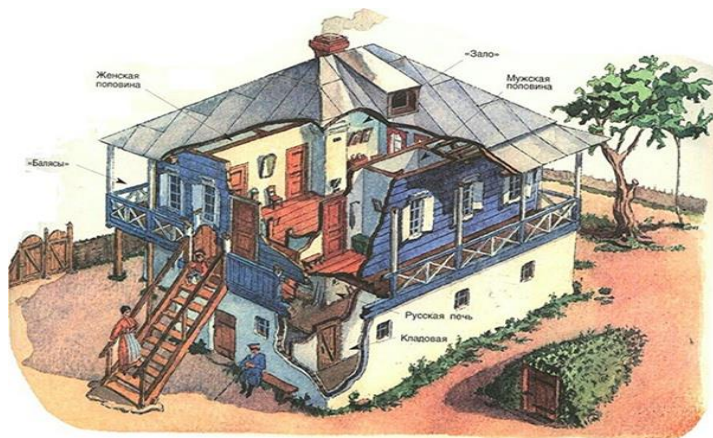


Жилище казаков -КУРЕНЬ

«Мой дом — моя крепость» — казаки с полным основанием могли бы подписаться под этим изречением. Казачье жилище совмещало в себе и место обитания и оборонное сооружение. Кроме того, в нем явственно прослеживаются черты древнейшей самобытной истории. Казачий курень — еще один довод против теории о происхождении казачества из беглого населения России.

Название «курень» — монгольское. Слово «куриться», то есть пускать легкий дым, к которому иногда возводят название казачьего жилища, не имеет к нему никакого отношения. Слово «курень» означает «круглый», еще шире — «гармоничный». Монголы куренем называли кочевье, окруженное телегами. Куренем же называли и отряд, оборонявший этот укрепленный лагерь. В этом значении слово бытовало у запорожцев. Куренем у запорожцев и у кубанцев назывался полк.

На Дону, на Днепре, на Кавказе, на Тереке люди жили с древнейших времен. Самым простым жилищем была полуземлянка, крытая камышом или соломой. Степняки - кочевники жили в «кибитках» (юртах) или в балаганах. Такие шатры - балаганы до сих пор ставят казаки на покосах или на полевых станах.



Курень в классическом, древнейшем, забытом уже во времена половцев и неизвестном казакам виде — это шестигранная или восьмиугольная бревенчатая юрта, которая до сих пор встречается в Якутии.

На конструкцию традиционного казачьего жилища, которое они называют куренем, повлияла речная культура Нижнего Дона и Предкавказья, одинаковыми приемами строительства роднящая эти далекие друг от друга места с Дагестаном и Прикаспием.

Первые поселения возникали в плавнях — речных камышовых зарослях, где землянку не выкопашь — вода близко. Поэтому жилища делали турлучные. Стены плели из двух рядов прутьев или камыша, а пространство между ними для тепла и прочности заполняли землей. Крыша была, безусловно, камышовая, с отверстием для выхода дыма.

Но жить в таких сооружениях можно было тоже не везде. Широкие, многокилометровые разливы рек требовали особых построек — свайных. Воспоминания о них сохранились в названиях. «Чиганаки» — это и есть постройка на сваях. А жили в них люди племени «чигов». Неслучайно, видно, верхнедонских казаков дразнят «чигой востропузой».

Черты свайной постройки легко читаются в современном казачьем жилище. Казачий курень — двухэтажный. Скорее всего, это не выросший до второго этажа «подклет», а воспоминание о сваях, на которых когда-то стояли жилища. Древнейшие поселения хазар располагались в низовьях рек. Да и совсем недавно еще в Черкасске весной и осенью казаки ездили друг к другу в гости на лодках, а сам городок в периоды разливов был неприступен.

Современный курень — двухэтажный, «полукаменный», то есть первый этаж — кирпичный (прежде — саманный, из кирпича-сырца), второй — деревянный. Чем дальше на север, тем первый этаж ниже.

А на Северском Донце он уже больше похож на подвал, хотя характерные черты казачьей постройки видны и здесь. Первый этаж, как правило, не жилой, а хозяйственный.





Считалось, что «жить нужно в дереве, а припасы хранить в камне». В центре первого этажа находится комната без окон, которую донские казаки называют «холодной» (может, отсюда это слово перекочевало в название камеры предварительного заключения, что была в каждой станице), кубанцы - «доливкой» (то есть нижняя, «долу», в отличие от горницы: «горний» — высокий, верхний). Веками отработанные приемы строительства позволяли так построить доливку, что в ней постоянно дул легкий сквознячок остывшего в окружавших «холодную» камерах воздуха. Ах, как сладко пахнут пучки трав, горы яблок, арбузов, развешанный на нитках, на свознячке, виноград! И вся семья собирается, расстелив кошму на прохладном глиняном полу, пьет «узвар» или ест ледяные шипящие соленые арбузы в полдень, в самую жару, когда над степью плывет в пыльном мареве жары испепеляющее солнце.

