

Министерство культуры Российской Федерации  
**Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры  
«КИРИЛЛО-БЕЛОЗЕРСКИЙ ИСТОРИКО-АРХИТЕКТУРНЫЙ  
И ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК»**

Научная статья

**Маслобойки в собрании Кирилло-Белозерского музея-  
заповедника**

Н.В. Зовутина

Молоко и молочные продукты известны многим народам. С давнего времени велись поиски их сохранения на более длительный срок.

Традиции питания русского народа основывались на христианских представлениях и самоограничении, все продукты разделяли на скоромные и постные (без использования животного сырья). По христианскому вероучению установлено в течение года несколько длительных постов и по два дня в неделю (среда и пятница). За длительный период постов у крестьян скапливалось много молока и других молочных продуктов. Молочные продукты, сэкономленные за время постов, чаще всего становились эквивалентом денег. Но чаще копили масло во время Великого и Петрова поста.

Для приготовления сливочного масла в небольшом количестве сбивали мутовкой сметану в глиняной кринке. Для получения большего количества масла сбивание производили в деревянной маслобойке – сбойке – высоком цилиндрическом деревянном сосуде с крышкой и небольшим отверстием, куда вставлялся стержень поршня.

В энциклопедическом словаре российской жизни и истории Беловинского Л. В. маслобойка – это приспособление для сбивания коровьего масла. Представляла собой узкий высокий сосуд из клёпок, плотно закрытый крышкой; в отверстие в центре крышки пропускалась мутовка, которой и пахтали, сбивали, сколачивали налитые в маслобойку сметану или сливки, желательны топлёные в русской печи. Жировые вещества сбивались в комки, плававшие в жидком пахтанье, пахте, сколотине. Как выяснил В. И. Даль в русском языке слово «пахтать» означало сбивать, сбалтывать, бить жидкость, встряхивая самый сосуд или мутовкою.

В источнике Википедия маслобойка (пахталка) – приспособление для изготовления сливочного масла из слегка скисшего молока, сливок или сметаны, путём сбивания.

Маслобойки были в высоту 40-80 сантиметров, диаметром 16-20 сантиметров.

Самое раннее упоминание о сбивании масла можно найти в Библии, оно относится приблизительно к 2000 году до н. э. Возможно, маслобойка существовала уже в VI веке, так как в Шотландии была найдена крышка от маслобойки, датированная этим временем. Многие изобретатели в течение нескольких веков пытались внести в устройство маслоек усовершенствования.

На Руси маслобойки бондарной работы были обнаружены при раскопках Великого Новгорода в слоях XI–XIV веков. Наряду с бондарными маслобойками для сбивания масла использовали и кринки.

Самый древний тип пахталки – высокая долбленая кадка, в которой масло пахтают палкой с насаженным на конце деревянным кружком, быстро перемещая ее вверх-вниз. Со временем распространились более совершенные маслобойки: в виде долбленного или

собранного из дощечек горизонтального цилиндра, прямоугольного ящика, внутри которого вращалась ось с четырьмя лопастями. В них масло пахтали, вращая рукоять.

Пахталка, или маслобойка, была хорошим помощником на кухне еще прабабушкам. В разное время она выглядела по-разному. Первые маслобойки были напольными. Со временем стали использоваться настольные пахталки. Конструкции этих предметов обихода были самыми разнообразными, и, сделанная однажды маслобойка, передавалась из поколения в поколение.

Доеением коров и переработкой молочных продуктов всегда занимались женщины. Масло сбивали чаще весной и летом, когда удои были более обильны. Для получения масла молоко отстаивали в горшках, затем ложкой снимали сливки или сметану (если молоко скисало) и перекладывали их в маслобойку.

Пахтать масло обычно поручали детям и подросткам: несложная работа, не требующая большой физической силы и специальных навыков, но отнимающая у хозяек много времени. Полученное масло промывали холодной водой. Оставшуюся после отделения масла жидкость – пахту употребляли в пищу, ставили на ней тесто, поили телят. В народной кухне сливочное масло использовалось в жидких блюдах, им сдабривали кашу, картофель, начинку для пирогов, смазывали блины. В летнее время, чтобы масло не портилось, его перетапливали. Потребление масла зависело от имущественного положения семьи. Из всех молочных продуктов, приготовляемых для личного потребления, только топленое масло шло преимущественно на продажу и в крестьянском хозяйстве служило одним из источников получения денег для личных нужд. Маслобойка (пахталка) была предметом особой гордости, потому что говорила о достатке в доме, о сытости. Не зря о хорошем хозяине говорили: у него борода масляная.

В Кирилло-Белозерском музее-заповеднике в фонде «Дерево» хранятся деревянные маслобойки. Большая часть из них датируется началом XX века, две 1930-м годом. Все маслобойки высокие цилиндрической формы, бондарного производства. Три маслобойки поступили в музей в качестве дара, две были приобретены музеем, и одна маслобойка принадлежала Зинаиде Алексеевне Ульяновой жительнице д. Коварзино (фото 1), в музей её передала В.И. Лучина, руководитель «Комнаты Боевой и Трудовой Славы», созданной по решению администрации Коварзинского сельсовета в 2005 году, где проводились экскурсии, факультативы по краеведению, мероприятия для ветеранов. Три маслобойки экспонировались в Кирилло-Белозерском музее-заповеднике



Фото 1. Маслобойка. Начало XX века

на выставках «История Кирилло-Белозерского монастыря», «Народное искусство Белозерья», «Октябрь 1917. Взгляд через столетие» (с 03.10.2017 по 04.12.2017).

Коллекция маслоек Кирилло-Белозерского музея-заповедника небольшая, но интересная, изучение её будет продолжено, так как маслойка – один из необходимых предметов домашней утвари, исследование, которых помогает узнать историю непростой крестьянской жизни на Руси.

Список использованной литературы:

1. Беловинский Л.В. Энциклопедический словарь российской жизни и истории. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2004. – 912 с.: ил.
2. Русская изба (Внутреннее пространство, убранство дома, мебель): Иллюстрированная энциклопедия / Авт.-сост: Д. А. Баранов, О. Г. Баранова, Е. Л. Мадлевская и др. – СПб.: Искусство–СПб, 1999. – 376 с.: ил.
3. Русский Север: этническая история и народная культура. XII–XX века. – М.: Наука, 2004. – 848 с., ил.
4. Шангина И.И. Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь. – СПб.: Азбука-классика, 2003. – 688 с.

Список интернет-ресурсов:

<https://journals.iea.ras.ru/vestantrop/article/download/476/590/1026> 18.06.2023

<http://mrkm.ru/sokrovishchnitsa/predmety-traditsionnogo-byta/maslooyka-ruchnaya-tolkachnogo-tipa/> 18.06.2023

[https://vk.com/wall536912540\\_163](https://vk.com/wall536912540_163) 18.06.2023

Наталья Владимировна Зовутина  
экскурсовод 1 категории  
отдела культурно-массовых мероприятий,  
Кирилло-Белозерского историко-архитектурного  
и художественного музея-заповедника

[www.kirmuseum.org](http://www.kirmuseum.org)