

ПОЭТИКА ЕДЫ

УДК 392.813 (=511.1)

ББК 63.5 (2 Рос. Удм)

«ВИНО СИДЕТЬ И ПИВО ВАРИТЬ И МЕД СТАВИТЬ»: НАПИТКИ КАК АТРИБУТЫ ПРАЗДНИКА У БЕСЕРМЯН

ЕЛЕНА ВАСИЛЬЕВНА ПОПОВА

(Удмуртский институт истории, языка и литературы УРО РАН:
Российская Федерация, 426004, г. Ижевск, ул. Ломоносова, д. 4)

Аннотация. В культуре бесермян напитки считаются полноценной частью питания. Понятие «сиён-юон» — в переводе «еда-питье» — обозначает пищу, продукты питания и кухню в целом. Такие напитки, как квас, пиво, брага, кумышка (алкогольный напиток домашнего изготовления), связаны с традиционной отраслью хозяйства — земледелием. Наряду с хлебом и кашей их готовили к календарным праздникам и обрядам, что нашло отражение в названиях последних: «осенняя брага», «рождественская брага», «зимнее пиво», «весенняя брага», «вербная брага», «девичья брага», «колхозная брага». Понятия «пить», «пить брагу», «пить пиво» у бесермян синонимичны таким категориям, как «играть», «веселиться», «гостевать». Приготовление напитков, их использование в обрядах регламентировалось ритуальными, социальными и обычно-правовыми нормами, часто носило символический и статусный характер. У бесермян выработалась культура питья, правила гостевого и застольного этикета, сложились специальные напевы, сопровождающие угощение напитками. Сегодня традиционные напитки используются в некоторых обрядах народного календаря, современных праздниках и фестивалях, где предстают как элементы культуры и народной кухни. Изучение напитков и воссоздание традиционных технологий их изготовления — важная задача в изучении материальной культуры бесермян. Статья основана на полевых экспедиционных материалах и ранних источниках.

Ключевые слова: бесермяне, культура питания, традиционные напитки.

Исследователи отмечают, что «в напитках еще более, чем в других формах пищи, выражаются ценностные, экономические, культурные вариации данного общества» [Арутюнов, Воронина 2008, 6]. Напитки считаются значимым компонентом питания, они «не только дополняют рацион питания, но и формируют этнический облик системы питания» [Никоголо 2008, 321]. Технологии приготовления напитков, их этническая и региональная специфика, культура потребления, символика, этикет и этические нормы, место

в обрядах и праздниках являются актуальными направлениями современных исследований [Традиционная пища 2001; Хмельное и иное 2008; Традиционное русское застолье 2008 и др.].

Судя по ранним источникам, у бесермян исторически сложилась традиция приготовления алкогольных и безалкогольных напитков из зерновых культур и меда и их использования во время молений, обрядов и праздничных трапез. В документах XVIII в., касающихся ежегодных выплат в казну бесермянами,

а также их соседями — татарами и удмуртами, в частности, можно найти просьбу о том, чтобы администрация не ставила на их землях кружечных дворов, предоставила им самим право «вино сидеть и пиво варить и мед ставить», но без продажи в отвоз в корчмы [Луппов 1997, 32], т. е. для собственных нужд. Немногочисленные источники середины XIX в. отмечают некоторые напитки и технологии их приготовления: «К праздникам семейным, особенно общим, варят медовое пиво и кумышку» [Сатрапинский 1854, л. 15]; «Женщины варят домашнее черное пиво. Гуцу от него заливают водой, получая квас» [Штейнфельд 1894, 235]. Упоминается специальное помещение наподобие летней кухни, где готовили на открытом огне, «...в коем варят котельное пиво и кумышку и летом пищу, где и трапезуют» [Сатрапинский 1854, л. 12]. Перечень разнообразной утвари свидетельствует о сложившейся культуре приготовления, хранения и потребления напитков: «...для пива и квасу жбан или бурак из бересты сарва́, деревянный, железный или медный ковш кобы, стакан, стопка́ для кумышки или вина рюмка цярка́» [Сатрапинский 1854, л. 12]. Солод варили в корчагах, деревянные чаны использовали для приготовления большого объема напитков. Специальные ковши-черпаки, вырезанные из цельного дерева или корня, служили для вычерпывания сула и браги при изготовлении алкогольного напитка *кумышка*, но, как отмечали собиратели, к началу XX в. они почти вышли из обихода [Коллекционная опись РЭМ. № 1111, 106]. Пиво и квас готовили и держали в деревянных жбанах. Берестяные бураки *сарва* разных размеров служили для хранения и переноски напитков.