Каморы узким коридором окаймляют холодную по периметру. Когда-то здесь в нишах хранилось оружие. Узкая единственная дверь (обязательно открывающаяся вовнутрь, чтобы легко было подпереть ее бревном или камнем) вела на первый, заглубленный, этаж. Войти сюда можно было только по одному, согнувшись под низкой притолокой, и сразу ухнуть на две ступеньки вниз: мой дом — моя крепость. А в старину можно было грохнуться и ниже: прямо перед дверью устраивали «ловчий погреб» — яму с колом посередине, закрытую в обычное время деревянным щитом. Враг, ворвавшийся в курень, сразу же попадал туда. Не там ли отстреливался от врагов Кондратий Булавин? Вообще в эту часть куреня чужие не ходили.

Гости обычно поднимались по широким ступеням («порожкам») на второй этаж и попадали на «балясы» — балкон-галерею, террасу, которая иногда окружала весь дом. В домах кавказских казаков эта лестница на второй этаж легко убиралась, а бревном со второго этажа запиралась нижняя дверь.

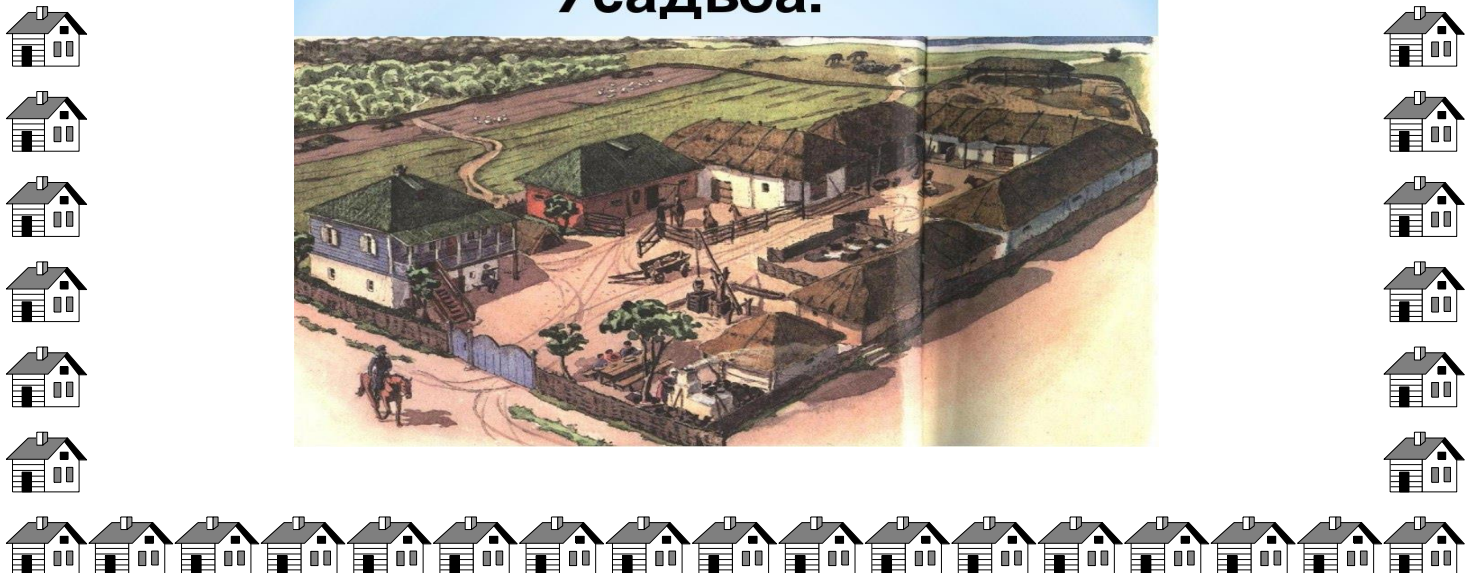
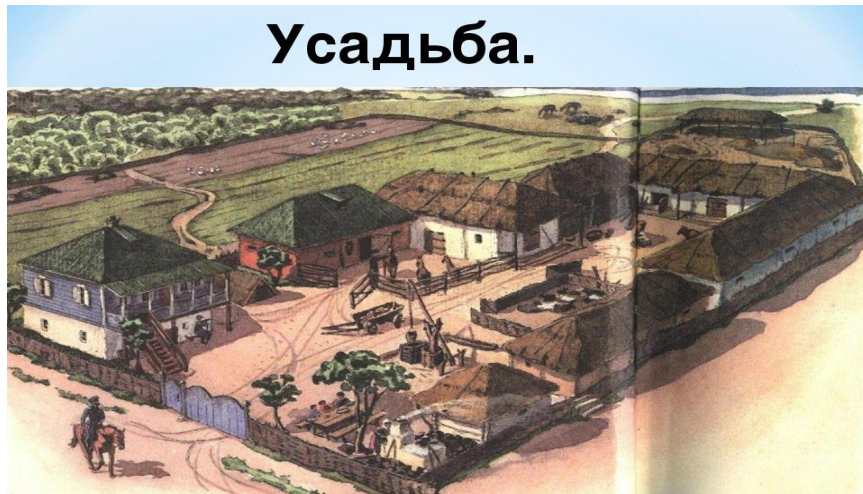
Как юрта у кочевников, так и курень четко делился на левую, женскую, и правую, мужскую, половины. Прямо за сенцами — самая большая комната, зало, где принимали гостей. Здесь стояла лучшая мебель и была лучшая посуда.

