

Свой дом в городском поселке, большой сад и огород педагог Александр Мешков обустроил сам, да и в прелестях засола по-домашнему он знает толк. Дабы сберечь урожай, не дать подгнить ни одному яблочку, учитель математики и трудового обучения хотимской школы №2 увлекся бондарным ремеслом.

Дубовые бочки собственного изготовления стали незаменимым подспорьем в хозяйстве, пользуются спросом у односельчан и ближайших соседей из России. На заказ бондарю под силу изготовить деревянную посуду на любую потребу. Говорит, его бочка прослужит минимум полвека, а при должном уходе «доживет» и до ста лет!

В МАСТЕРСКОЙ У БОНДАРЯ

Тепло рук мастера

Все сошлось в одном человеке: любитель точных наук с золотыми руками. Как математик, Александр Макарович не обходится без формулы длины окружности: до миллиметра рассчитывает правильный размер и необходимое количество клепок для будущего изделия. Как трудовик, виртуозно владеет топором и рубанком.

Хотя основные приемы бондарного ремесла известны каждому мастеру, тем не менее один делает добротную и красивую, другой – неказистую, с низкой прочностью посуды.

“Простая кадушка, сделанная с любовью, может радовать не только добротностью, но и оригинальной формой, росписью, резьбой...”

ину привыкает задолго до того, как попадает на рабочий стол, – объясняет Александр Мешков. – На штабелях в естественных условиях дуб сохнет в течение двух лет. Если поторопишься, качественной вещи не получишь – рассохнется, и придется переделывать



и квашеной капусте. Крепкие? Хрустят? Значит, настоящие!

Понимая, что, кроме умения держать в руках топор, надо еще научиться чувствовать дерево, знать его тончайшие свойства, Александр розыскал в Хотимске старейшего бочара Владимира Захаровича Корнева. В течение месяца день в день Мешков пробыл рядом с ним в мастерской: наблюдал за его работой, перенимал опыт. Учился на столитровой старинной бочке, доставшейся в наследство от родителей. Сделал ее меньше по размерам, заменил подгнившие дощечки – и вышло на удивление хорошо, будто новая.

Современные деревообрабатывающие станки штампуют одинаковые вещи. Тем ценен ручной труд – в каждом сосуде своя неповторимость, особое очарование. Оттого кадушка или бочонок словно хранят тепло рук мастера.

– Мало кто знает, что дерево к хозя-

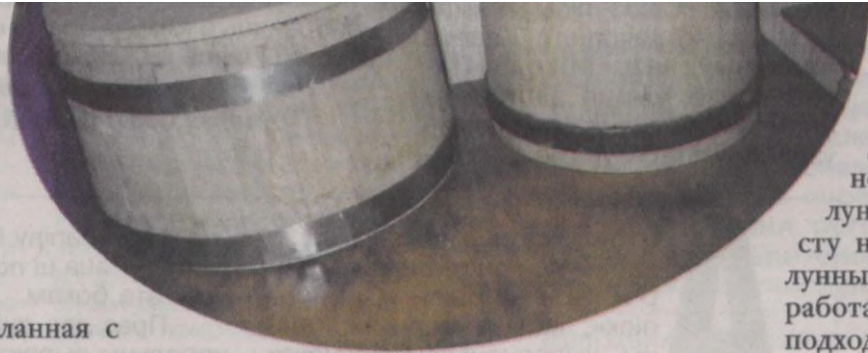
ридется передельывать. А репутация мастера дорогого стоит, лучше не подводить ни людей, ни себя.

Бочки для службы

Простая кадушка, сделанная с любовью, может радовать не только добротностью, но и оригинальной формой, росписью, резьбой...

– Ловко завязанный металлический обруч не менее красив, чем богато украшенный чеканкой, – уверяет мастер. – Мои бочки – не бутафория. Они для службы! Больше ориентируюсь на удобство в применении.

Использовать же бондарную посуду можно практически для всего. Сложность в поиске нужного материала.



Так, кедровая древесина способствует сохранению молока. Поэтому из нее получается идеальная утварь под молочные продукты: подоиники, масленки и поставцы. Легкая и стойкая к гниению древесина ели идет на изготовление ведер для носки воды. Квашню для теста искушенный бочар постарается сделать из дуба, зная, что именно это дерево способствует лучшей закваске теста. А если, скажем, бондарь задумал вазон для комнатных цветов, то он вспомнит прежде всего о смолистой древесине сосны. Для цветочного горшка смолистость не помеха, наоборот – он будет более устойчив к влаге, которая постоянно находится в грунте.

– Хочу изготовить фитобочку, – делится планами бочар. – Человек полностью ныряет туда и принимает травяные ванны. Уникальная вещь для оздоровления, повышения иммунитета. Особенно незаменима для тех, кто любит баню. Вот сделаю такую бочку и совсем откажусь от лекарств. Таблетки больше не понадобятся.

Как важно быть гурманом!

И все же мало одного желания мастерски прогнуть доску, надо еще быть истинным гурманом. Так же, как и в деревянных кадушках, Мешков хорошо разбирается в соленых огурчиках

Щедро делится бондарь и секретами их приготовления. Помимо того, что бочка делает свое дело – лучшего способа для хранения и не придумаешь, не помешает подстроиться и под лунный календарь. Например, капусту надо квасить именно на шестой лунный день – проверено не единожды, работает на 100%. К огурцам тоже свой подход – солить только в тот день, когда сорвал. Если полежат хотя бы одну ночь, будут мягкими и пустотелыми. А сделай по правилам – на всю зиму обеспечишь себя вкуснятиной. Все потому, что дубильные вещества сами по себе хорошие консерванты: моченые яблочки в такой кадушке не испортятся до нового урожая.

Смыслит бочар и в самодельном вине. Специально разработал свою технологию изготовления яблочного сока. Из подручных материалов соорудил дробилку и пресс – теперь не спеша за полдня до 100 литров давит! Часть закатывает в стеклянные банки – и в погребок. Остальной сок идет на вино, из которого Александр делает необыкновенный кальвадос.

– Есть у меня и свои виноградники, – рассказывает он. – Вот только климат у нас не тот, мало солнца, хороший сорт вырастить проблематично. Зато изобилие яблок! Например, кальвадос из дубовой бочки французы ценят выше коньяка. И нет тут ничего удивительного: дерево дозирует поступление кислорода в напиток, происходит окисление и медленное созревание. Никакая стеклянная тара и рядом не стояла – бессмысленно сравнивать.

К коньяку тоже надо относиться с умом – держать его лучше в бочках с обжигом. Напиток настоится, приобретет своеобразный аромат, и, поверьте, по вкусовым качествам ему не будет равных.

Виктория СИДЕЛЬНИКОВА.
Фото автора.



Сидельникова, В. В **мастерской у бондаря** : [о бондаре из Хотимска А. М. Мешкове] / Виктория Сидельникова // Магілёўскія ведамасці. — 2017. — 30 мая. — С. 9.