

О молотье хлеба

Уборочные работы завершены, скот стоит в стойлах, заготовлено сено на зиму. Пришел срок обмолота хлебов. Каждая семья торопится на свое гумно, расположенное далеко за огородами. Там стоят скирды снопов, хлеб молотили прямо под открытым небом. Теперь каждое хозяйство строит на своем гумне молотильный сарай. Это бревенчатая постройка размерами десять сажень в длину и пять сажень в ширину. В углу устроен овин для сушки снопов. Это земляная яма, сверху покрытая несколькими крупными бревнами-переводами. Переводы застланы жердями. На них укладываются снопы. В яме разводят костер, под воздействием жара и дыма хлеб сушится днем и ночью.



Говорят, раньше не сушили снопы над огнем, а молотили их "сыромолотом". Зерно дозревало на солнце. Почему? Потому что, по мнению стариков, мука из подсушенного на огне зерна невкусная, горькая. Семена плохо прорастают в земле, и оттого урожай получается невысокий. Солома от жара становится сухой, ломкой. От дыма горчит, поэтому скот ее поедает неохотно. Но затяжные осенние дожди, обычные в этих краях, не дают дозреть зерну в кладке или на корню. Приходится жать его "впрозелень" и влажным. А сырое зерно трудно обмолотить: под ударами цепов оно давится в колосе. Да и хранится недозревшее зерно плохо - плесневеет в сусеках. Пришлось крестьянам примириться с практикой сушки над огнем. Первые своеобразные сушилки назывались "шиш". Они выглядели так: круглая глубокая яма, в ней разводится огонь. Костер слегка присыпается землей в виде наката, чтобы не вылетали искры. Дым же выходит в небольшое отверстие, сделанное на вершине наката, и равномерно распределяется по всей яме. Над ямой в виде конуса поставлены жерди. Они ветвистые, чтобы снопы не скользили. Неудобство такого способа сушки состояло в том, что в ветреную погоду и метель огонь не разведешь. Ветром искру может унести, в метель огонь гаснет.

Теперь сушильня-овин устраивается в гуменнике под крышей. Молотильщикам хорошо: не ветрено, сухо, зерно легко обмолачивается.

Некоторые стали устраивать в овинах печи, как у русских соседей. Над большой битой печью устраивают полати из крепких жердей. На полотах расстилают снопы. Чтобы не прогневить огонь, каждая семья начинает обмол с небольшого воздания хозяину овина – Обиньмурт (Итымкузё). После окончания обмолота устраивают большой праздник – Кутэс туй.

Моление закончено, можно приступить к работе. В середине сарая разложены снопы в два ряда. Друг напротив друга встали четверо молотильщиков с цепями. При ударе било плашмя ложится на снопы и выколачивает из снопов зерно.



Работа на сегодня закончена. Темнеет. Обмолоченное зерно желтым ворохом лежит в середине гумна. В сумерках только оно еще не утратило дневного цвета. Ворох прикроют соломой. Там он пролежит до окончания молотьбы и до веяния, разрастаясь в ширину и высоту. Веют, подбрасывая зерно вверх деревянными лопатами. Долгая, тяжелая работа: устают руки, плечи, спина. Глаза слезятся от попадания в них сора. Работа целиком зависит от ветра. Если он сильный, нельзя веять, потому что с ветром отлетает далеко в сторону хорошее полновесное зерно. Если ветра нет совсем, то хлебный сор - солома, мякина вместе с зерном падают к ногам веющего. Говорят, чтобы появился ветер, нужно посвистывать. Иногда взрослые, подшучивая над детьми, посылают их за ветром.

А вот нынче в деревню из уездного сельскохозяйственного склада прислали веялку-сортировку. Ее возят по очереди по овинам. За работу платят частью провеянного зерна. Уездный агроном уже давно советовал состоятельным хозяевам купить сообща такую машину. Почему? Потому что удмурты везут на базар плохо очищенное и неотсортированное зерно. Поэтому их хлеб ценится дешевле, чем у русских, у которых подобные машины давно уже работают. При самых благоприятных условиях семья из шести-восьми человек за полный зимний день очищает лишь семь-восемь пудов зерна, а машина за это время - до двухсот пудов. При ручном веянии отходы уносятся ветром, лишь немного удастся смести в груды. При машинном же - все скапливается в одном месте. Веялка не зависит от ветра, она сама "производит" ветер. Пропущенное через веялку зерно - хороший семенной материал без сорных примесей. Крестьяне согласны с доводами агронома, но уж очень дорога сортировка-веялка: 140 рублей ассигнациями (бумажными деньгами). Промысловиками называют мужчин,

уходящих зимой из дома на временные заработки. Во время молотьбы хлеба они ездят вдвоем и селения в селение. С собой в санях везут две веялки. Нанимаясь на работу, договариваются с хозяевами об оплате труда деньгами или зерном. Кормятся и ночуют в том доме, где сегодня работают. Поработав на одной веялке, продают ее, затем работают на другой. В конце намеченного срока и ее продают. Грузят заработанный хлеб в сани и уезжают домой.

Вот такой длинный путь проходит одно зернышко и вместе с ним тысячи и тысячи его братьев, прежде чем стать хлебом.

Источник: Волкова Л. А. О молотьбе хлеба / Л. А. Волкова // О наших предках - хлеборобах. – 1996. – С. 82-89.