



Приложение №1  
2018 г.

# С В Е Т Е Ц

ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
УЧРЕЖДЕНИЙ КУЛЬТУРЫ КАДУЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

ДЕРЕВЕНСКОЕ  
ПИВО



**РЕДАКЦИОННЫЙ  
СОВЕТ:**

**М.В.Кус**

*председатель комитета  
по делам культуры  
и спорта Кадуйского  
муниципального района*

**С.Н.Леушева**

*директор МУ  
«Телерадиокомпания  
«Кадуй»*

**П.В.Бекаревич**

*директор МБУК  
«ЦНТКиР»*

**А.Ф.Каданцев**

*научный сотрудник МБУК  
«ЦНТКиР», заслуженный  
работник культуры РФ*

**Г.В.Загребин**

*научный сотрудник МКУК  
«Кадуйский районный  
краеведческий музей»*

**А.К.Тюхтина**

*библиограф МКУК  
«Кадуйская ЦБС»*

**А.А.Дудкин**

*член союза  
российских писателей*

ИСТОРИКО-КРАЕВЕДЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ  
УЧРЕЖДЕНИЙ КУЛЬТУРЫ  
КАДУЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

---

# СВЕТОЦ

ПРИЛОЖЕНИЕ

№1  
2018

## • Деревенское пиво

---

*На первой странице обложки  
графика преподавателя  
Кадуйской ДШИ О.Ю.Лукичевой,  
фото из частного архива  
А.А.Дудкина: музей пива в  
с. Сизьма, Шекснинского р-на..  
Далее использованы фотографии  
из архивов МБУК «ЦНТКиР» и  
А.А.Дудкина.*

## **ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКЦИИ**

Данное информационное сообщение подготовлено с целью ознакомления жителей Кадуйского района с рецептами приготовления одного древнейшего, великолепного и целебного напитка, которое называется «деревенское пиво». Еще в 50-60 годы XX века пиво варили в сельской местности повсеместно, и оно было любимым деревенским напитком. Секреты приготовления «корчажного пива» (сваренного в пивных горшках) были знакомы практически каждой хозяйке, а секреты приготовления «тшаного пива» знали только не многие старики. Варили пиво из ржи. Многие добавляли туда овёс или ячмень. «Тшаное пиво» варили всегда на улице у водоёма, так как требовалось много воды, нужны костёр, камни, тшан, большой котёл, различные кадушки, вёдра, различные приспособления и инструменты. Тшаное пиво могли варить в любое время года, но на случай непогоды почти везде строили «поварни». Такое пиво никогда не варили на одну семью, а

делали складчину на три четыре дома. Варили иногда и для всей деревни.

Секреты приготовления «тшаного пива» были известны многим, но редко кто осмеливался варить: слишком велика ответственность за артельный солод! Бывали случаи неудачи, когда весь приготовленный солод шёл на корм скотине, а деревня оставалась на праздник без сусла и пива. Поэтому варку артельного пива доверяли только самым опытными.

На территории Кадуйского района варили «корчажное пиво», «тшаное» и «кумушку» (особый сорт пива). В последнее время здесь варили, в основном, «корчажное пиво». Навыки приготовления «тшанова» пива были утрачены быстрее, потому что здесь требуется большой объём знаний, умений, навыков. Варят ли пиво сегодня? Да, варят, но очень редко, и очень не многие.

Пиво занимало особое место в народном пищевом коде, так как его приготовление и употребление носило ярко выраженный обрядовый характер. Пиво никогда не варили «просто так», а сроки его приготовления всегда определялись местной традицией. Почти всегда его варили к свадьбе, «урош-

ным» (поминальным) дням, к престольным, заветным и пивным праздникам, на Егория, Масленицу, Пасху, на проводы рекрутов, на помочи, и супрядки, крестины, на переход в новый дом.

Из этнографических источников известно о том, как применялось пиво в дипломатической работе с послами иностранных государств в дореволюционной России. В зависимости от обстоятельств посла угощали таким сортом пива, после которого отключалась голова, при этом он мог хорошо двигаться. От другого сорта пива отключались ноги, но сохранялся ясный рассудок. С третьего сорта пива у посла мог развязаться язык. Если нужно было испортить репутацию той или иной дипломатической особы, тогда его угощали особым пивом, после чего он мог превратиться в обыкновенного хулигана – драчуна. Как видно из приведённых примеров, диапазон воздействия этого хмельного напитка широк, нужно только знать определённые секреты рецептуры.

Основные достоинства нашего деревенского пива – это его целебные свойства (пророщенное зерно). Оно давало энергию, силу, ощущение сытости. Пиво

веселило, но не доводило до опьянения. И может быть главное достоинство пива – оно никогда не давало ощущения привязанности, зависимости от него.

Ниже будут даны рецепты приготовления пива, которые взяты из разных источников: экспедиционные материалы Центра традиционной культуры, где о варке пива говорят жители нашего р-на, журналы, книга «Лад» В.И. Белова. В каждом рецепте есть какие-то пропуски, не договорённость, но внимательный читатель, прочитав материал до конца, будет иметь полное представление о процессе варки и корчажного и «тшаного» пива.

Желаем творческих успехов!

***Каданцев А.Ф.,  
науч.сотрудник МБУК «ЦНТКиР»***



## **СИМВОЛИКА И РИТУАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ПИВА**

Деревенское пиво в пищевом рационе крестьян занимало особое место и носило ярко выраженный обрядовый характер. Реальная способность пива как хмельного напитка вводить человека в особое экстатическое состояние, снимать или, по меньшей мере, ослаблять всевозможные ограничения, мифологизируются в контексте традиционной культуры.

Семантическая нагруженность пива во многом определяется способом его приготовления, во время которого аккумулируются знаковые свойства напитка, а так же символикой исходного сырья.

Пиво готовим из двух основных культур: зерна (ржи, ячменя-жита) и хмеля. Нас будет интересовать в первую очередь хмель, так как именно он задаёт и определяет как символические, так и вкусовые свойства пива.

В фольклорной традиции хмель связан со сферой любовных отношений молодёжи и вы-

ходит за рамки общепринятых норм поведения.

Нужно отметить, что хмель так же связан со стихией огня («золотой», «яровой»), и мотивами «разжигания» сердца:

«Разняла меня хмелина,  
Полюбил бравый детина».

Хмелю приписывают способность вызывать любовь и тем самым способствовать зарождению новой жизни. Так, например, в некоторых свадебных обрядах под головы молодым клали небольшое количество хмеля, хмель могли бросать на каменку во время свадебной бани.

Процесс приготовления пива происходил по определённым правилам. В зависимости от характера ритуала, к которому варился напиток, участниками его были или вся деревня, либо только семья. Иногда участники варки определялись по половозрастному признаку (ср., например, обычай варить пиво на Покров день только девушкам, а в Духов день – замужним женщинам).

Место приготовления пива имело сакральный характер: пиво варили у церкви, «на угоре», на

краю деревни, на берегу реки. Пивоварня часто символизировала собой весь крестьянский мир: невеста ходила туда причитать, прощаясь со своей деревней.

По всей Руси бытовало представление о сусле, как о женском напитке, а в хороводных и игровых песнях хмель выступал как мужское растение. В Новгородской губернии, когда хозяин кладёт хмель в сусло, говорит: «Ну, хмелюшко, принимайся за сусло», а сам, приплясывая, обойдёт 3 раза чан, приговаривая:

«Будь пиво пьяно!