Таким образом, источники XVIII–XIX вв. называют следующие напитки домашнего изготовления на основе зерновых культур: квас, «домашнее черное пиво», «котельное пиво», алкогольный напиток *кумышка*; на основе меда — «медовое пиво». Среди покупных напитков упоминаются «кабацкое вино» и водка. Документы выделяют технологии приготовления: «вино сидеть», «пиво варить», «мед ставить» — и говорят о том, что напитки для общественных деревенских и молодежных праздников готовили женщины и девушки. Перечисленные напитки

и традиции их приготовления, как показывают экспедиционные исследования, сохранялись и позже.

В культуре бесермян напитки являются полноценной частью питания, застолья, компонентом еды. Понятие *сиён-юон* — в переводе «еда-питье» — обозначает пищу, продукты питания и кухню в целом.

Безалкогольный напиток из зерновых культур квас *сюкась*, слабоалкогольные брага *брага́*, пиво *сур*, медовуха *чечо сур* (букв.: медовое пиво), хлебный алкогольный напиток домашнего изготовления *кумышка / арака*, покупные напитки *кабак вина́ / каба́к / вина́* (букв.: кабацкое / магазинное вино) предназначались для праздничных угощений и ритуальных трапез. При этом квас использовался не только на праздниках, но и в качестве основного напитка для утоления жажды. И он по-прежнему остается повседневным и праздничным напитком и полноценным компонентом еды. На основе кваса готовят разнообразные холодные похлебки с добавлением толокна, квашеной капусты и вареной печени, картофеля и редьки (хрена), съедобных дикоросов. Приготовление домашнего пива по старой технологии встречается уже крайне редко, хотя во второй половине XX в. эта традиция была еще распространена. Все напитки, за исключением медовухи, в основе имеют зерновые культуры, технология их приготовления предполагает соложение и брожение. Медовуху обычно готовили пасечники. В настоящее время традиции приготовления напитка сохраняются также преимущественно среди пасечников, что связано с наличием необходимого сырья. Медовуха подавалась в небольшом количестве во время угощения или встречи гостей.

Алкогольный напиток домашнего изготовления *кумышка / арака* имел более высокий статус, чем квас, пиво и брага, присутствовавшие среди основных угощений трапез и праздников. Свидетельством его высокой ритуальной и символической значимости служат выработанные в культуре правила и традиции питья, этикет, специальные гостевые напевы для угощения. Наряду с хлебом, кашей и другими вышперечисленными напитками, он использовался как подношение во время молений, обращения

к божествам и духам природы и дома, поклонения предкам. Напиток упоминается как залог, предмет ритуального угощения при сватовстве, выкупе невесты, отдельных трапезах и гостевых визитах, но не в числе главных напитков застолий. Аналогичный напиток у удмуртов имеет высокий ценностно-символический статус, сложившиеся традиции угощения, ритуалы и магические практики, сопровождающие его приготовление [Орлов 2004].

Форма подачи и повод для угощения напитками были связаны с этикетом, ситуацией и видом застолья, социальными и родственными статусами участников обрядов и гостевых визитов. Напитки были важной частью коммуникации, служили залогом свершившейся сделки, выражением уважения и родственных чувств. Их преподносили при обмене подарками, они регламентировали взаимодействие родственников, сельчан, разных гендерных и возрастных групп, сторон жениха и невесты. В обряде сватовства принять напиток от сватов означало дать положительный ответ, не принять — выразить отказ. Отец жениха, получив согласие родителей невесты, «...приезжает вторично сватать уже форменно с пивом и кумышкой или кабацким вином» [Са-трапинский 1854, л. 24 об. — 25]. В современном обряде по-прежнему если девушка и ее родители принимают от сватов угощения и напитки, то это свидетельствует об их согласии, даже если положительный исход сватовства известен заранее.

