

Бондарь

В ДЕРЕВНЕ ОЗЁРКИ ДМИТРОВСКОГО РАЙОНА ЖИВЁТ ЧЕЛОВЕК,
КОТОРЫЙ ВОЗРОДИЛ ДРЕВНЕЕ РЕМЕСЛО — БОНДАРНОЕ

В мастерской сильно пахнет свежей стружкой и лаком. Мужчина небольшого роста рубит поленья. Получается ловко, ни одной щепки не вылетает. На дрова? А вот и нет. Для дела. Сергей Варавин, так зовут мужчину, потомственный бондарь – он делает бочки.



ВСЁ ДЕЛО В ДРЕВЕСИНЕ

У Сергея Ивановича бондарное дело — родовое. Мальчишкой видел, как отец делал бочки, но тогда не заинтересовался. Увлёкся с годами. Вышел на пенсию и занялся ремеслом по-серьёзному. Книжек понабрал, стал технологию изучать. Но выяснилось, что по одной лишь технологии бочку не сделаешь. Не каждая деревяшка может стать её частью — только при условии, что древесина будет без сучков и трещин, определенного возраста и просушки. Поэтому, чтобы отобрать нужный материал, надо разбираться в древесине.

— Бочки делаю не из готовых досок, а из колотого сырья, — говорит Сергей Иванович. — Оно должно быть плотным и прочным. Однажды я по неопытности просчитался. Увидел в лесу дубовый валежник. Обрадовался: то-то бочка получится. Когда мастерил, заметил мелкие коричневые крапинки. Значения не придал. Бочонок получился на загляденье. Налил воды, а она полилась на меня, как из решета. «Что за

дела?» — думаю. Взял лупу, пригляделся: крапинки оказались дырочками — червь порушил дуб. Это было мне наукой.

С тех пор Сергей Иванович тщательно выбирает древесину. Для квашения капусты берёт осину. Для мёда — липу. А вот коньяк и вина не приготовишь без дубовой бочки. Древесина дуба играет не последнюю роль в будущем букете напитка, так как сама участвует в его созревании.

Мастерит бочки по старинной технологии.

— У моего отца бочки служили лет по пятьдесят и более. Всё дело в секретах, которые знает каждый бондарь. За свою продукцию тоже ручаюсь. Правда, был один случай, когда вернули бочонок: воду пропускал. Я дно «прослабил» — сделал диаметр меньше на миллиметр. Дело это наживное.

Сначала сложно, а потом руки сами делают, — говорит бондарь.



БЕЗ ЕДИНОГО ГВОЗДЯ

На бочку идут поленья длиной 50 сантиметров. Древесина должна быть прямослойной. Чем старше дерево, тем лучше. Сейчас Сергей Иванович мастерит бочки из столетнего ясеня. Колется он хорошо, ровно. Получаются деревянные пластины по три сантиметра толщиной.

— Я их называю плоски. Важно их хорошенько выпарить, — говорит мастер.

— Как это?

— Очень просто. И показал двухсотлитровую металлическую бочку. Её он ставит на металлическую подставку, под которой разводит костёр. В бочку наливает воду. Дров не жалеет: чем выше температура, тем лучше.

— Если 140—150 градусов — отлично. Всё ненужное из древесины выйдет, — говорит мастер. — Выпариваю не менее двух часов. Вода получается чёрная, густая, особенно из-под дуба. Плоски вытаскиваю. Сразу простругиваю до двух сантиметров толщины. Влажное дерево эластичное, податливое.

Работать с таким — одно удовольствие. Заготовки отправляю на чердак. Там у меня сквозняки гуляют, они и высушивают плоски. Сушу не менее четырех месяцев. Если плоски просохнут плохо, вся работа насмарку: дерево усохнет, и бочку «поведет» — перекосятся, зазоры будут. Такая никуда не годится.

Дальше начинается целая наука. По шаблону бондарь вырезает клёпки — деревянные досточки, из которых состоит бочка. Толщина каждой клёпки — 17 миллиметров. С помощью бондарного ладила формирует бочку. На 50-литровую нужно 25 клёпок, на маленькую — 20. Настоящий бондарь непременно должен быть хорошим столяром: важно так подогнать все бруски и днище, чтобы ни одного зазора не было.

— Стягивается бочка обручем, — рассказывает мастер и показывает заготовки из нержавеющей стали.