Будь гости веселы!»

Таким образом, получение (оживление) напитка достигалось соединением мужского и женского начал, и это обеспечивало органичное включение процесса приготовления пива в структуру свадебного обряда.

В зависимости от вкусовых качеств пива (крепости) оно могло быть мужским или женским: «Если нужно женское пиво, то давали сутки ходу, а ежели мужское, крепкое, то давали ходу, трой сутки».

Рецепт пива относился к области эзотерических знаний: общинное пиво, например, могли варить только специально выбранные старики, знающие «слово».

Во многих ситуациях пиво выступало в качестве средства, снимающего противопоставление своё/чужое, старое/новое, живое/мёртвое и т.д. Так, например, пиво варили при переходе в новый дом, при возвращении рекрутов со службы, на крестинах, в поминальные дни.

Особенно ярко выражена способность хмельного напитка в создании нового объединяющего начала в свадебном обряде. В Вологодской губернии дружка невесты перед входом в сени или на «мосту» сливал в одну братыню пиво от жениха и пиво от невесты, а затем обязательно перемешивал содержимое. Здесь оказывается важным моментом перемешивание напитка, являющееся условием создания, творения нового.

Мотив соединения жениха и невесты просматривается и в следующих обрядах: поили молодых пивом на брачном ложе с одного стакана, собранный в бане пот невесты вливают в пиво

жениху – чтобы любили друг друга, иногда пивом умывают лицо невесты и дают жениху.

Взаимное угощение пивом родственников, а также молодожёнов происходило на Масленицу, Пасху и т.д. Таким образом, устанавливались новые связи между новобрачными и родственниками, и узаконивалось вхождение молодых в группу семейных.

*Д.А.Баранов,  
«Живая старина», №3, 1996 г.*

## Из истории пива

Пивом на Руси называли любое слабоалкогольное питьё. Собственно же пива, т.е. отвара из сброженного зернового сусла, было несколько видов: лёгкое, среднее, и крепкое, способное даже свалить с ног. Различалось пиво и по цвету – белое, и чёрное. Есть мнение учёных, что пиво с хмелем впервые начали варить именно в древней Руси. Рецепт приготовления пива знали ещё во времена Нестора – летописца (XI-XII в.), в своих трудах он неоднократно его упоминает. В писцовых новгородских книгах также упоминаются бочки с пивом «на хмелю». Наиболее древний вид и вариант приготовления пива сохранился и дошел до наших дней. Это пиво, которое мы называем «домашнее» или «деревенское».



## ХМЕЛЬ И СОЛОД

Один из главных компонентов для изготовления домашнего пива – хмель, который рос у каждого дома. Используются для производства пива преимущественно растения с женскими соцветиями – хмелевые шишки, дающие горький секрет. Второй главный компонент – солод. Готовят его летом, с запасом на зиму, из хорошей всхожей ржи. Её в мешках сутки замачивают в прудах, или речках для набухания. Потом рассыпают ровным слоем (до 10 см) на пол, постелив солому или полотняную постилашу. За сутки – двое рожь прорастает, становится как войлок. Эту массу складывают в кучу, уплотняют постилахой для осолаживания. Примерно через сутки появляется характерный запах: надо сушить. Сушили в овинах, теперь на русских печах, по 1-2 ведра, всё время перемешивая. Зерно на солод готово, когда хрустит на зубах. Его размалывают крупно, как на крупу, на домашней мельнице – «крупорушке» – это и есть солод.

### ПИВОВАРНОЕ МАСТЕРСТВО

Варили пиво к свадьбам, Рождеству, масленице, пивным праздникам и т. д.. К свадьбам варилось пиво семьёй, в других случаях могли устраивать «братчину».

Считали всех людей, кто будет принимать участие в коллективном гулянье, и договаривались о количестве солода на человека – «сыпь». Такие же договора могли устраивать 2-3 семьи.

Место для варки пива выбирают около водного источника. Нужен медный или хотя бы эмалированный котёл ёмкостью до 20 вёдер для кипячения воды. Главный атрибут – чан (тшан, чшан), громадная деревянная специальная бочка ёмкостью от 2 до 20 пудов (1 пуд — 16 кг) на изготовлении её шла плаха из ели, на боковины узкая (клёпки), на днище широкая. Диаметр тшана около 1,5 м., высота — 1 м. В середине днища— четырёхугольное отверстие и вырезанные к нему бороздки для слива сусла. В это отверстие вставлялся еловый стырь (штырь), выполненный по отверстию, на конус и тоже с бороздками.

Изготавливалась специальная метла из сухих еловых прутьев, надевавшаяся на стырь и чуть не доходившая до краёв тшана. Обязательно деревянное корыто для слива сусла и ковши.

Для готового пива специальные ёмкости – лагуны различной вместимости. Это кадки с упакованным досками верхом и проделанным же сверху отверстием (круглым или квадратным), которое закрывалось деревянной пробкой (кляпом). Несколько весёлок (узкая и длинная деревянная лопата) для перемешивания массы, много дров и камни, но не «леденцы», а песчаные.

#### ПИВОВАРНОЕ МАСТЕРСТВО (О ТШАННОМ ПИВЕ)

Варить пиво может далеко не каждый. Как правило, делает это мастер, один на несколько деревень. С ним работают 1-2 помощника. Варят пиво дня за три до праздника, а сам процесс идёт сутки непрерывно.

Технология изготовления сусла и пива очень не простая и требует должного внимания; много своих тонкостей. Постоянное кипячение воды, пересыпки солода, многократные

наливы кипяченой воды, постоянное перемешивание массы, и особенно важно – уследить готовность сусла, своевременно установить метлу – фильтр и на неё горячие камни, в определённое время слить сусло, с добавкой хмеля (фунт на пуд), опять кипятить, теперь уже в котле. Делается всё по времени и дозам, при определённой температуре.

Остуженное до температуры парного молока сусло снова заливают в тшан, и делают несколько «мастеров» из гороховой муки и домашнего мела (закваска). Готовность пива мастер определяет по запаху, или если тухнет опущенная в тшан зажженная спичка. Слив идёт, когда осел хмель.

Самое же главное – солод, чтобы был сладкий, не заквашен. Отходов не бывает, «дробины» с метлы идут на приготовление кваса, а осевший в лагунах мел— на закваску и мастер для следующего пива.

Для семейных нужд и праздников пиво варили «корчажное», в печках. Глиняные корчаги бывают и с ведро ёмкостью. Процесс его приготовления подобен тшаному. Замес парится в печи в

корчагах. Сусло с хмелем парится в чугунах, а для хода пива использовались небольшие кадки. Только занимаются корчажным пивом уже женщины, и умела раньше это каждая хозяйка.

*А. Смердов,  
Журнал «Огородные подсказки»*

### **О тшаном пиве**

Рожь для пива брали хорошую, очень всхожую, делали складчину на 3-4 дома, в среднем по полтора пуда на десятипудовый тшан. Свесят. У кого рожь поплоче, на сор накинута. Бабам прикажут на кануне, наносить большие кадры речной воды, чтобы поотумилась, чуть посогрелась, и мочат, сыплют туда зерно. Это зимой. А летом прямо в мешки и в реку, загнетут немного камнями, чтобы не всплывало. Рожь мокнет в реке дольше, чем в кадках, примерно трое суток, дома в тепле зерно набухает быстрее. В реке мешки поворачивают, в кадке рожь шевелят весёлкой.