В маленьком куреньке главным стержнем, вокруг которого располагались помещения, была печь — грубка. От нее направо располагалась кунацкая, где в казарменной простоте жили неженатые сыновья хозяина — главы семьи. Налево — девичья, детская и стряпка. Левая сторона — потеплее.

В большом курене богатого казака все комнаты были строго разделены. Женщины и маленькие дети никогда не заходили в кунацкую: там было оружие — могли покалечиться. Дети без разрешения не входили в комнату родителей.

Крыты курени бывали камышом или соломой. Такая крыша без ремонта стоит сорок лет. Одна беда — горит как порох. И это заставляло казаков тратить на железо. Раскаленную железную крышу прекрасно используют для сушки фруктов.

УСАДЬБА





«Каждый казак — государь в своем дворе» — говорит пословица. Если с юридической точки зрения это было действительно так, и даже атаман не мог войти во двор казака без разрешения владельца, все же существовали предписания, которые всеми «гражданами станичного общества» выполнялись неукоснительно. Первым таким требованием- обычаем было: для каждой службы — отдельное строение, то есть отдельно конюшня — самое дорогое строение в усадьбе (иной раз дороже куреня), как правило, каменное — кирпичное, отдельно — коровник, курятник, свинарник и т.д. Несколько дворов: перед куренем — баз (тюрк: песчаный), за куренем — левада, а сам курень — крыльцом на улицу, окнами в поле — точно как казаки ложились спать вокруг костра: лицом в сторону врага. На задах — огороды. А вот виноградники, сады и бахчи в станицах и больших хуторах располагались не в усадьбах, а отдельно, в специально отведенных удобных местах. Там нарезались наделы под садовые участки и виноградники. Они были либо общими — хуторскими, станичными, либо частновладельческими. Под бахчи земля отводилась и раздавалась на пай ежегодно.

Такое размещение усадьбы и хуторов объяснялось сравнительным обилием свободной земли, нежеланием станичников жить «в утеснении» (они охотнее переселялись бы на хутора, чем стали бы уменьшать усадебную территорию) и опасением пожара.

СТРЯПКА

С приходом весны огненного страха ради переставали готовить в куренях, и вся кухня перекечевывала в кухню летнюю — стряпку.

Печь в летней кухне была такая же, как в курене, может, чуть поменьше. На ней не спали, и она не служила для обогрева. Хотя в ней могли мыться. Топилась она дрямом-хворостом, соломой, кукурузными будыльями, а чаще всего кизьяками. Кизьяки изготавливались (топтались) на дальнем заднем дворе из навоза и рубленой соломы. Полученная масса формовалась или резалась и просушивалась. Полученное топливо хранили, как поленицы дров на севере России.



