



и талант русских в Кижях чувствуются особенно остро. Эти сооружения говорят о том, что русские здесь не просто выжили, они здесь процветали, раз у них хватило сил на создание такой праздничной архитектуры. И все это только волей, мастерством и верой. Невольно подумалось, что мы уже другие: слабые, нервные, уязвимые. Однако день был хорош, и мы с удовольствием играли в русскую зиму и первопроходцев.

Трудно спорить, что русская водка — напиток крепкий, горячительный, но до чего же он органичен в этих условиях — и согревает, и веселит, делая всех дружнее и добрее, и, кстати, на этом воздухе бодрит, а не пьянит.

Тем временем на острове нас уже ждала баня по-черному. Предмет особой гордости Федора, шедевр банного дела стоял под парами неподалеку на берегу Онего. Натоптанная тропа вела от бани к проруби, закрытой деревянным щитом от замерзания. Смотреть на это дымящееся от мороза блюдце воды было просто страшно, не говоря уже о том, чтоб прыгнуть в него, ведь моржей среди нас не было. Баня состояла из трех основных частей: парной, способной вместить дюжину человек, помывочной и комнаты отдыха с камином. Главным «ноу-хау» была истопницкая, позволяющая топить баню, не заходя в парную. Это было моим изобретением, не встречавшимся на практике ранее. У русских баня всегда была без затей, и топить ее приходилось прямо в дымной парной. Пренебрежение к подобным мелочам типично для русского человека — у него все просто и быстро.

Баню любят все, а когда ты изрядно промерз, она притягивает, как магнит. Чудо черной бани в ее кажущейся неприязнательности. Парная и правда вся в копоты кроме лавок и пола, но только знаток оценит, до чего легко и инфракрасно, то есть незаметно, горяч в ней воздух. В наш просвещенный век баня по-черному стала редкостью, мало кому знакомой. А вообще-то КПД ее выше, так как тепло аккумулируется, а не вылетает в трубу. Кроме того, в бане по-черному есть возможность сделать каменку с огромным количеством камня, разогреваемого докрасна. Не обжигающее, а пронизывающее весь организм насквозь тепло оказывает уникальный терапевтический эффект. В этом главный секрет удивительной закаленности, здоровья и выносливости русских. Жар в парной почти не чувствуется, но когда выходишь на улицу, кажется, что мороза будто бы не стало, и голым можно спокойно дойти до проруби, окунуться головой, и тут уж бегом добежать до бани, нырнуть в ее раскаленное

нутро, покидать на камни пивным раствором и, наконец, опять размякнуть. А потом, за чаем и разговором, опять соскучиться по этим чумовым перепадам и поспешить в парную еще разок-другой попариться венником и освежиться в проруби. Как в римских термах, в такой бане можно провести целый день. Когда наконец, одевшись, выходишь на мороз, — чувствуешь себя Геркулесом. Русская баня без преувеличения величайшее изобретение нашего народа, без которого невозможно противостоять русской зиме.

На следующий день у нас была запланирована прогулка на другой конец острова к остаткам деревни и осмотр церкви. Прогулка по морозцу моментально разогнала кровь в наших отвыкших от нагрузок телах, и всем стало жарко. Вокруг были только можжевельники да скрипучий снег под ногами. Дойдя до церкви, построенной купцом, меценатом и патриотом этого места Клееровым, здесь же и похороненным, мы взойшли на высокое крыльцо. Церковь была пуста, но в отличном состоянии. Древесина сруба и колокольни внутри еще сохраняла золотистый сосновый отблеск. Мы поднялись на колокольню, вышли на площадку звонницы — и дух захватило от открывшегося великолепия. Русская зима от горизонта до горизонта, застывший мир и мы, как крошечные сгустки протоплазмы, каким-то чудом оказавшиеся в сердце ледяного этого мира.



Полагаю, это зрелище проняло всех, и мы, философски задумчивые, как и положено русским людям, двинулись в обратный путь, неся под одеждой огонь жизни в сторону зимовья.

Остатки деревни являли собой грустное зрелище, но впечатляли своими размерами. Северный дом вмещал под одной крышей все хозяйственные и жилые постройки, кроме, пожалуй, бани, традиционно стоящей на берегу. Благодаря

такой компоновке семья могла прожить всю зиму, не выходя на улицу, и не зависеть таким образом от превратностей погоды. Типичный карельский дом огромен: двухэтажный или на высоком подклете, чтобы сеновал находился на втором этаже над хлевом, и лошадь с возом сена поднималась туда по наклонному пандусу — «взвозу». Кстати, типичной ошибкой строительства, как нельзя лучше отражающей порывистый русский характер, является возведение домов на фундаментах из валунов. Валуны, коих здесь множество, позволяли поставить дом быстро, но под нагрузкой постепенно врастали в землю, что неизбежно вело к деформации строения по уровню. Мужик думал: «Авось на мой век хватит». Русский «авось» и поныне неистребим в нас. В нем и надежда на лучшее, и русское разгильдяйство. Вот и стоят по всему русскому северу дома с «неевклидовой» геометрией. Одни только печные трубы вертикальны.

Русская печь — еще одно доказательство того, что все гениальное просто — и грела, и кормила, и лечила. Она вышла из широкого употребления лет сто назад из-за большого размера с приходом на смену более современных и компактных средств отопления и приготовления пищи. Вместе с русской



печью канули в прошлое и хиты русской кухни, о которых остальной мир почти ничего уже не знает. А ведь русская кухня — одна из самых разнообразных, поскольку технология русской печи позволяла приготовить даже «щи из топора». Рыбный пирог, дичь, гречневая каша с топленым молоком, — звучит посконно, но, приготовленные в русской печи, эти блюда становятся настоящими шедеврами. Их, позабы-



тых ныне, на самом деле тысячи. Попытки приготовить и жесткого глухаря, и жирного гуся другим способом тщетны, а из русской печи их можно есть прямо с косточками — так они размягчаются. Дичь, приготовленную моей бабушкой, с золотой корочкой в обрамлении таких же золотистых картофелин, я запомнил на всю жизнь и ничего более вкусного не пробовал. Дизайн чугунков и горшков — круглые бока, узкое доньшко — не дает еде подгореть, и это, говоря современным языком, самая здоровая технология. Самый простой рыбник делался так: бралась буханка черного хлеба, с нее срезали горбушку и вырезали нутро. Внутрь укладывалась пара-тройка сигов, сдобренных луком, солью и приправами. Потом горбушку возвращали на место, а шов заклеивали тестом. Буханка-рыбник томилась в печи часика полтора, и после этого ее можно было съесть целиком. Ягоды, грибы, мясо, рыба, дичь, овощи, крупы, молоко, творог, масло — все это, в разных сочетаниях приготовленное в русской печи, обрело особый вкус и аромат. Даже подовый хлеб домашней выпечки — нечто совершенно особенное!

Да, русский север сакрален и неотделим от русской души. От этого не отмахнешься. Солнце любят все, и это понятно, — оно источник жизни. И первые цивилизации поэтому зарождались в теплых краях, но именно зима как физическая и духовная закалка делает человека истинным царем природы.

«Вы не любите зиму?! Да Вы просто ее не знаете», — наверное говорит теперь Сергей своим изнеженным московским друзьям.