Вытаскивают разбухшую рожь, и не толстым слоем рассыпают на белом полу. Зерно прорас-

тает 4-5 дней, иногда и неделю, его поливают водой, но не ворошат.

Когда ростки станут большие и срастутся в стельку (зерно прорастая, образует плотную, войлокообразную массу, которую можно передвигать и даже складывать пополам) расшиньгают, разотрут, намочат брызгами со свежего веника и уложат опять в мешки.

Тут же на полу (иногда не на очень горячей печи) хорошенько укроют и солодят 4-5 дней. Когда запахнет солодом, вытаскивают эти мешки и на овин сушить. Много солоду в печи не высушить, может закиснуть. А раздать по домам, выйдет по-разному, кто не досушит, кто пересушит. На овине высушат солод в полдня, дрова для этого припасают добрые. Мастера сушить то и дело шевелят солод, но до конца не высушивают, говорят: попозже само дойдёт. Спихнут солод с овина, провеют, а тут уж надо молоть его на малых жерновах.

На подготовку солода требовалось 12-13 дней, варка сусла занимала полторы суток, пиво в холоде ходило до двух дней. Следовательно, весь

процесс приготовления пива длился не менее двух недель, а зимой 16-17 суток.

В каждой деревне имелись 1-2 варца. Остальные тоже умели варить, но не все осмеливались: слишком велика ответственность за артельный солод! Бывали случаи, когда вся варя, пудов десять отборного зерна, вылетала в трубу, вернее шла в бросок, на корм скоту, и пол деревни на праздник оставались без пива и сусла. Поэтому варить пиво единогласно поручали самому опытному.

В старину для поварни рубили, и оборудовали специальное помещение. И вот наступал срок варки пива. Поварня в ночном заулке не даёт спать, многие даже встают в середине ночи, наскоро одеваются и бегут смотреть.

Под утро, когда становится темнее, на снегу и на стенах домов мелькают исполинские тени. Красный костёр, разложенный почти у самого дома, уже протаял в снегу. Большие овинные чурки горят в круглой снежной яме, над ямой стоят козлы, на козлах висит многоведёрный чугунный котел. Котёл этот парит, что есть мочи,

под ним, в огне, румянятся, набирают жару буллыги и камни.

В темноту раскрытых дворных ворот никого не пускают, но туда можно проскользнуть незаметно, и увидеть громадный тшан. Этот Тшан стоит на двух огромных брёвнах, под него подсунута большая колода. Тшан укрыт чистыми подстилками и тулупами. Неяркий свет самодельных фонарей освещает озабоченных, торжественно важных стариков.

Между тем молча готовят чистую, заранее ошпаренную посуду: кадушки, вёдра. ошпаривают кипятком деревянные щипцы для доставания из костра раскалённых камней, большой и малые ковши, теремок и кошель.

В середине тшаного дна есть небольшая квадратная дыра, плотно заткнутая длинным стырём. Тшан сперва прогревали кипятком и спускали оставшуюся воду. Затем засыпали весь крупномолотый, как бы дроблённый солод, затирали его, постепенно заливали чистой горячей воду.

Начиналась собственно варка – самый важный и ответственный момент. Варцов поджидает

ла позорная опасность не течи. Если солод был пересушен, сусло могло и не отстояться, и тогда всё шло прахом.

Первая подача воды, вторая.

Горячие камни с шипением погружались в тшан. Иногда их складывали в кошель с ручками, сплетённый из крученых березовых прутьев. Этот кошель, нагруженный горячими камнями, опускали в тшан, он висел там, на поперечине, подогревая содержимое.

Тем временем готовился решетчатый теремок, сделанный по высоте тшана из тонких еловых планок. Соломой, настриженной по его длине, заполняли промежутки между планками, сшивали ее нитками, нижние концы веером заламывали наружу. Этот своеобразный фильтр осторожно надевали на штырь.

Когда сусло сварено и окончательно отстоялось, главный варщик торжественно объявлял: «Будем опускать!» Перекрестившись, откидывали утепление, и начинали осторожно расшатывать штырь. И вот первая горячая струя ароматного сусла бьёт в колоду. Сперва его про-

буют из ковшика, причём все подряд, начиная со стариков. Затем поспешно ковшами разливают по деревянным насадкам, и остужают.

Спустив первое сусло, начинали варить другого. Наутро первым делом угощали суслом женщин, стариков и детей.

Это был самый вкусный, полезный, почётный безалкогольный напиток.

Затем делят сусло между участниками складчины, а в большую оставшуюся часть засыпают хмель, из расчета два фунта на пуд ржи. Кипятят сусло с хмелем. Потом остужают, разливают по кадкам, и готовят мел (заменявший дрожжи), из этого же хмеля и сусла. Затем сливают в ходунью всё содержимое, и ждут, чтобы забродило на холоде.

Конечно, желательно, чтобы бродило совсем холодное, а если никак не «ходит», то опускают ненадолго горячий камень, чтобы чуть подогреть. До конца не дают доходить, начинают «складывать» (процеживать через решето и отжимать хмель), и разливать по насадкам.

Хмель – выжимки тоже делали. Потом летом высушат, а зимой заморозят. Бабы делали из них мел для пирогов.

А когда навеселивают ходунью, то пляшут вокруг неё, чтобы лучше ходило.

На полтора пуда ржи падало вместе с другачом, пять-шесть вёдер сусла. Примерно две трети использовали на пиво, одну треть на праздничное питьё подросткам, детям и старикам. Женщинам и взрослым холостякам разрешалось пить пиво.

Чашею с суслом встречали близких родственников, желанных гостей. Нищим и случайным посторонним в праздник носили к дверям в стаканах и кружках.

***В.И.Белов,***  
***«Лад».***

## **Из Материалов Этнографического бюро кн. В.Н.Тенишева, 1898-99 гг.\***

Главным признаком деревенского праздника является присутствие у каждого домохозяина домашнего пива.

К большим праздникам бедный крестьянин варит 2 ушата пива (ушат – 4 ведра, 2 ушата – 8 ведер), средний – 4 ушата, а богатый от 6 до 10 ушатов.

Каждый хозяин варит пиво сам, из домашнего солоду. Солод готовится так: берется необходимое количество ржи, рожь эта мочится (в мешках) в воде двой сутки, затем тонким слоем рассыпается в избе на пол, а если время теплое, то на гумне, а сверху, чтобы не просыхала, покрывается мешками.

---

\* Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н.Тенишева. Новгородская губерния. Т.7. Часть.1. Белозерский, Боровичский, Демьянский, Кирилловский и Новгородский уезды. – Санкт-Петербург, 2010. – 504 с., 60 илл., тираж 1000 экз.

Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н.Тенишева. Новгородская губерния. Т.7. Часть.3. Череповецкий уезд. – Санкт-Петербург, 2009. – 592 с., 58 илл., тираж 1000 экз.

При летней погоде через двои сутки зерна ржи прорастут, тогда они ссыпаются в одну грудку, плотно закрываются мешками, а сверху кладется еще груз, чтобы зерна как можно плотнее слежались. В таком виде солод лежит двои сутки, сильно нагревается, пропревает и получается сладкий.