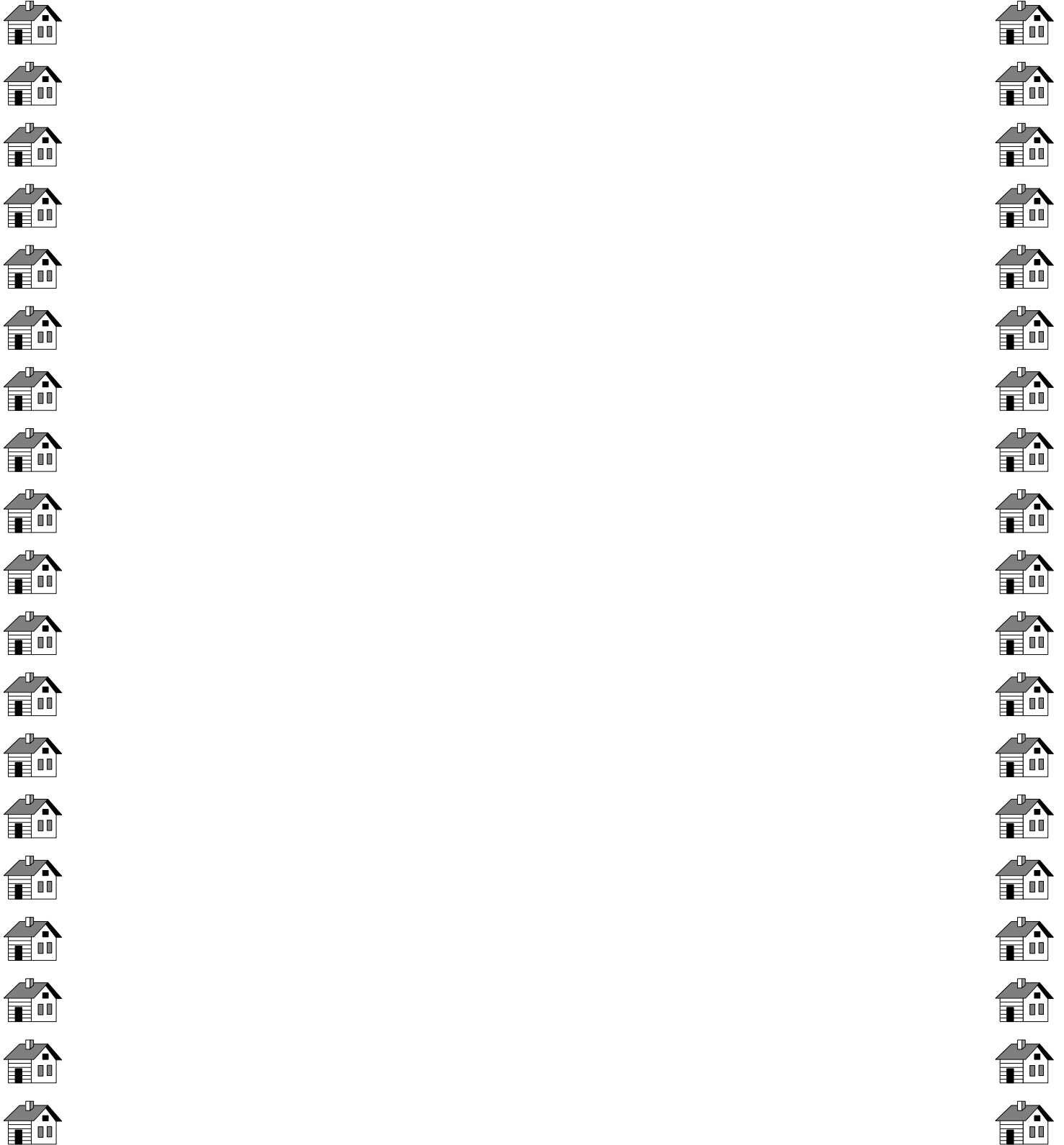
Кизьяки горели жарко и давали особый пепел, который долго сохранял жар. На температурный режим сгорания кизьяков рассчитана вся казачья кухня.

