

Предмет крестьянского быта «УХВАТ»

Знакомо ли Вам слово «ухват»? А знаете ли Вы, как он выглядит? Конечно же, жители деревень и сел не могут не знать, как выглядит ухват и что, это такое, а вот современные городские жители и жители мегаполисов, скорее всего не смогут ответить на этот вопрос. И так разберемся что же это такое «Ухват».

Ухват – предмет крестьянского быта – это металлическое (чугунное) кухонное орудие, необходимое при приготовлении пищи в русской печи. С его помощью как бы вносили в русскую печь тяжелые чугунки и горшки. Ухват представляет собой металлическую кованую полоску в виде полукольца (рогача) со слегка отогнутыми наружу концами и с конической втулкой для насадки деревянного черенка. Прежде чем отправить чугунок или горшок в печь, его ставили на шесток около устья и подводили под его тулово рога ухвата. Рядом с чугуном под рукоятку ухвата подкладывали подходящего размера каток (круглое поленце). Нажав на конец рукоятки, чугунок слегка приподнимали и, опираясь ухватом на каток, вкатывали в печь и ставили в намеченном месте. Изготавливались ухваты с разным диаметром охвата к горшкам и чугункам разного размера. Готовый рогач крепился к черенку с помощью болтов, гаек или заклепок. Длина черенка зависела от размера диаметра чугунка, поэтому обычно в доме ухватов было несколько для больших и маленьких чугунков и горшков. В основном с ухватом дело имели только женщины, потому как приготовлением пищи, да и вообще все, что связано с печкой и домом было женской работой. Недаром бытует такая пословица «С ухватом баба – хоть на медведя».



Обычно у хозяйки в комплекте печной оснастки были восемь-девять предметов, в который входили примерно две кочерги, три-четыре ухвата, сковородник, хлебная лопата и помело. По преданию эти предметы связаны с очагом и печью. Ютятся они до поры до времени в темном подпечке. Когда топится печь и готовится обед, они должны быть всегда у хозяйки под рукой. У опытных хозяек ухваты постоянно располагались в определенном порядке, например, слева направо: малый ухват, средний ухват, большой ухват, дальше кочерга с коротким и узким гребалом, следом кочерга с большим и широким гребалом, затем сковородник. Когда они побывали в печи и сделали свое дело, хозяйка опускала их в подпечек прямо на землю. Иногда в подпечек насыпали чистый сухой песок. Все это делалось из соображений правила противопожарной безопасности. Перед посадкой хлеба в печь под печи очищали от золы и угля помелом. Хлебная лопата всегда стояла справа стороны у шестка печи, а помело лежало на нем. Само помело предназначалось исключительно для печи. Употреблять его для каких-то других целей строго запрещалось. Существовала еще и такая примета: чтобы при уходе хозяина из дома не ушел «домовой», необходимо было загородить печь ухватом или закрыть печной заслонкой. Про ухват говорили: «Хватить за ухват, ан в люди бежать»; загадывали загадки «Кривой бельмес под горшок залез».

Использовался ухват и при обряде опахивания, который был широко распространен во многих местах России и служил средством защиты животных (а также людей) от эпидемий. В обряде принимали участие только женщины и девушки деревень. Тайно собравшись ночью вместе, босые, в одних только белых рубахах, с распущенными волосами они впрягались в соху и проводили ею борозду вокруг деревни, при этом создавая сильный шум.

В фондах МАУ «Экоцентр» в историко-бытовой коллекции хранятся более десяти интереснейших экземпляра ухватов, два вида кочерги, хлебные лопаты и сковородник. Часть этих предметов выставлена в постоянно действующей экспозиции «Русская изба».

Чернявская Т.А.,
хранитель фондов