Затем сушится на риге или на печи и мелется покрупнее муки хлебной.

Готовый солод ссыпается в кадку, наливают в него тёплой воды столько, чтобы он весь смок, хорошенько размешивают палкой, сверху закрывают кадку холстом, и даётся с час времени растворённому солоду пропреть.

После этого кладётся он в чан, и на каждую меру солоду вливается в чан около двух ушатов кипячённой воды, но непременно необходимо как можно лучше проварить солод – хорошенько!

А для этого в чан спускается довольно значительное количество раскалённых в печи камней. Чан плотно закрывается холстиной, и таким образом содержимое чана кипятится часа полтора.

Посредине дна в чану проделана круглая дыра, которая плотно затыкается длинной, рав-

ной высоте чана, палкой – «стыром». На самый конец стыра кладётся соломенное кольцо.

После этого опять раствор в чану кипятится, а затем закрывается холстом, и даётся в таком виде стоять около 3-х часов.

Под чан кладётся корыто, стыр из дыры немного вытаскивается, и из чана начинает течь вкусное и сладкое сусло, которое сливается в кадку. А чтобы оно не закисло, сыпается в него хмель; на каждый ушат сусла хмелю кладётся не менее фунта. Суслу даётся время простынуть, а потом кладутся дрожжи, от которой получается сильное брожение – по народному выражению, «пиво ходит».

Достоинство пивовара заключается в умении точно определить время, когда пиво «спелое», и наступило время вынуть из него хмель и перелить в бочки.

Для крепости во время брожения хмель пережимается руками несколько раз.

Если пиво разлучать от хмелю раньше времени, то оно выйдет слабой крепости сладковатым – «женским».

А если оно походит лишнее время, то является горьким, не держит пены и на вкус неприятно.

Из пуда солоду хорошего пива сложно сделать ушат.

За праздничным столом первым блюдом обычно бывают жареные в масле или сметане солёные волнушки, которые едят с овсяными блинами. При этом блюде непременно подаётся выпивка – пиво и водка.

Пиво пьётся по очереди всеми из общей посуды (гусак, братина) по кругу, или же хозяином разливается и подносится в чайных стаканах.

Хозяин и хозяйка угощают после своих гостей посторонних посетителей (чужаков). Их угощают пивом, а желающих кормят обедом. Чужаки ходят по избам артелями: мужики и бабы – это одни артели, а молодёжь ходит артелями отдельно.

Зайдут в избу, помолятся Богу и садятся на лавку или стоят у порога. Хозяин приносит чашку пива, подаёт одному из артели, и ею обносятся все; а если заметит, что пива не хватило, то приносит другую. Жена предлагает закусить.

Потом чужаки идут в другой дом, и так далее, пока не обойдут всей деревни.

Посторонних посетителей бывает очень много из других, соседних, приходо́в, так что в день перебивает у крестьянина около 80 человек и более, и хозяева всех их ухитряются попотчевать пивом и предложить обед, на который около 2/3 соглашаются. Женщины обедают почти в каждом доме.

Во время гуляний на улице продолжается угощение пивом.

Некоторые мужики говорят, что «они о празднике носят в брюхе по ушату пива» (около 4 ведёр).

*Корреспондент Василий Иванович Иванов,  
Материалы Этнографического бюро,  
Т.7., Ч.1., С.58.*

\*\*\*

Пиво варится из солода. Сначала [из солода – корр.] готовят тесто, которое раскладывают по горшкам и горшки ставят в сильно натопленную печь.

Приблизительно часов через 5 – 7 горшки выставляются из печи, и тесто вываливается в ка-

душку с гвоздём во дне, предварительно нажав на дно кадушки камешки, а на них – колосники [палочки и нарезанной соломы – ред.].

Тесто в кадке быстро разводится кипячёною водою, и дают несколько часов настаиваться. Потом через отверстие во дне настоек, или сусло, сгоняется в порожнюю чистую кадушку.

Чтобы получить побольше сусла, тесто наливается водою два, а иногда три раза.

В горячее ещё сусло кряду кладут хмель. Когда сусло остынет, делается чуть тёплым, кладут дрожжей и дают ему «выходить».

Как только сусло потеряет свою сладость, хмель отжимают и разливают по корчагам. Через несколько часов пиво готово к употреблению.

Брагу варят одни женщины, пиво – тоже женщины, но с помощью мужчин.

Среднего состояния крестьянин на варку пива истрачивает солоду от 12 до 16 четвериков в год [четверик = 26,239 л. – ред.].

Солод готовят из ржи, овса и жита, или только изо ржи и овса. Разного хлеба берётся поровну.

Оставшаяся барда после варки пива, или, как ее называют, «дробина», не прямо идёт скоту, а её заливают холодной водой и дают стоять в избе двое суток – получается квас.

*Корреспондент Егор Иванович Иванов,  
Материалы Этнографического бюро,  
Т.7., Ч.1., С.193-194.*

\*\*\*

Пиво варят мужчины на поварнях около ключей, ручьёв и рек, по близости воды, чтобы было удобнее доставать.

Для варки пива составляют смесь из ржаной и овсяной муки. На пуд солода кладут 10 фунтов ржаной муки и 2 фунта муки овсяной [фунт = 409,5 гр. – ред.].

Эту смесь затирают с тёплой водой в дошнике [тшан, кадушка – ред.], закрывают дошник половиками, одеждой, чтобы смесь «солодилась».

Когда смесь рассолодят, в дошник наливают [холодную – ред.] кипячёную воду, затем в дошнике эту воду кипятят, для чего в воду опускают горячие, нагретые в костре, камни.

После кипячения составу дают остыть, а затем его сливают по кадкам и корытцам.

Полученный состав из дошника называется суслom, небольшую часть сусла оставляют пить.

В сусло кладут хмель (на пуд солода хмеля кладут от 1  $\frac{3}{4}$  до 2 фунтов) и дрожжи, после чего оно начинает «ходить».

Когда выводится и превратится в пиво, разливают по бочкам [кадушкам, насадкам, корчагам – ред.] и ставят в холодное место.

*Корреспондент Александр Андреевич Иванов,  
Материалы Этнографического бюро,  
Т.7., Ч.1., С.385.*

\*\*\*

Дня за три все начинают варить пиво (солод готовят раньше). Готовят кадки, ушаты, бочонки, горшки, корчаги и т.д.

Тесто для сусла месят из ржаного и ярового солода в больших глиняных горшках, которые ставят на сутки в хорошо вытопленную печь, от 7 до 12 штук зараз.

С каждого горшка готовится пива несколько больше 1,5 ведра, так что бедняк заготавливает его 10 – 15 вёдер, средний по состоянию крестьянин – 20 – 25, а богатый – 30 – 40 вёдер.

Пиво – это соль праздника, не наварить его, – значит, – не почтить надлежащим образом праздник.

