

«БАРКОВА МЕЛЬНИЦА»

Суслова Маргарита

2 класс, МБОУ «СОШ № 3 г. Строитель»

Яковлевский район

Руководитель – *Юрьева Майя Николаевна*,

учитель начальных классов МБОУ «СОШ № 3 г. Строитель»

Я жительница города Строитель. Неподалеку есть небольшой поселок Яковлево. При въезде стоит мельница. Но, к сожалению, она была специально воссоздана, чтобы люди помнили, знали традиции, быт и культуру своего народа. Меня заинтересовало, а есть ли на территории Белгородской области сохранившиеся мельницы с тех времен, когда крестьяне при уборке зерновых пользовались серпом и косой, когда скошенный урожай собирали в снопы, молотили цепом, полученное зерно веяли по ветру. Оказалось есть.

Перелистывая вместе с бабушкой страницы путеводителя по Белгородской области, увидели фотографию очень необычной мельницы, являющейся памятником архитектуры XIX века, расположенной в поселке Новоивановка Волоконовского района. Она впечатляет непривычным размером и внешним видом и очень отличается от обычных мельниц. Почему она такая? Как появилась здесь? Кто ее построил? Как она работала? Как смогла сохраниться до наших дней? Сколько вопросов...

Чтобы найти ответы на интересующие вопросы и больше узнать об этом уникальном сооружении, было решено отправиться в Новоивановку.

Перед поездкой собрали информацию, размещенную на сайтах Интернет. Узнали, что Новоивановская мельница принадлежала купцу-промышленнику Баркову. Ее в народе так и называют «Баркова мельница». Существуют две версии ее появления. По первой, Барков выиграл ее в карты. Она была перенесена по бревнам из села Погромец и установлена на месте, где когда-то стояла ее предшественница - водяная мельница, от которой к

тому времени остались только углубление от водяного колеса и водорезы. По второй – Барков был женат на дочери банкира. На ее деньги он и приобрел эту мельницу.

Увидеть на фотографии мельницу и воочию разные вещи. Не передать те чувства и эмоции, которые испытываешь при виде этого сооружения с виду ничем не напоминающего мельницу. А ведь это уникальное сооружение. По словам зрителя все шесть этажей сложены из бревен лиственницы без единого гвоздя. Прошло столько лет, а она так хорошо сохранилась... По воле судьбы не была уничтожена как многие памятники старины, да и не пострадала в военные годы. А сколько интересного о ней можно узнать, попав во внутрь.

Мы узнали, что мельница первоначально отапливалась углем, поэтому работникам приходилось многое делать вручную (поднимать зерно на верхний этаж, выносить готовую продукцию, топить печи, таскать уголь и пр., а это тяжелый труд). Работы было много. Для запуска мельницы надо было загрузить 5 тонн зерна. Как справлялись с такой работой люди?

Узнали, что здесь мололи не только муку первого и второго помола, качество которой считалось высоко, но и манку. В те времена это был дорогостоящий продукт. Все это говорит о том, что мельница работала бесперебойно. И это действительно так. По словам зрителя, она работала в три смены и никогда не простаивала. Работало здесь около 120 человек. Планировалось даже проложить к ней железную дорогу, чтобы завозить уголь и отправлять готовую продукцию, которая пользовалась большим спросом.

Потом, когда появилось электричество, поставили генератор и все оборудование (по клеймам на сохранившихся агрегатах привезенное из Германии) заработало по-новому. Значительно позже, в 60-х годах было установлено отечественное оборудование, которое было изготовлено на Горьковском и Воронежском механических заводах.

Вообще не перестаешь удивляться, как можно было по тем временам придумать такое сооружение и продумать все до мелочей. Ведь на мельнице были предусмотрены резервные хранилища, которые вмещали в себя до 60 тонн зерна, что обеспечивало непрерывную работу, поломка одного из станков, которые дробили зерно, не приводила к остановке мельницы, так как нагрузка перераспределялась на другие, готовая мука фасовалась не только в мешки, но и напрямую поступала в склад-амбар.

Но зачем 6 этажей? Во время экскурсии мы нашли ответ и на этот вопрос. Оказалось, что каждый этаж мельницы имел значение. Первый этаж – этаж готовой продукции. Именно здесь происходила расфасовка продукции по сортам. На втором этаже зерно дробилось в специальных станках (16 вальцевых станков) и поступало на верхние этажи для дальнейшей обработки. Третий и четвертый этажи считались переходными. Через них перекрещивались различные хода (всевозможные трубы, направляющие по которым самотеком сверху вниз поступала готовая продукция и снизу вверх для обработки). 5 этаж – этаж отсева. Разные сита - разный помол – разное качество – разный сорт. 6 этаж – чердачное помещение.

Как интересно было знакомиться с внутренним содержанием мельницы, представлять ее в действии. Здесь царит особая атмосфера.

Рекомендуем всем обязательно посетить «Баркову мельницу», прикоснуться к истории, вдохнуть воздух старины, полюбоваться природой, ведь мельница расположена в живописном месте.