Пивом угощали на разных этапах свадьбы, подавали на девичнике во время церемонии одаривания невесты и ее подруг, сопровождая угощение специальным напевом. Невесту усаживали в передний угол, где она начинала «...плакать без всяких причин». Отец брал ковш с пивом, опускал в него монету и подавал ковш и монету дочери. Отпив немного, она передавала ковш и монету подругам. Затем таким же способом подавала пиво и монету мать невесты, после нее по очереди все старшие родственники [Штейнфельд 1894, 242]. Согласно этикету, «...невеста не обязана каждый раз выпивать весь ковш: она только отхлебывает из него и передает подругам, которые в свою очередь отпивают по глотку, передавая каждая друг другу, а та, которой достанется

последний глоток, берет себе монету. Таким образом, ковш долгое время наполняется вновь и ходит по рукам, пока не одарят деньгами всех подруг невесты. Этим и заканчивается несложная процедура девичника» [Там же, 242]. Пиво в свадебных обрядах подавали в качестве благодарности, в знак уважения, в ответ на подарок (деньги) и одновременно при их вручении. Угощали пивом и одаривали молодую деньгами после осмотра приданого: «Жених сыплет ей в пригоршню мелкие монеты, а невеста за это целует его. Присутствующие женщины по очереди подносят ей ковш с пивом и дарят тоже деньги» [Штейнфельд 1894, 245]. В современном свадебном обряде в доме жениха молодая подает напитки, обходя присутствующих. В ответ на угощение, которое носит символический характер (достаточно пригубить напитки или подержать чарку в руках и вернуть), в благодарность за угощение и внимание кладут на поднос деньги и произносят пожелания. Напиток собственного изготовления клали вместе с одеждой и другими подарками в сундук молодой. Пиво, хлеб, реже домашний алкогольный напиток как символ радушия, гостеприимства выносили при встрече поезжан, жениха с невестой, и когда родители невесты встречали родных жениха [Штейнфельд 1894, 244, 246]. Эта традиция встречи поезжан с напитками и хлебом сохраняется и в современной свадьбе.

Как уже говорилось, готовили напитки женщины и девушки. Хранение и подача напитков также в большинстве случаев были их обязанностью или привилегией. Сегодня этикет подачи имеет свои сложившиеся нормы. В традиционном застолье хозяйка (реже хозяин) лично угощает гостей из одной чарки по направлению движения солнца. В начале угощения хозяйка сама пробует (пригубляет) напиток, затем доликает чарку и подает ее гостю. Подачу напитка обычно начинают с самых уважаемых гостей, то есть с ближайших и старших родственников, которых усаживают в наиболее почетные части стола — ближе к красному углу или рядом с ним, вдоль фасадной стены. Во время поминальных застолий по умершему отдельная чарка или кружка с напитком ставится на край стола (комода, на телевизор в красном углу). Перед трапезой старший из присутствующих или членов семьи

пробует напиток и ритуальную кашу, приглашая предков и поминаемого «есть-пить», «отведать приготовленное и напитки». Напитки в этом случае являются полноценным и обязательным приношением, частью поминального застолья.

Приготовление и потребление напитков строго регламентировалось этикетными, ритуальными, социальными и обычно-правовыми нормами и в традиционной культуре носило коллективный характер, сопровождая ключевые события в жизни семьи родственников, сельского сообщества, в том числе переходные моменты календарного года. Эта регламентация и статус напитков, формы потребления характерны и для других культур, где «приготовление алкогольных напитков часто связано с различными ритуальными предписаниями и манипуляциями и в традиционной культуре производится обычно коллективно. Напитки употребляются по каким-то общим культовым или другим праздничным поводам» [Арутюнов 2008, 18].