*Корреспондент Андриан Никитич Власов,  
Материалы Этнографического бюро,  
Т.7., Ч.3., С.64.*

## **Из материалов экспедиционного фонда МБУК «ЦНТКиР», 1991-2006 гг.\***

### КАК СУСЛО И ПИВО ВАРИЛИ

*Но сусло в нашей Вологодской области, я больше нигде не видывала такова. Ну вот я бы ево могла сварить сама лично. Но это очень долго. Оно вымачиваецца долго в реке. Солод. Солод изо ржи. Потом долго прорастает. Ну, теперь делают конечно, но не то..., потому што матушка было поставит горшики – десять, двенадцать, таких вот больших горшков. В печку. Вот они целый день там преют. Но веть тут надо и соломку, тут надо и крестики. Крестовины такие в горшок этот, чтобы всё побежало. Внутри отверстие с такой вот открывашкой. И вот, потом заливают из самовара кипяток, настаиваецца и первое*

---

\* АФ-1 – экспедиционный аудиоархив муниципального бюджетного учреждения культуры «Кадуьский районный центр народной традиционной культуры и ремесел». Обычным текстом приводится изложение записи, курсивом – прямая речь. В конце каждой записи в квадратных скобках указаны номер аудиокассеты и номер записи по реестру, сводная таблица источников приведена в конце издания.

*сусло чёрно-коричневое выходит. Изумительной сладости, никакова песку не надо. Густое такое. Ну а второе уже для таких гостей, которые не всегда можжет быть и нужны. А люди у нас ой, смекалистый народ. Да.., вот бывало день пьют – это сусло идёт черное, сладкое, густое. На третий день поглядывают... Я и говорю: «Мама, дак чево? Матушка, третий день. Дак уж надо подавать вот и сусло. Уж вон идут откуда-то не с той стороны». Вон, милая, забавно-то как было... [005-54]*

\*\*\*

*Мама на Ильинскую пятницу варила «кумушку», делала её из овсяной муки и дрожжей. Варили «кумушку» в доме по желанию. Напиток получался хмельной [с градусом – ред.], немножко ешь, но не пьяная, не будёшь пьяной. И ребятишки все пили. [014-30]*

\*\*\*

*М.П.: Эта все выставляют горшки. У нас это, я припомню, при папе. Кадушку большую, ушата*

на три. В эту кадушку это всё сливают. А если, могут и так... Из кажново делают дырку.

**Н.И.:** Надо у кажново горика сделать эдакую дырочку ис пёнышок, штоп само по себе текло.

**М.П.:** Этот пёнышок вынимают...

**Н.И.:** У кажново не будёшь делать, дак значит в общую валят кадушку и там тожсо такая дырочка. И вот когда кипятком наливают...

**М.П.:** Там вставят такой кол, заострённый. И ево, это в кадушке такая вот дырка. Туда сольют кипятку, настоиццы. Отнимают и туды ставят ведро эмалированной и туда бежит это сусло. Вот это сусло бежит, как вот молоко пропускаем, с пеной. С жёлтой. А само тёмное такое, выпарицца хорошо. Это сусло сразу же дают всем пробовать. Густое, сладкое, вкусное! Ну, я до сих пор ево люблю очень уж.

**Н.И.:** Оно очень полезное.

**М.П.:** И это сусло обирают первой, для киселя. Варят кисель, в праздник. Приходят из другой деревни... Вот у нас у мамы сестра в Данилком. Пятнадцать километроф. Говорят: «пятнад-

*цать километроф, киселя хлебать». Вот это так говорили. Приходят. Всех сразу, кто бы не пришел, раньше перво угоишениё было – кисель. Из сусла.*

**Н.И.:** *Попробуй моево киселька-то!*

**М.П.:** *Да, киселька. Это уж было первой угоишениё. Теперь так пироги, чай. А раньше это... И я любила это, дак и теперь иногда варю.*

**Н.И.:** *Ну, какое сусло, такой и кисель.*

**М.П.:** *Кисель... Надо рожь намочить, пропустить черес жерноф, потом намочить. Потом такое цидило. Туда ставят решето. Это всё процеживают, там остаётся крахмал. В крахмал сливают воды несколько рас. Потом ево, это, как вот и крахмал картофельный. Такой же он. Чугун от такой, десятилитровой, ставят к огню. В печке большой. Вода закипела. Ево присыкают, льют молока с литру. Присыкают и опять надо ево варить долго, чтобы он сварилсы. Если, дак он будет невкусный. Плохо сварилсы. Крупные сразу эти пузыри... Потом, когда мелкие пойдут пузырьочки, это уже сварилсы. Выливай. Выставляют. Ставят на стол. Весь стол заставляют тарелка-*

*ми и выливают в тарелки, остужать. Вот и всё. А я теперь на газу варю. [014-31]*

\*\*\*

— пиво варили из ржи,  
— солод «обростят», сладкий, как пряник, и из него варили пиво,  
— варили в горшках, в печи,  
— в печь ставили до 12 горшков,  
— горшки доставали из печи, открывали в них дырочки и бежало сусло, как мёд. [014-35]

\*\*\*

— пиво варили на основе ржи и ячменя,  
— выращивали солод,  
— солод мололи,  
— солод ставили в пивные горшки,  
— после варки наливали и процеживали,  
— первое оставляли на сусло,  
— «лудшее пиво – лудшим гостям»,  
— делали второе и третье пиво,  
— третьим пивом угощали зашедшие в дом артели, иногда человек до 20. [015-11]

\*\*\*

*А мы на хуторе жили. Одиннадцать домов было. Пиво сварят. Такоё хорошое пиво было. Это... Рожь вырастит, смелют. Затворивают тесто. «Тятя, не клади пока овса-то, я поем тесто сладкое-то. Веть овёс кладут, штобы текло-то лучше. А то там свяжоцца это... Мелко дак не... Текёт плохо. Овса да, соломы да. Нарубят да... Соломы, когда этот... Вынут, в квасник-то выливают, чо пиво варить. Штырь вставят и вокрук соломы. Там крестик положат ис дерева. Дырку-то заложат тестом, дак не побежит, да соломы постелют ржаной. Овёс и рожь смелют. Потом это всё затворят и в печку. Ставят это всё. Жарко на топят. Горшки-то глиняные, вот такие высокие. До ночи стоят эти горшки, а ночью всё это вот на этот цепник, называецца. Или как бы, потом квас из него пьют, с древины. Долго стоит, всё ходим квас пить. Он из дерева, кадучечка. Только с дыркой на дне. И стоит такая палочка, штоб заткнуть плотно. Вот туда крестик этот сделан кладут, потом соломы.*

*Потом это всё ис горшков вываливают. Заливают водой, горячей. Настояцца всё, потом сусло. Чёрной, тёмной. Сусло это натечёт и в «ходник», опять в кадушечку. Это сусло выливают в «ходник». Выливают в «ходник» значит, а тут делают «приголок» — дрожжи, хмеля. А хмель распарят в печке, а потом туда дрожжи и хмель. Завяжут, шубу положат наверх кадучки. Верёфкой опутают. И ходит. Выходит дня два – три. Процедают и опять в деревянной всё. Насадочки вот такие были, вот такие маленькие кадучечки. Штырёк сбоку. И тут маленькая дырочка, вот такая квадратная на этой кадучечке.*

*Вот дедушко ставит, а он сидит, песню поёт: «Тече, не тече, тече, не тече». Дедушко ухватом на нево! Это чтоб «не тече», дак плохо. Надо, штоп текло сусло. Подденут ковшик. И вот один попьёт, другой попьёт. Вот так и несут по за столу, вся изба. Ковши всякие бывают, у ково какой есь. Раньше были расписные, специальные были. Такие были, што двумя руками брать. [025-13]*

