

## МУЗЕЙ-СТУДИЯ РАССКАЗЫВАЕТ СЕЧКА, СЕЧЬ, ТЯПКА.

**Металлическая сечка** — это широкий полукруглый нож с загнутыми внутрь краями, на отвесной ручке для рубки. На Руси её использовали для рубки мяса, капусты, других овощей, грибов.



**Фото. Металлическая сечка - экспонат музейной-студии**

<b>Автор предмета</b>	неизвестен
<b>Место производства/бытования</b>	свердловская область
<b>Описание внешний вид</b>	инструмент из железа, из сплава металлов. Широкий полукруглый нож, с загнутыми внутрь краями, на отвесной ручке для рубки. Рукоять из массивного металла, токарной работы, с рельефными ободками для того, чтобы не выскальзывала из руки. Тяжелая цельная металлическая рукоятка усиливала рубящий удар.
<b>Датировка</b>	19век
<b>Материал и техника изготовления</b>	металл, прокатка,ковка
<b>Размеры</b>	310*130*20мм
<b>Сохранность (общая оценка/утраты)</b>	хорошая, без повреждений, реставрации не подвергался

Нечасто сейчас на наших кухнях встретишь такой интересный предмет как сечка. В нашей музейной-студии ребята знакомятся с разными подлинными предметами быта прошлых столетий, старинная мясорубка или просто рубка, сечка, сечь т.к. использовали сечку для измельчения разных продуктов.

По-разному этот предмет называли в разной местности: где-то «сечка» - от слова «сечь», где-то тяпка - от слова «тяпать». Как бы ни менялось название, но неизменным оставалось назначение этого предмета - рубка, измельчение продуктов.

Известная нам мясорубка была изобретена в Европе в середине 19 века, но долго оставалась для русского человека предметом роскоши. До ее изобретения, да и

позже, пока она не стала благодаря массовому производству доступной каждой хозяйке, для приготовления мясного фарша применяли изогнутый полукругом нож.

Таким ножом качающими движениями, многократно проходили по кускам мяса. Где-то этот нож делали двуручным, где-то с одной рукоятью. У разных народов такие ножи имели свои имена и формы.

На Руси это была сечка. Рукоять ее могла быть гладкой деревянной либо же массивной металлической, токарной работы, с рельефными ободками для того, чтобы не выскальзывала из руки. Тяжелая цельная металлическая рукоятка усиливала рубящий удар, но и для работы с ней требовались сильные руки. Сечками с длинной деревянной ручкой рубили в больших корытах капусту на зиму, работали стоя, по нескольку человек.



Изначально сечки, как и большинство кухонной металлической утвари, ковали кузнецы. Такие предметы отличаются большей толщиной металла, неровной поверхностью, интересными загнутыми элементами, они не только выполняли свою прямую функцию, но и украшали кухню.



В 19 веке в России с развитием промышленности кухонные принадлежности стали производить более массово. И сечки наравне с ножами, изготавливали методом

штамповки. В СССР сечки изготавливали из листовой стали в уже меньших количествах. К сожалению, они не имели интересных декоративных элементов.

Сечка - это прекрасный инструмент для шинкования и измельчения любых продуктов в деревянном корыте.

Использовали его на Руси для рубки мяса, капусты, других овощей, грибов. Корыто изготавливалось из цельной колоды, а изгиб его дна соответствовал изгибу лезвия сечки, для того, чтобы, максимально увеличив поверхность соприкосновения, ускорить и процесс.



Чаще всего сечка с корытом ассоциируются с квашением капусты на зиму. Вот, например, у Бунина: «Из кухни, в лад долгому осеннему вечеру, слышался дробный стук и протяжное «У церкви стояла карета, там пышная свадьба была...» - это пели и рубили на зиму острыми сечками свежие тугие кочаны капусты слободские девки-подёнщицы».

Но не надо думать, что в наше время сечка полностью вышла из обихода. Не только в деревне, но и в городе современные хозяйки используют сечки для рубки мяса, потому как мясо рубленное вкуснее, чем молотое на мясорубке. Также играет свою роль мода на старину и возврат к натуральным продуктам и способам их приготовления. Вот и достают поварихи из кладовок и сундуков бабушкины сечки и корыта, и даже покупают новые, благо выпускают такие кухонные принадлежности и сейчас, хотя и в гораздо меньших объемах, чем раньше.

**Используемый источник:**

<https://museum-lesnoy.ru/kuhonnnye-sechki/>

<https://ar.culture.ru/ru/subject/sechka-11>

<https://uvatmuseum.kultura-to.ru/index.php/vystavka-odnogo-predmeta/655-starinnyj-predmet-sechka>

**Материал подготовила  
хранитель музейных предметов,  
педагог-психолог Пиянзина О.П.**