продуктов животного происхождения. В праздники, которые длились несколько дней, ассортимент мучных и мясных блюд был широк. Для обрядовой трапезы по разным случаям блюда готовили лишь на один прием пищи.

Из ***ритуальных напитков*** основным являлось пиво. Без него не обходились никакие праздники, обряды и жертвоприношения.

В источниках подробно описывается пивоваренное искусство чувашей. Оно состоит из двух этапов: приготовления солода и самого пивоварения.

Для пивоварения употребляли главным образом яровой ячмень. Другой компонент — хмель *хăмла* — неоплодотворенные цветки хмеля, дающие хмелевое масло, хмелевую кислоту, хмелевую смолу и дубильное вещество. Хмель придает пиву приятный горький вкус и способствует сохранности пива, т.е. увеличению его стойкости. Хмель должен быть чистый; пораженные головнёй (болезнь растений) хмелевые шишки для хорошего пива не использовались; они шли на приготовление повседневного пива, которое употребляли члены семьи *хамăра валли*. «Если имеют в виду приготовить из 1 пуда солода 6 ведер пива, то хмеля берут 2—3 фунта», — констатирует источник.

Вода для пивоварения бралась питьевая. Некоторые хозяева для приготовления сусла предпочитали мягкой воде жесткую, ввиду наблюдаемого хода брожения (Тетюшский уезд, селение и автор не указаны)[70]. В другом источнике дается иное мнение: *Сăрана е паварта, е килте (пӳртре), е çырма хĕрринче тăваççĕ. Çырма шывĕ вĕреме кĕрсен ăна шетнике пушатаççĕ. Унта салат яраççĕ те пыллантăр тесе шăналăк витсе хăвараççĕ*[71]. [Пиво делали в летней кухне *павар*, или в доме, или на берегу реки. Когда закипала речная вода, ее переливали в кадку. Потом клали солод и накрывали пологом для получения навара][71].

Приготовление солода для пивоварения состояло из таких технологических приемов, как замачивание зерна, проращивание, высушивание и перемалывание его на солод.

Для совершения данных действий почти повсюду функционировал солодовый овин *салат авăнĕ,* иногда занимались этим дома. В овин *салат авăнне* тетюшские чуваши сырье отдавали артелью, а мерили его басманами (*пасман*). Источник

сообщает: *Пĕр авăна çирĕм пасман* каять.* [В один овин идет 20 басманов]. На две части ржи брали обычно одну часть овса. Часто примешивали ячмень. Он шел взамен овса и в равной части с рожью. Редко примешивали полбу.

На овине зерно высыпалось в корыто *такана.* Туда наливали несколько ведер воды так, чтобы все зерна оказались под водой. В воде зерна разбухали. Через трое суток набухшие зерна вынимали из воды, клали в кучу *купа.* Здесь в процессе самонагревания зерно распускалось *кĕççеленет.* Просушенную массу клали слоем до 3 вершков. В этом случае зерна распускались лучше и ростки переплетались между собою. Когда ростки вырастали до 1 сантиметра, зерна опять собирали в кучу. Хлеб прел *хĕрет.* Через сутки начинали сушить. Чтобы не пропала сластимость *пылакĕ,* сушили постепенно: трое суток в двух печах. На приготовление «овинного солода» уходило от 9 до 12 дней. Отмечалось: чем дольше протекает работа, тем лучше по качеству солод. Заготовленную массу размалывали на мельнице. Мололи крупно, иначе, как говорили, «не будет сусло» *(ăсла юхмасть).*

Приемы домашнего приготовления солода в сущности те же, какие имеют место при овинном приготовлении. Разница лишь в количестве самого солода и орудиях: солод приготовляли дома в особом корыте, которое ставилось под скамью, у стены избы. Если нужно, корыто ставили и на печь. Здесь принималась во внимание энергия прорастания семян.

В источниках пивоварению уделяется значительное внимание. Технология состояла из двух основных элементов: варки пива и брожения. Варка, в свою очередь, слагается из этапов приготовления сусла, кипячения его с хмелем и охлаждения.