\*\*\*

*Пиво делали изо ржи. Рошь, овёс, ячмень. Растяют солод. Смолют а потом заварят кипятком в горшках и поставят ф печку. Ф печке побудёт, с печки вынут, выливают ф кадушечку. Переложат соломой, итырь воткнут. Туда вывалят тесто, опять переложат, опять кипятком зальют. Постоит итырь вынимают, вытаскивают маленько: потечёт сусло. В это сусло кладут хмель. Он ходит с хмелем там сутки. Процедают отождмут хмель и получают пиво.*

*Делали пиво вересовое на Капчине. Так вот там. Там очень много было вересоф. И там делали пиво из вереса, очень хорошой, из этих из ягот вересовых. [156-06]*

\*\*\*

*Раньше свои пива варили. Из ярицы. Солодянка. Раньше яровая рошь была. Весной иё сеяли. И вот из этой из ярицы. Намочишь иё. Там сутки намокнёт, потом рассыпаёшь на такоё место, штобы она...Ну, не на пол. У других столы*

*большие, дак на стол. И она растёт. она уже  
будёт – клычки дас, где дак и зелёньки. По-  
том росшиплёмь ие, она фся сростёццы, сро-  
стёццы. Россыплёмь, высушишь, и розмелёмь.  
Это солодянка (солод). Бес солодянки не будет  
уш пива хорошева. Высушишь ф печке, она та-  
кая коричневая будет.*

— солод «ростили» из ячменя да из овса,

— солодянку и солод замешивали, засыпали в  
пивные горшки, и ставили в печь (утром),

— к вечеру горшки доставали, и всё содер-  
жимое вываливали в «чепницу», заливали  
кипятком и делали первый слив, получали  
сусло:

*Ф печку горшки поставят, а потом выни-  
мают. Чепница была – кадка такая с дыркой  
во дне. Возле бока дырка, и туда фставляли  
стырь такой деревянной, итобы не протекло.  
Вываливали это тесто ис горшкоф в чепник и  
заливали кипятком. Оно постоит, и потом сце-  
живаёмь, и первый слив давал сусло.*

— из сусла уже выгоняли пиво,

— о насадке:

Были насадки, кадушечки деревянные, с дыркой в боку. Туда пиво «ходить» выливали.

— в сусло добавляли дрожжи, и оно «ходила»,

— в пиво, чтобы не прокисло, клали горсть хмелевых шишек,

— для этой же цели в готовое пиво добавляли хмелину:

*А нет, дак хмелиную... Вот первый рас пиво-то ставили дак, хмель-от клали туда, штобы пиво-то ходило. Порядошно. Дак хмель как клали... Свежей хмель, заварят кипятком, ото-жмут эту горечь-ту, а потом туда и ложат. А ф следующее пиво уи хмелину кладут. Хмелина-то не хуже чем хмель. [163-33]*

\*\*\*

*А пиво-то наварить это. Ростишь из это-во, изо ржи. Наростишь. Потом на печку, да в печке томили. Потом смолёшь. Ну, и пиво и заваривашь. Это сперва в катку намисишь, потом в горшки пивные. Там штырёк у каждого горшка. И оттуда... Постоит. Утром печку истопишь, ставишь туда горшикоф*

*шесть. Потом вечером выставляешь. Ставишь на... То ак бочка была. Туда соломы, чтобы не пробежало тесто-то туда. На солому... Закрываешь. Потом наливаешь кипятку. Оно постоит.*

*Потом штырёк вытягивашь, и побежит от-туда сусло. Потом когда хмель положишь. Потом дрожжей.*

*[А если дрожжей нет?]*

*А не будет «ходить». А хмель – от свой ростили. [180-17]*

\*\*\*

*Я помню, у нас мама пиво варила дак: накладёт солод, да соломой перемешает. Нарубят соломы намелко, и перемешают с солодом-тестом. Перемешают и ф печку ставят. Просто закрывают и ставят парить.*

*Потом достают ис печки. Кадушечка такая — «чепник» называеццы. Выливают туда фсё тесто, оно со стырём и заливают кипятком. Потом начинают пиво гнать.*

*[А начинали с чего?]*

*Рослили рошь. Мочили. Помочат там сутки рошь, потом разваливают на пол.*

*[А мочили где и в чём?]*

*Мочили в кадушечках.*

*[И сколько воды наливали?]*

*А чтобы смочить её полностью.*

*[И сколько мочили?]*

*Сутки, большие не мочили. Потом её разваливают на пол. Мыли пол, и на чистый пол её разваливали, рожь и жито (ячмень) вместе.*

*[Половина на половину?]*

*Да. Потом, когда взрастёт эта рошь, её шинкуют фсю. Она веть сrostёцца фся корешками, дак иё раздергивают. А потом фсё на печку. Тамотко постилают што-то, и там она солодеет.*

*[На полу-то сколько лежит зерно?]*

*А пока не взрастёт.*

*[Так должны появиться росточки?]*

*Да, штобы росточки появились, зелёнькие. Потом ие шинкуют, роздёргивают, и на печку искладут.*

*А жито тожо так жо делают. Тожо взрастят и шинкуют, и солодят тожо на печке.*

*[А что такое «солодят»?]*

*Да и чтобы россолодело, оно было и чтобы сладкое. Оно сладкое, сладкое станёт.*

*[Так сколько его держат на печи?]*

*А пока не прогреются там, тёплое вот не будет.*

*[Сутки?]*

*Сутки... Нет, больше. Можот дня два там, веть печки-то раньше каждой день топили дак. Печки-то горячие, дак быстро это...*

*[А дальше что?]*

*А потом его сушат. Ф печь ставят на противни.*

*[И сушили час, два или сутки?]*

*Нет, за час не высохнёт. Ставят веть не особо уи в такой жар. Надо и чтобы печь поостыла.*

*[И все зерно сразу закладывали?]*

*Не сразу фсё. Сразу не оберёшь фсё. То и бывает, што кто и рассыпает, и на печи сохнёт, а не в печи. Кто где можот высушить, лишь бы только высохло, и чтобы его продрать на жорнове. Как крупу драли. Не такой жорноф, на котором муку молола. Не на каменном, А деревянные такие были жорнова. Так вот на та-*

ком жорнове крупно сделают как крупу, чтобы не мелко. Мелко смелёшь, дак не потечот: солот-тесто будёт плотной.

Ну, потом и ставили ф печку в горшках. Смешают тамотки где-то тесто с соломой, заливают кипятком, и ф печь. Утром поставят и до вечера прееет. После достают и фсё вываливают в цепник.

А до этово в цепнике делают подмостики такие, деревянные палочки на дно кладут, чтобы тесто не сразу на дно ложилось, чтобы не плотно было. Делают подмостики, вот такой толщины палочки кладут крест – накрест. Кладут соломы шио. Иё рубят по ширине кадушки, чтобы не плотно было.

Тесто ис горшкоф на это выливают, и заливают кипятком, а хто ак и холодной водой заливает с родника. До конца, полную кадушечку заливают водой, и выдерживали 2-3 часа.

Потом начинают это – «пиво гнать». А как откроют штырь, дак сначала побежит сусло. Набирают с цепника от полутора до двух литроф. Ну, а уш после сусла «пиво гонят».