Пиво, брагу, квас, наряду с хлебом и кашей, готовили к Рождеству и Крещению, обрядам выхода на посев, к Вербному воскресенью, Петровкам, Ильину дню и другим календарным праздникам, что нашло отражение в названиях этих обрядов и праздников. Посиделки *вожо брага* (букв.: брага на Святки / брага для святочных духов *вожо*) устраивали в святочную неделю с приготовлением напитков, трапезой, играми, рассказыванием сказок и загадыванием загадок. Пиво и брагу из зерна нового урожая готовили на деревенские и молодежные осенние посиделки — *тол сур* (букв.: зимнее пиво), *сизьол брага́* (осенняя брага), *нөл брага́* (девичья брага), *колхоз брага́* (колхозная брага) после завершения полевых работ. «Колхозную» и «осеннюю брагу» проводили как деревенский праздник. Праздник *тол сур* (букв.: зимнее пиво) в ряде селений устраивали 12 февраля, когда специально готовили пиво. Накануне Вербного воскресенья проводили деревенские и отдельно молодежные посиделки с трапезой, пивом или брагой — *верва суббота* (вербная суббота), *верба́ юон* (букв.: пить (пиво) в честь Вербного воскресенья / играть вербу), *верва́ брага*

(букв.: вербная брага / брага в честь Вербного воскресенья), *тулос брага́* (весенняя брага), *нөл брага́* (девичья брага). Термины *юон* «питье», «питье браги / пива» используются не только в значении «пить», но и для обозначения более широких понятий, как «играть», «веселиться», «гостевать».

Напитки на основе зерна — пиво, квас, брага — являются символами праздников у многих земледельческих народов [Андреева 2004; Валенцова, Белова 2009; Мокшин, Сушкова 2008; Сергеева 2015, 83–89, 97–153; Трофимова 1991; Чудова 2008, 91–93 и др.]. У соседей бесермян, удмуртов, напитки на основе зерна, муки, солода — квас и пиво — также выступали атрибутами и символами обрядов, а ритуальное питье отождествлялось с праздником. Встречаются у них и обряды, в обозначении которых используются названия напитков: *Толсур* (букв.: зимнее пиво), в значении «зимний праздник» (Рождество); *Куарсур* (букв.: лиственное пиво) означает «летний праздник» (Троица), осенние молодежные посиделки северных удмуртов *ныл-брага* (букв.: девичья брага) «девичий праздник», завершение осенних полевых работ известно как *колхоз-брага* (букв.: колхозная брага) [Владыкина, Глухова 2015, 65–66].

Бесермяне к праздникам делали безалкогольные напитки и слабоалкогольные пиво и брагу: ставили утром или накануне праздника и подвергали непродолжительному брожению. «В больших чанах делали квас, нехмельную брагу» (Зап. от Ксении Алексеевны Невоструевой, 1924 г. р., д. Жувам, Юкаменский р-н, Удмуртская Республика (далее — УР). 1990 г.)¹, «Готовили брагу настоящую, не с дрожжами, как сейчас» (Зап. от Накии Лутфулловны Тютининой, 1943 г. р., д. Гордино, Базелинский р-н, УР. 1999 г.), «Приносили солод, муку, делали брагу густую, как квас» (Зап. от К. А. Невоструевой, см. выше. 1993 г.). Встречаются упоминания о пиве с добавлением семян конопли для аромата и более вязущей тягучей консистенции, хмеля, сушеной малины, в летнее время — свежих ягод земляники.

Именно квас, нехмельное пиво и брагу делали на Рождество для угощения ряженых, на посиделки, проводы святочных

¹ Все анализируемые и цитируемые в настоящей статье устные тексты хранятся в личном архиве автора.