— Наверное, сила нужна, чтобы скрепить как следует?

— Не столько сила, сколько сноровка, — отвечает. — Приловчиться нуж-но. Разок попробуешь, другой — и пойдёт дело.

Бочки Варавина без единого гвоздя — старинная технология соблюдается полностью.

— А почему ваши бочонки такие гладкие? Чем обрабатываете?

— Это мой секрет. Но так и быть, поделюсь им, — хитро подмигивает Сергей Иванович. — Полирую стеклом. Техника хоть и дедовская, времени много отнимает, зато вон какие гладкие, блестящие — что твоё зеркало.

К каждой бочке — своя подставка. Она не столько для красоты, сколько для циркуляции воздуха служит. На пол, тем более на сырую землю, мастер ставить бочки не рекомендует. Стоя на возвышении, бочка лучше обогащается кислородом.

БОЧКИ ТОЖЕ «ПЛАЧУТ»

Заказов у Сергея Ивановича много. На днях должен шесть бочек забрать мужчина из Курска.

— Он уже ко мне третий раз приезжает. Заказывает бочки под вино. Вино получается знатное. А всё потому, что бочки «дышат»: через древесину медленно поступает кислород, окисляя вино, а спирт и вода испаряются. Осадок выпадает на дно, сахара и танины проникают из древесины в вино, наделяя его неповторимым вкусом и ароматом, — объясняет бондарь.

Много тонкостей и премудростей знает Сергей Иванович. Например, из какого дуба — твердой или мягкой породы — бочка будет лучше. Знает и многие удивительные вещи: иногда бочки «плачут» — становятся влажными. Происходит это глубокой весной, когда почки набухают и раскрываются. Это своего рода зов природы, на который бочки «откликаются плачем». А ещё мастер знает, почему в некоторых бочках засолки быстро портятся.

— Это происходит, если бочка сделана из досок. В этом случае волокна в дереве перерезаны и быстро отмирают. Вместе с ними приходит в негодность содержимое, — поясняет бондарь. — Вот почему использую колотую древесину.

Еще один секрет долговечности солений: перед закладкой овощей или фруктов бочке делают хорошую «баньку». Происходит это так: заливают в бочку кипятком, опускают раскаленный кирпич и плотно закрывают одеялом. Такая «банька» убивает все микробы.

— Дорого берёте за бочки?

— Большие продаю за 2500 рублей, поменьше — за 1800, шестилитровые отдаю за 1000. Больших денег на этом не заработаешь, ведь материал за свои деньги покупаю, а он не из дешёвых. Мне само ремесло приятно: я отдыхаю. Сделаю бочку — на душе радостно. Она вся кругленькая, ладненькая, боками поблескивает. Если за день не зайду в мастерскую, то я больной, — признаётся Сергей Иванович. — Приятно, когда мои бочки людям нравятся, значит, не зря ремеслом этим занимаюсь.

— Бочки — они ведь живые, оттого в них всё долго хранится, насыщаясь древесным ароматом и пользой. Моченые в бочках яблоки и груши, квашеная капуста, соленые огурчики — не чета баночным. За стеклом они «задыхаются» и теряют вкус. А в бочках — ешь не наешься. Да я вас сейчас груздями угощу, сами поймете.

Мы спустились в подвал. Несколько бочек стояло в ряд. В одних — чёрные грузди, в других — белые.

— Грибы ароматные, хрустящие, с приятной горчинкой — хороши к любому столу, — нахваливал хозяин.

С грибами Сергея Ивановича, действительно, расставаться не хотелось. Когда-то такие бочки с грибами стояли в каждом деревенском доме. Ведь бондарным ремеслом занимались многие. Здесь, в Дмитровском районе, работал бондарный цех. Теперь мастеров днём с огнём не сыщешь. Многие о такой профессии и не слыхали. Жаль будет, если вовсе заглохнет древний промысел. Если же кто заинтересуется этим делом, Сергей Иванович милости просит желающих научиться премудростям бондарного ремесла. И ему веселее будет — всё не в одиночестве любимым делом заниматься, и промысел не угаснет — будет служить на радость и на пользу людям.

Екатерина Козлова

Козлова, Е. Бондарь [Текст] / Екатерина Козлова // Орловская правда. – 2012. – 18 января. – С. 3.