*Кипятку после сула добавляют, настоица ишо около часа и штырь открывают. Ведёрко подставляют. Побежит, штырь закрывают, и опять кипяток добавляют. Оно ишо подольше стоит фторой рас. Сцедили вот, и если пошло уже такоё житкоё, пожижже пошло – больше не «гонят».*

*А из остаткоф уже делают квас. Остатки заливают водой, и он настаивацца около недели. Ево сцеживают, и он получаецца кисленький такой.*

*[А хмель и дрожжи когда добавляют?]*

*Хмель кладут уже тогда, когда пиво «выгонят», для крепости. Дрожжей немного добавляют, штобы оно «походило» маленько.*

*[А хмель где брали?]*

*А хмель сами росли раньше дак.*

*[А от хмеля что берут?]*

*Шишечки – то эти вот, когды поспеют – то оне.*

*[И от них зависит крепость?]*

*Да, да.*

*[А закваску раньше где брали?]*

*Сами дрожжи делали дак. Из этой жо соло-*

дьянки, которая вот пророщенная рошь. Иё ф криночку накладут, этово теста, заливают водой, и ставят ф печь, штобы она там розопрела.

*[Не растёртую рожь?]*

Нет растёртую. Ф печке она розопреёт, потом подзакиснёт видно и получаеццы закваска.

*[А пиво раньше – то из чево пили?]*

А раньше пиво из «гусаков» пили, по кругу. Кофшики такие с двумя ручками. Росписные, красивые были. **[187-06]**

#### ОБ ОБРЯДАХ ВО ВРЕМЯ ВАРКИ ПИВА

— пляшут и песни поют у пивного горшка перед тем, как посадить его в печь:

*Приговаривают, приплясывают и песни поют, штобы праздник был веселый. Вокруг целый, такой... Называли «топник». Наливали туда сусло, и приговаривали.*

*[Вокруг чего приплясывали-то?]*

*Такая кадочка. И ставят в печку горшки с этим, с солодом. И гонят сначала сусло. Потом это наливают, много веть получаецца. Туда кладут*

*дрожжи, кладут хмель. А ставят эту., кадочку на табуретку, чтобы можно кругом ходить. Вот. И приплясывают. Ходит затваривает и приговаривает, чтобы весёлый праздник был. [012-38]*

О ПИВНЫХ ОБРЯДАХ И ПРАЗДНИКАХ

*На престольные праздники пили пиво по домам, своим гостям хорошее пиво, чужакам похуже — «второе» пиво. Гуляли три дня. На четвертой день скопляют... робята, молодёжь. Дефки и робята молодые. Ходят по деревне. Идут и мяса просят и яиц просят и пива. У ково чево есь. С ведром идут. Вот, потом в один дом сойдут и там кто мясо жарит, кто яичницу пекёт. А потом за стол садяцца... Это молодёжь. Потом за стол садяццы и тут кантуют. [003-04]*

\*\*\*

— как пиво за столом пили:

*Деревянные, такие красивые продавались [гусаки – ред.]. Поставят на стол пива, целую чашку и потом наливают. Такие гусаки, с руцькам. Такие*

*небольшие. Вот нальют гусак и сидят все под-  
рят, по лафкам. Один попьёт. А другой передаёт  
вот эдак. Вот как иш, жили. И не думали што,  
один попьёт, можот туда слюны потекут, дру-  
гой попьёт. Всё передают друк дружке.*

*[А как передавали?]*

*Вот возле меня сидит человек, я попил – на,  
ты пей. Вот так. Сидят это, кругом лафки,  
стульев не было. Лафки кругом дак. И переда-  
ют. Ты пьёшь, да этому передаёшь. Тут опять  
наливают этот гусак. Опять наливают. Пи-  
ва-то не убывало дак. [014-44]*

\*\*\*

— раньше с пива так не напивались, как те-  
перь,

— в каждой деревне могло гостить до сотни  
человек и больше, поэтому напоить такое коли-  
чество людей просто сложно,

— компания заходила в дом, им подносили по  
стакану пива и они шли в следующий дом,

— угощать могли не всех, а только с кем го-  
стились. [015-10]

\*\*\*

*Варили пива! Пива варили черные, густые. Самогону не варивали. А пива такое, знаете, изо ржи. Такие готовые, сортовые. Такими кружками поили.*

*И со всево свету ходили к нам туда, в деревню. Вот, допустим, придут за тридцать километроф. Не знаем людей никово. Пирогов у матерей напечено.. Вот такие огромные пироги. Выставляющца столы и на улице и в доме. Сусло. Кисель был из пшенициы. Это была прелесть. Холодец. И все, незнаем кто? Все приходят и все наедающца.*

*И за рекой нас уже кормят и поят. Поскоку у нас-то тут так было принято. И там уже нас поили, кормили. [046-68]*

\*\*\*

*— пиво на кладбище брали в родительские дни. [180-17]*

## **Пиво по бузыкински**

**Записано в д. Бузыкино  
Никольского с/с  
Кадуйского р-на  
от Туваевой Галины Ивановны,  
учителем Андогской школы  
Ириной Петровец.**

Сначала замачивали рожь в мешке, держат мешок в воде 1-2 суток, после чего достают из воды. Когда вода стекает, рожь рассыпают на фанере (раньше это делали на полатях) или на чисто вымытом полу, слоем в 5-6 см. Когда зерно прорастёт, его распутывают (шиньгуют), сушат на печи, размалывают на муку, и получается солод.

В пивной глиняный горшок на дно кладут колосник, деревянный крестик, солому, насыпают солод, заливают кипятком, и ставят в русскую печь выпаривать. В нижней части горшка небольшое круглое отверстие затыкается деревянным штырём. Сусло сцеживают в

ёмкость, вынимая штырь. Затем снова заливают солод в горшке кипяченой водой, и так до трёх четырёх раз

Из сусла, сцеженного в первые два приёма, готовят пиво с помощью хмеля, и дрожжей. Сусло третьего и четвёртого приёмов сцеживают на квас. Называли его цепнишным (цепник – это кадушка с дном снизу и с верху, но в верхнем дне квадратное отверстие, которое затыкается деревянной пробкой по форме отверстия).

Часть первого сусла оставляли для еды с овсяным киселём.

Ну, а пиво после брожения — отличный хмельной напиток. Это тебе не современное баночное пиво, и по вкусу, и по качеству. Полезное и забористое!

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ: пожелания и подсказки**

Данная информация обращена, прежде всего, к жителям наших сел и деревень – наш напиток так и называется: «деревенское пиво».

Современному человеку, не владеющему навыками варки пива, сложно решиться на такой поступок. Для первичной варки пива потребуются определённые финансовые затраты и использование различной посуды, приспособлений, инструментов уже имеющихся у вас под рукой.

Вот несколько рекомендаций – подсказок...

Для варки пива нужна русская печь, если мы говорим о «корчажном» пиве.

Перед варкой пива жарко протапливали печь добрыми, сухими берёзовыми дровами.

Заранее определяли необходимое количество вёдер пива, так как от этого зависит потребление зерна и хмеля.

Рожь, овёс или ячмень можно купить в местных аграрных предприятиях (совхозах, колхозах) или на городской ярмарке. Хочется обратить внимание на то,

что деревенское пиво – чистый экологический продукт, и поэтому заграничное зерно нам не подойдет (есть риск наличия ГМО), нужно зерно своё, родное.

Хмель продается на рынке и в аптеках. Но хмель надо брать вологодского происхождения, а лучше выращенном на своем хмельнике (как это делают в с. Сизьма Шекснинского района).