духов [Попова 2013]. В настоящее время за неимением домашнего пива ставят квас. Угощение напитками из зерновых культур, как и выпечкой (хлебом), имеет продуцирующий характер: «Варили деревенское пиво. Это пиво в кувшине вынесут, каждому участнику дают по-пробовать» (Зап. от Романа Васильевича Антуганова, 1917 г.р., с. Ежево, Юкаменский р-н, УР. 2003 г.); «Ну, сочни сегодня пекут. Сочни даем. Ну, шаньги пекут. Шаньги даем. Если ничего не испекли, то хлеб даем. Хоть что-то, но даем. Выпить немного предлагаем. Квас подаем. Самогон немного можно, если имеется» (Зап. от Марии Васильевны Сабрековой, 1932 г.р., д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.).

Напитки готовили на посиделки в канун Старого Нового года, известные как *вожо брага*. Продукты (муку, солод) для напитков, горячих блюд собирали в складчину. Традиция подобных посиделок *вожо брага* в канун Крещения с приготовлением алкогольного напитка *кумьшики* и браги из собранных в складчину продуктов встречалась и среди соседей бесермян — северных удмуртов [Владыкина, Глухова 2015, 68–69].

Кружку с квасом ставят на стол в канун Крещения в обряде проводов святочных духов (деревни Шамардан, Абашево, Юкаменский р-н, УР). Напитки вместе с ритуальной выпечкой и кашей выносят за деревню (пределы усадьбы), выливают в прорубь или в снег: «Мы так провожать выходили. Берем с детьми квас. В наши дни с квасом выходим, а если есть вино, то его выносим немного» (Зап. от Раисы Михайловны Караваевой, 1926 г.р., д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.); «Девятнадцатого января устраивали проводы вожо. Выносят вечером шаньги, вино за ворота — вожо провожают. Прежде ходили к реке с хлебом и квасом. Провожая, говоря: “Уходите по-хорошему. Дайте удачи. Хороший хлеб дайте”» (Зап. от Екатерины Олеговны Опалевой, 1920 г.р., урож. д. Моино, д. Зянкино, Ярский р-н, УР. 1995 г.). Эта традиция схожа с обычаем расставания с дальними гостями, которых провожают до конца усадьбы или деревни, где еще раз угощают напитками: «Некоторые и сейчас устраивают. В проводы вожо кашу варили. В доме еду-нитье готовили. <...> Каша обязательно.

Потом наша бабушка и мы, дети, табуном выйдем из дома. Вино она вынесет, квас, если пиво, то пиво. Потом целую горсть лучины. Огонь там разжигали. <...> Квас давала нам. Давайте понемногу попробуйте. Затем с огнем (разожженной лучиной. — Е. П.) уж выходили на улицу» (Зап. от Василия Николаевича Борисова, 1928 г.р., д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.).

Угощение напитками духов — покровителей поля или реки было частью обрядов, которые еще сохраняются в наше время. Напитки выливали в реку в весеннем обряде проводов льда, «как бы потчужа ее», чтобы летом вода не причинила вреда людям и домашнему скоту, затем на берегу устраивали взаимное угощение [Сатрапинский 1854, л. 28 об.]. В первый день выхода на посев пиво брали с собой в поле: «Когда сделают приступ к пашне, каждый домохозяин со своим семейством приходит в поле, приносит с собою хлеб, соль и разную стряпню, пиво и вино, как бы, по их мнению, для чествования земли и испрошения от нея изобильного урожая хлеба, — где и обедают...» [Столетие Вятской губернии 1881, 558].

Пиво, квас вместе с выпечкой, маслом несли на свою межу для моления Хозяину поля в Петровки, позже — на колхозное поле, где просили хороший урожай: «Пиво варили. Это пиво пили. На межу немного лили, чтоб Межа кузё (Хозяин межи) поел-попил» (Зап. от Ирины Кирилловны Малых, 1907 г.р., д. Жувам, Юкаменский р-н, УР. 2001 г.). С этой же целью обмазывали колосья маслом или обливали пивом: «Двенадцатого июня — Петров день. Собирались у своей межи. Каждый берет колосок ржи, обливает его пивом и говорит: “Поим, кормим мы тебя, ты вырасти”» [Маштакова 1970, л. 29].