Пиво зимой варили в пивоварне и избе, а летом часто на берегу речки. Для этого приготовляли котел *сăра хуранĕ,* чан *чан,* кадки (*шетник*), большие ковши *куркасем,* бочки и дрова.

В летнюю пору около источника воды ставили два столба с перекладиной, к которой привешивался котел. Обычно соотношение солода и воды было 1:6. Так, если хотели варить из 1 пуда солоду, то наливали 6 ведер воды. Когда разжигали

---

* *Пасман* — басман, мера веса около 4 пудов.

дрова, то они скоро *якăртатса туса каяççĕ,* в поэтической форме утверждает источник (букв. «скользят, шуршат, кипят»). *Имелись* своеобразные заговоры, чтобы вода кипела бойко *якăртатса вĕретĕр.* Источник указывает, что если пивовар *сиксе ташласан* плясал припрыгивая, то и вода кипела так же *(сиксе вĕрет)* и даже стекала через край.

Перед тем, как перелить кипяченую воду из котла в кадушку, окуривали *(тĕтĕреççĕ),* приговаривая: *Эй, пĕсмелле, Турă, çырлах, Турăран ырлăх, этемрен сиплĕх. Чукки кĕлли çырлахса, вилли-чĕрри пиллесе лайăх пултăр, килĕштĕр. Выльăх-чĕрлĕх сывлани, йыт-качка сывлани пурте тухтăр, çак сăрана ăнтарччăр.* [Эй, бесмелле, Боже, помилуй, от Бога изобилие, от человека польза. Пусть умилостивятся, пусть благословят живые и мертвые, пусть сладится вся сила дыхания животных, сила дыхания собак – пусть всё выйдет, соберется, чтобы принести удачу этому пиву] (Алькеевская волость Тетюшского уезда). Окуривание совершалось поленом[72].

Вымыв кадку, пересыпали солод, наливали из котла воду – делали это постепенно, чтобы сусло не сделать чересчур жидким. При этом беспрерывно и тщательно перемешивали мутовкой *сăра калекĕ.* Если мешалка в жидкости могла держаться стоймя, то заключали, что достаточно. После этого в гущу клали поперек лучину и посыпали сверху солодом для того, чтобы не испарялась *(пăс тухасран).* Затем кадушку закрывали пологом и оставляли на 5—6 часов сластиться, томиться *(пылланма).* О «сластении» узнавали по верхнему слою солода, который должен был осесть. При погружении слоя солода снова кипятили воду в количестве 5—6 ведер на пуд солода.

Между тем приготовляли корыто *ăсла кункăри, шан.* Дно этого корыта округлое, с отверстием на одном конце для выпускания жидкости. На дно поперек клали палочки такой длины, чтобы расстояние от дна до них было не более 2 вершков. На палочки, называемые *такана (кункăра) шакки,* вдоль корыта стелили солому (*май улăм*). На концах корыта, у самых стенок, поперек клали по горсточке соломы. Воду из котла переливали в кадушку с суслом, слащенным солодом. Эта переливка называлась *сăра пăсни.* При т.н. «корчажной варке» пива употреблялось корыто *кункăра* более простого устройства. На деревянный брус с ложбинкой вдоль ставилась корчага

(глиняный сосуд) с пивным наваром, через особое отверстие в корчаге сусло стекало в ложбинку, а по ней в кадку.

После вышеупомянутой переливки воды в кадушку *сăра пăсни* сусло настаивали *тăрăлтараççĕ*. Чистую часть сусла *тăрри*, осторожно почерпнув деревянным ковшом *алтăр*, переливали *(тăррине илеççĕ)* в другую кадушку меньшего размера. Оставшуюся на дне кадушки гущу процеживали через солому в корыте. Отцеживаемое сусло называлось *ырри*, оно вытекало в меньшую кадушку. Из нее сусло *ырри* переливали в котел, кипятили снова. Между тем *тăрри* кипятили и взамен *ырри* из котла переливали в корыто. Взамен *тăрри* в котел переливали *ырри* и опять кипятили. Из котла *ырри* переливали в корыто и пропускали второй раз.