Вся необходимая посуда делается только из дерева и глины.

Глиняная посуда перед употреблением тщательно промывается речным песком, или древесной золой, или щёлоком. Нельзя употреблять современные моющие средства.\*

Перед употреблением вся деревянная посуда (кадушки, бочата) «пробучивается». В посуду кладут на дно вересовые ветки, емкость на  $\frac{3}{4}$  заполняется водой, из печи достаются раскалённые камни и опускаются на дно кадушки, сверху закрывают плотной холстиной. Бучится до остывания.

---

\* Пивные горшки и корчаги по традиционной технологии умеют делать мастера МБУК «ЦНТКиР». Вы можете заказать у нас изготовление пивной посуды необходимых вам размеров по тел. 8921-250-19-63, или e-mail: [kcntcr@gmail.com](mailto:kcntcr@gmail.com)

Рассохшуюся кадушку можно снова запустить в дело. Поставьте её на землю у водоёма или колодца, многократно заливайте водой. Стенки кадушки из досечек – клёпок будут постепенно впитывать воду и кадушка разбухает, становится непротекаемой, годной к употреблению. Длится процесс около 2 – 3 суток.

Все другие приспособления и инструменты делаются своими руками.

При варке пива используется только колодезная или родниковая вода.

Не забудьте поплясать вокруг кадушки с солодом и хмелем, делайте всё с хорошим настроением, чистыми и добрыми мыслями, тогда точно праздник будет весёлым.

***Каданцев А. Ф.,  
науч. сотрудник МБУК «ЦНТКиР»***



## Список источников по реестрам экспедиционного архива МБУК «ЦНТКиР»

Номер аудио-записи	Автор текста	Место и время записи	Текст записывали
003-04	Казначеева Лидия Афиногеновна, 1905 г.р.	Никольский с/с, д.Лыковская, 24.07.91.	Кулёв А.В.
005-54	Блохина Зинаида Павловна, 1933 г.р.	Никольский с/с, д.Стан, 16.06.93.	Кулёв А.В.
012-38	Белова Анна Петровна, 1906 г.р., род. с д.Брюхово, Андроновского с/с; ее дочь: Соловьева Людмила Ивановна, 1929 г.р.; Грошцева Аполинарья Степановна, 1925 г.р., род. с д.Мальшёво, Никольского с/с	Никольский с/с, д.Тарасовская, 22.06.94.	Каданцев А.Ф.
014-30 014-31	Шадровцев Николай Иванович, 1927 г.р., Шадровцева Мария Павловна, 1929 г.р.	Великосельский с/с, д.Ступолохта, 23.06.1994 г.	Кулёв А.В. Каданцев А.Ф.
014-35 014-44	Андреева Августа Тихоновна, 1902 г.р.	Андроновский с/с, д.Илемное, 23.06.94.	Каданцева О.А.

015-10 015-11	Крылов Александр Николаевич, 1921 г.р.; Спиринцев Александр Михайлович, 1935 г.р.	Андроновский с/с, д.Копосово, 24.06.94.	Кулёв А.В. Каданцев А.Ф. Кукушкин А.В.
025-13	Кузьмицкая Татьяна Михайловна, 1915 г.р.	Мазский с/с, д.Заэрап, 25.07.95.	Зуева Т.А.
046-68	Крель Зинаида Павловна, 1933 г.р., род. с д.Ишкбой Никольского с/с	Никольский с/с, д.Стан, 09.07.1998 г.	Каданцева О.А. Назарова В.В.
156-06	Данилова Евдокия Дмитриевна, 1914 г.р.	Мазский с/с, д.Маза, 26.07.1998 г.	
163-33	Титова Лидия Яковлевна, 1928 г.р., род. с д.Заэран., Мазского с/с Никонова Александра Михайловна, 1927 г.р., род. с хут.Павловское	Мазский с/с, д.Нижние, 14.10.2003 г.	Каданцев А.Ф. Глушкова Т.Н.
180-17	Громцева Александра Григорьевна, 1916 г.р., род с д.Турманская, Кулигинского с/с	Андроновский с/с, д.Вахонин Починок, 19.07.2005 г.	Каданцева О.А.
187-06	Яблокова Александра Ивановна, 1927 г.р. род. с д. Семёновская, Барановского с/с	Барановский с/с, д.Бережок, 28.09.2006 г.	Каданцев А.Ф. Каданцева О.А.

## Словарь

**Весёлка** – деревянная лопатка с узкой лопастью и длинным черенком, происходит от слова «навеселить», т.е. взболтать и пустить в ход какую-либо жидкость (пиво).

**Деревянный крест (т.ж.: колосник, палочка, солома, теремок)** – разновидность колосников, способствующих хорошему сливу сула.

**Жито** – у нас так называют ячмень.

**Закваска** – частица квашеного теста, для приправы.

**Закваска (мест.)** – небольшая часть смолотого солода, которую помещали в горшок, заливали водой и хорошо пропаривали в печи.

**Квас** – русский напиток, из квашенной ржаной муки и хлеба с солодом.

**Колосник** – в нашем случае это деревянный крест по размеру донца у горшка.

**Кошель** – самодельная сумка для горячих камней, сплетённая из кручёных берёзовых прутьев.

**Насадка** – кадушка для хранения пива.

**Палочка (т.ж.: деревянный крест, колосник, солома, теремок)** – разновидность колосников, способствующих хорошему сливу сула.

**Пиво** – брага, бражка, хмельной напиток, который варят из солоду и хмелю.

**Поварня** – деревянный сарай у водоёма, приспособленный для варки тшаного пива.

**Приголок** – добавленные в солод дрожжи и хмель.

**Пуд** – 16,38 кг

**Солод** – хлебное зерно, теплом и мокротою пущенное в рост, засушенное и крупно-смолоное; проросший хлеб, в котором образуется сахарное начало.

**Солодеть** – становиться сладким.

**Солома (т.ж.: деревянный крест, колосник, палочка, теремок)** – разновидность колосников, способствующих хорошему сливу сусла.

**Сусло** – сладковатый навар на солоде, готовый пивной навар, без дрожжей и без хмелю.

**Теремок(т.ж.: деревянный крест, колосник, палочка, солома)** – разновидность колосников, способствующих хорошему сливу сусла.

**Тшан** – чан.

**Фунт** – 0,41 кг

**Хмель** – повойное растение, коего цветень идёт в пьяные напитки.

**Ходунья** – кадушка.

**Цепник (ч`епник, ходник)** – кадушка для выгонки пива.

**Ярица** – зерно, полученное от весеннего сева.

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие редакции .....	2
Символика и ритуальные функции пива .....	7
Из истории пива .....	13
• Хмель и солод .....	14
• Пивоварное мастерство .....	5
• Пивоварное мастерство (о штанном пиве) .....	17
О штанном пиве .....	19
Из Материалов Этнографического бюро кн.В.Н.Тенишева, 1898-1899 гг .....	26
Из материалов экспедиционного фонда МБУК «ЦНТКиР», 1991-2006 гг .....	36
• Как сусло и пиво варили .....	36
• Об обрядах во время варки пива .....	52
• О пивных обрядах и праздниках .....	53
• Пиво по бузыкински .....	56
Заключение: пожелания и подсказки .....	58
Приложения:	
Список источников по реестрам экспедиционного архива МБУК «ЦНТКиР» .....	62
Словарь .....	64