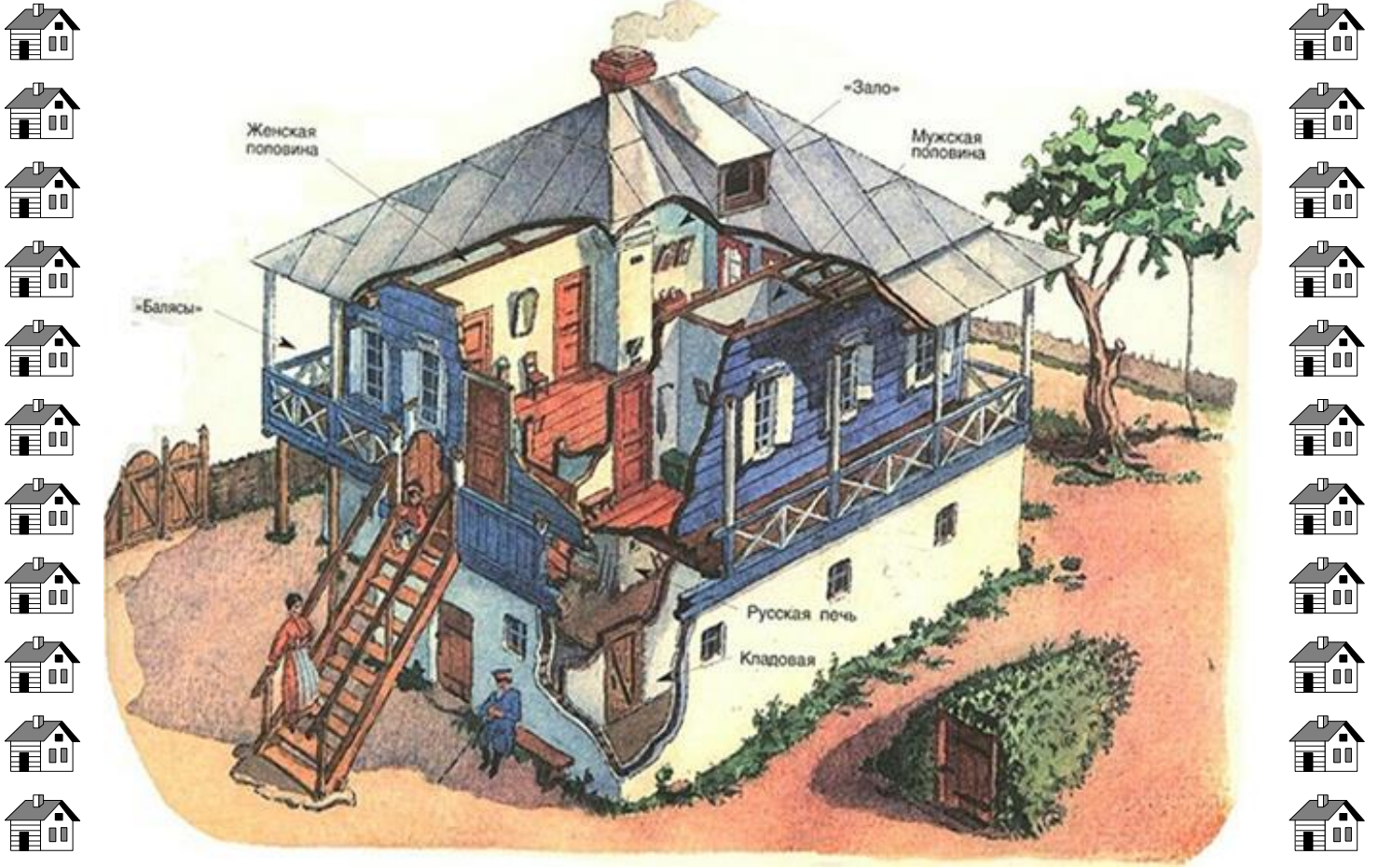
Отличительной особенностью кухни и всего казачьего жилья была стерильная чистота. Скота держали много, и при отсутствии чистоты жизнь в курене и на базу была бы невозможна. Печь подбеливали после каждой стряпни — ведро с белилами и квачом всегда стояло под печкой. Над закрытым черной железной заслонкой печным жерлом — хаблом — всегда был вмазан кусочек зеркала: стряпуге посмотреться — не измазалась ли сажей. Рядом с летней кухней было огнище, на котором стоял трехногий таган, а на нем либо казан (котел с большим дном), либо разного диаметра кольца, чтобы ставить чугуны. Тут же ставились самовары и стояла железная снасть: самоварные трубы, печные заслонки, ухваты (рогачи), сковородники (чапальники). Печка в летней стряпке выглядела нарядно: она украшалась синим бордюром, в тех местах, где можно было использовать глину или камешки, печку расписывали изображениями коней, казаков, цветов. У веселой казачки каждую субботу детишки разводили на беленых боках печки новые «вавилоны»... По воскресеньям печь не топили и еду разогревали на тагане.





Рядом с печью находился стол, чтобы еда была «с пылу, с жару». А в нескольких шагах от стряпки был погреб, или погребица, где в холоде и на льду хранились мясные и молочные продукты. Над летней стряпкой под навесом висели связки лука, перца, вяленой рыбы. Все это полыхало на солнце золотыми или алыми боками, дразня аппетит. При всем многообразии казачьей кухни (не может еда быть одинаковой на территории от Карпат до Тихого океана) общие для всей казачьей кулинарии черты есть. Главное — продукт предпочтительней готовить целиком. Это касается не только баранов, поросят, гусей и прочей птицы. Даже капусту квасят целыми кочанами. Все гарниры и приправы подаются отдельно.





Усадьба.