Тăрри и *ырри*, проходя через солому, смешивались (общее название – *ырри*). Когда от *ырри* при отцеживании оставались только капли, в корыто наливали сырую воду. Сусло из этой воды называли *сут ăсли*. Такое сусло пропускали в 2 котла. Первый котел этого сусла кипятился, смешивался с *ырри*, второй котел сусла, более жидкий, чем первый, кипятили, положив хмель, и варили часа три, перемешивая. Затем жидкость остужали в кадке. «Доброе сусло» *ырри* наливалось в одну большую кадушку. После *сут ăсли* в корыто могли еще подлить сырой воды. Из такого сусла-последка *каяшши*, или *каяш ăсла*, пиво получалось худшее, и называли его соответственно пиво-последок *каяш сăра*.

Закончив работу с хмелем *(хăмла пĕçерсен)*, приготовляли закваску *кулавкка*. Для этого использовалось хорошее сусло *ырă ăсла*, дрожжи и мука. Все это перемешивалось, затем смесь кисла. Чуваши, живущие по р. Буле, приговаривали: пусть сусло «станет как вода Волги и Булы» *(Атăл шывĕ пек, Пăла шывĕ пек пуличчен)*. Здесь подразумевалась летняя температура воды в реке.

Когда закваска *кулавкка* начинала усиленно бродить *(хытă йăçме пуçласан)*, ее выливали в хорошее сусло (*ырă ăсла*). Кадушку от *кулавкка* опрокидывали и, отталкивая ее от себя, приговаривали: *Ать, час йăç, çурхи шыв епле шавлать, çавăн пек шавла. Чыслă, чыслă хăнасем килнĕ, ĕçес теççĕ, час йăç. Шур кайăка хăвалаççĕ, шурă лаша утланса, шурă кĕççе хурса, çавăн сикки сик. Çурхи шыв епле сикет, çавăн сикки сик. Ать, аçа пек, çиçĕм пек, вут пек, хăм пек, шавлаттарса, кĕрлеттерсе [йăç]!*

[Ать, скорее броди, шуми так, словно весенняя вода шумит. Почетнейшие гости пришли, пить хотят, броди быстро. Гонятся за белой птицей всадники, накинув белый войлок на коней, прыгай, как они. Греми, словно гром, словно молния, словно огонь, словно жеребенок, вызывая много шуму [броди]. (Записано в Алькеевской волости Тетюшского уезда.). Вместе с закваской в сусло выливали отвар хмеля. Закончив все работы, кадушку покрывали пологом. Его обвязывали вожжами, наговаривая: *Куштан пуçне пăркăçлатăп, çавăн пек хаяр пул.* [Скручиваю голову коштана, будь таким же крепким].

Сусло бродило в течение суток. Если закваска была пущена в теплое сусло, то кисло быстрее, однако пиво в этом случае имело горький вкус *(хаяршăк).* Если сусло добавлялось в охлажденном виде, то бродило и более суток.

По готовности *(сăра йăçсен)* выжимали из пива хмель *(пиç хăмла пăраççĕ),* в пиво подбивали муку, и оно отстаивалось около двух часов. После этого пиво процеживалось через сито. Для этого рядом с кадушкой, в которой бродило пиво, ставилась кадушка поменьше. На палочки ставили сито, в него пиво отливалось ковшом, по мере наполнения кадушки пиво через воронку переливалось в бочку. На процеживание пива *сăра сĕрме* приглашали старшую родственницу, которая, отведав пиво, указывала на достоинства и недостатки его, равно как и на причины тех и других.

Источник сообщает, что приятный на вкус, но очень опьяняющий вид пива известен как *мартовское пиво* (Тетюшский уезд, селение и автор не указаны)[73].

Существуют и другие виды пива, к примеру *максăма сăра* (бесхмельное пиво). В сообщении говорится: *Ăсла çине квас чусти яраççĕ те йăçĕтеççĕ, çав максăма пулать. Максăмана тырă пĕтерсен ĕçеççĕ.* [В сусло добавляют кислое тесто и ставят бродить, так получается *максăма. Максăма* пьют после уборки урожая.]