Напитки (пиво, брагу, квас) готовили к посиделкам, проходившим в канун Вербного воскресенья, — *верва суббота*, *верба юон*, *верва брага*, *тулос брага* или *нөл брага* (перевод см. выше). Посиделки устраивали в чьем-нибудь доме, в больших селениях — в нескольких избах или сельском клубе. Они были как молодежными, так и общими — деревенскими. Напитки готовили девушки, иногда им помогали женщины. Продукты для трапезы и пива к деревенским посиделкам передавали от каждого хозяйства,

к молодежным — приносили все его участники: *«Несли мясо, крупу. Готовили брагу. Пить ее собирались молодые парни, девушки, женщины и мужики. Брагу разводили в две, три кадки. Брага хорошая получалась. Сидели, общались и пили. Оставшуюся брагу утром разливали в ведра, разносили по домам»* (Зап. от И. К. Малых, см. выше. 2001 г.). *«Да, этот вебва брага (праздник вербы) пили (устраивали). Брагу делали, суп варили, пекли пирожки. Потом вечером шли пить. Квас делали, но говорили, что это пиво»* (Зап. от Федотова (имя и отчество неизв.), 1924 г. р., урож. д. Моино, д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.); *«Девушки собирались, спрашивали избу у тех, кто один живет, у кого был побольше дом. Девушки собирались, готовили брагу. В больших кадках делали. Муку приносили, солод. Яйца приносили, еду, разное <угощение> готовили. Потом все вечером за этой брагой <приходили>, шли есть-пить. У них <девушек> есть-пить уже приготовлено. Яйца, что-то еще несли, шаньги, разное. Это <несут> туда, где девушки брагу делают. Угощали там»* (Зап. от В. Н. Борисова, см. выше. 2000 г.); *«Угощение устраивали, плясали, пели, брагу ставили. Прежде колхоз устраивал "брагу". В двух больших бочках ставили. Собирались и потом ее пили с песнями»* (Зап. от Зинаиды Иосифовны Журавлевой, 1924 г. р., д. Гордино, Балезинский р-н, УР. 1999 г.).

В конце посиделок оставшиеся напитки раздавали по домам: *«Приходили с бураками, некоторые приносили ведра, если не было бураков хороших. Примерно по два ковшиа отравляли пива, налив в туюски. Это была такая традиция — обязательно по домам раздать. Муку приносили от каждого хозяйства еще утром»* (Зап. от В. Н. Борисова, см. выше. 2000 г.).

В больших деревнях, в колхозах, посиделки устраивали по бригадам, и на них собирались все жители. Бригадир или председатель освобождал девушек от других работ для приготовления напитков и блюд к трапезе: *«Во время вербы (здесь: Вербного воскресенья) мы делали посиделки с угощением, называются арвак (смеется. — Прим. авт.). Вначале в большую кадку замешивали квас. Потом кашу варили. Все приносили кто яйца, кто муку, кто крупу от своей бригады. По бригадам проводили. Это уже девушки*

работали, готовили. Вечером уже ели-пили. <Кто приходил на посиделки?> Ну, свои люди из бригады, вместе работающие. Тогда была первая бригада, вторая бригада. Мы были третьей бригадой. Мы все приходили. По бригадам проводили» (Зап. от Елизаветы Петровны Борисовой, 1931 г. р., урож. с. Ежево, д. Шамардан, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.).