В материалах фонда имеются сведения о ритуальном пиве, готовящемся по разным случаям. Пиво варили, в частности, перед началом жатвы, когда организовывали небольшую пирушку. *Ĕç ум ĕçки* пирушка перед началом работ была характерна для традиционного быта. «Благодарственное» пиво пили после уборки урожая и вывоза его на гумно. Приглашали родню. Кто не мог приготовить пиво, делал *максăма* — бесхмель-

ное пиво, говорится в сообщении В. Николаева (Чистопольский уезд, 1911)[74].

Информант П. Васильев (слушатель Казанских миссионерских курсов, 1909) сообщает, в частности, о «девичьем» пиве: *Хĕлле, Христос шыва кĕнине асăнса тăвакан праçник умĕн, хĕрсем килсерен салатпа хăмла пуçтараççĕ те сăра туса пĕр пӳрте ĕçме пуçтарăнаççĕ, ăна «кĕшерни сăри» теççĕ.* [Зимой перед праздником Крещения Господня из собранных в результате обхода домов солода и хмеля девушки готовили пиво и устраивали пирушку в одном из домов, назывался обряд *кĕшерни сăри*, т.е. пиво на Крещение][75].

Прежде чем подносить напиток гостям, в бочонок наливали 3 ведра пива. Ритуал угощения пивом начинался с початия бочки, с которым связывались надежды на благосостояние, здоровье, гармонию. Каждому подавали по ковшу пива. Подача пива гостями встречалась восклицаниями и пожеланиями изобилия, получения высокого урожая. Получив ковши, все вставали лицом к востоку и молились: *Турă, перекетне пар, искĕлми (иксĕлми) тивлетне пар, йӳçĕ ĕçсе тутлă калаçмалăхне пар. Панă çĕре ан палăрт, илнĕ çĕре ан иксĕлт (иксĕлтер).* [Дай, Боже, достаток неиссякаемый (неиссякаемое благополучие), дай пить горько и говорить сладко. Что дано — не показывай, что взято — пусть не иссякнет]. После этого начинали потчевать пивом. Каждому гостю пиво подливали в ковш, по принятому обычаю, три раза.

Корреспонденты описывают пивной ритуал, приводя как обрядовые, так и вербальные тексты, в частности, о крещенском пиве информацию прислал корреспондент из с. Пролейка Самарского уезда. С пивом и пивной атрибутикой, как свидетельствует материал, была связана добрая сотня застольных песен чувашей. Вот одна из них:

Хăмла ярса сăра туса юрламасăр ĕçни мĕн усси.
Чӳречĕрсем çинче, кусуй çинче, сарă пурçин хутри хут çинче,
Унăн тĕсĕ кайнипе каймассине икĕ алăмпа тытмасăр
пĕлетĕп.
Эсир тăван савассипе савмассине икĕ куçран пăхмасăр
пĕлетĕп.
Кĕрекĕрсем кĕре сăрăр, сăра ан ĕçтерĕрсем — урам тайăлать.
Вырсла хапханăн хăмисем — ватă хырăн варрисем,

Çак тăванăн ĕçкĕ-çики – ватă хуртăн пылĕсем.
Тӳпери çăлтăр – çутă çăлтăр, тимĕрлеттернĕ-тĕр ӳкмесе,
Çак тăвансен ĕçки-çикине сахăрлаттарнă-тăр пĕшмесе.
Çĕнĕ çуна эп тăвас çук, тусассăн та сире лартас çук,
Çĕнĕрен хурăнташ эп тăвас çук, тусассăн та сире пăрахас çук.
Пирĕн кăвак лаша пулас çук, пулсассăн та пуçне ухас çук,
Эсир пирĕн пата пырас çук, пырсан та пăха пĕлес çук.
Пӳртĕрех умĕнче улма йывăç, ан тăкăрсам улмине çилпеле.
Пичӳм, кукум, инкум, хурăнташ (тивĕçлипе калас пулать. – *Е.С.*)
Ан ӳпкелĕр эпĕ килнĕшĕн[76].

[Сварив хмельное пиво, не запевая его пить, какая польза от пирушки. На ваших окнах, на косяках, желтая шелковая пряжа на бумаге, линяет она или нет, знаю, не пощупав двумя руками. Родня уважает нас или нет, знаю, в глаза не заглядывая. Ваш стол яствами обильный, пивом не поите, с ног валюсь. Доски у русских ворот из сердцевины многолетней сосны, пирушка у этих родных – медовуха старой пчелы. На небе звезда – яркая звезда, пригвождена, должно быть, не упасть. Пирушка у этих родных подслащена, должно быть, не иссякнет. Новые сани я не сделаю, если и сделаю, вас не посадить, новых родных я не сделаю, если и сделаю, вас не забыть. Не будет у нас сивой лошади, если и будет, не станет мотать головой, вы к нам с визитом не придете, если и прибудете, вас обхаживать нам не суметь. Перед вашим домом яблоня, не роняйте яблоки ветром. Мой брат, дядя, тетя, родня (надо сказать, как полагается. – *Е.С.*) не упрекайте за то, что я пришел] (информант – крестьянин Яргушкин, с. Пролейка Самарского уезда Самарской губернии, 1905 г.).

Приведем другой пример, связанный с приемом гостей во время пира *ĕçкĕ*. Рукопись содержит чувашский текст, но читателю предлагаем переведенный и обработанный материал. Сообщение было прислано из д. Новое Изамбаево (Алькеевская волость Тетюшского уезда Казанской губернии, информант Петров А.). В самом начале пира приезжавших из других деревень родных угощали чаем, лишь потом пивом. Если гостей было много, их сажали таким образом: женщин за один стол — *тĕпелте* у печки, мужчин – за другой, который находился ближе к двери[77]. Но в другом источнике приводится такой пример: женщины сидели у печки *тĕпел*, а мужчины за

главным столом в переднем углу — *кĕреке*[78]. Пивом угощает хозяин дома, а водкой — хозяйка. Потом сажают за стол, едят *каснă салма*. Наевшись, гости благодарят за угощение и наливают хозяевам дома пива *апат курки*. В конце пира *ĕçкĕ* на стол ставят *пошол пăтти*, после этого блюда гости начинают собираться домой, т.к. оставаться еще на некоторое время после этой каши считалось неприличным. Перед уходом гости угощают хозяев дома за гостеприимство. Пока хозяева пьют, гости, бывает, поют несколько песен. Уже во дворе гостям предлагают «посошок» *çул курки*[79].

Подводя итоги, следует отметить, что анализ материала по культуре питания чувашей дается в настоящем исследовании по структуре, принятой в научной литературе, – пища растительного и животного происхождения; повседневные, обрядовые и праздничные блюда – с учетом вариаций в зависимости от этнографической зоны, сезонов года, состоятельности семьи, новых тенденций, эволюции питания.

Материалы фонда Н.В. Никольского отражают культуру питания чувашей начала XX в. Прошло с тех пор целое столетие. Традиционная пища во многих случаях вытеснилась, но в немалой степени продолжает бытовать. Сохраняется ритуальная еда, пусть и в ограниченных формах и видах. Так, традиционная пища готовится, чтобы соблюсти ритуалы (к примеру, до сих пор подается *кĕсел* в качестве поминального блюда).

Многие элементы традиционной кухни по мере включения в рацион новых блюд исчезли, в их числе толокно, различные виды колбас; сократилось число обрядов с ритуальной кашей и т.д. Однако нельзя утверждать, что произошел отказ от национальной кухни. Традиционные блюда сохраняются во время различных торжеств, особенно в среде сельского населения (так, после рождения ребенка до сих пор варят молочную кашу или суп, на свадьбе подают блюдо в виде целой курицы или гуся и т.д.).

До нынешнего времени сохранилась традиция варить *шӳрпе* во время встреч друзей. Это, конечно же, не традиция, которая передалась от предков, а лишь отголоски того времени, когда, заколов барана и сварив *шӳрпе,* приглашали родственников.

Различные мучные изделия (*хуплу, пельш, кукăль*) для большого количества людей готовятся лишь в отдельных слу-