Осенью после завершения полевых работ готовили из зерна нового урожая пиво, брагу и квас для деревенских посиделок «зимнее пиво», позже известных и как «колхозная брага». Кроме деревенских посиделок, устраивали молодежные, которые открывали новый цикл осенне-зимнего общения и собирали молодежь брачного возраста. Продукты для горячих блюд, выпечки и напитков собирали в складчину или — в более поздние годы — покупали на собранные деньги: *«Готовили пиво, варили кашу. Продукты собирали в складчину. Приглашали из своей деревни парней»* (Зап. от Татьяны Андреевны Дюкиной, 1913 г. р., урож. д. Моино, д. Рябиновка, Ярский р-н, УР. 1995 г.); *«А еще девушки постарше устраивали отдельно. А мы тогда были помладше. Девушки собирали муку в складчину по чашке, потом варили вино. Затем собирались отдельно в доме, пили с песнями, плясками. Весело. Была гармошка. А колхозную брагу пили, когда мы были совсем молодыми. На "девичью брагу" и парней приглашали»* (Зап. от З. И. Журавлевой, см. выше. 1999 г.).

Ежегодные посиделки «осенняя брага» или «девичья брага» в некоторых локальных традициях проходили как встречи молодежи нескольких селений и были популярны еще во второй половине XX столетия [Попова 2004, 159–163]. На этих посиделках пили пиво или брагу. Помимо угощения, важное место отводилось исполнению песен, играм, пляскам, поэтому говорили «играть брагу»: *«...с кем нынче будем в брагу играть»*; *«мы девичью брагу нынче весело играли»*. Изба, где проходили посиделки, называлась *брага корка* (букв.: изба для посиделок / изба для браги), *юон корка* (букв.: изба для веселья).

Осенние посиделки с угощением, приготовлением напитков и блюд были важны для поддержки общения между деревнями, сохранения брачного ареала. Молодежи для участия в таких ежегодных посиделках приходилось преодолевать

расстояние в 15–25 километров. Как отмечают рассказчики, это была возможность для знакомства, общения, формирования будущих пар: «*Посиделки “девичья брага” устраивали по очереди в каждой деревне. Обычно “девичью брагу играли” с молодежью тех деревень, с кем всегда гуляли, общались. Молодежь там знакомилась. Многие будущие супруги познакомились на “девичьей браге”*» (Зап. от Юлии Павловны Бияновой, 1917 г. р., урож. д. Гурзи, д. Курегово, Глазовский р-н, УР. 1993 г.). «*Девичья брага проходит осенью после завершения работ. Из деревни в деревню ходили. К нам из других деревень приходили, мы в другие ходили. <...> После Великой Отечественной еще собирались, а примерно в середине шестидесятых перестали*» (Зап. от Тамары Семеновны Балтачевой, 1937 г. р., урож. д. Гулекшур, д. Тылыс, Юкаменский р-н, УР. 2000 г.).

Подростков, достигших брачного возраста, сначала приглашали на молодежные посиделки в своей деревне, а затем уже на гулянья или посиделки в другие деревни: «*На посиделки “девичья брага” ходили парни и девушки, достигшие 16–17 лет. Подростки, женатые и замужние не ходили. Я ходила на такие посиделки три года, потом замуж вышла. Если первый раз на “девичью брагу” пригласили, то приходишь в число взрослых девушек и уже можно ходить в другие деревни играть, на посиделки. Если тебя еще не брали на “девичью брагу”, то с взрослыми изредка все же ходили, если они позовут, но на сторону, в другие деревни, еще не брали*» (Зап. от Галины Егоровны Чибышевой, 1934 г. р., урож. д. Близ-Варыж, д. Курегово, Глазовский р-н, УР. 1993 г.).

Деревню для проведения очередных посиделок, количество участников от каждого селения определяли по взаимному соглашению: «*Мы в девичью брагу очень хорошо играли. Это после войны уже. Я сама на девичью брагу семь раз ходила из деревни в деревню. Заранее договаривались, куда и сколько народа пойдет*» (Зап. от Агрипины Ивановны Бияновой, 1924 г. р., урож. д. Гурзи, д. Коротай, Глазовский р-н, УР. 1999 г.). Количество участников достигало 20–40 и более человек. Старались пригласить примерно одинаковое число парней и девушек. За несколько дней всех еще раз оповещали о дне встречи, отправляя в деревню

с приглашением пару — парня и девушку. В назначенный день гостей встречали на окраине деревни.

В организации и порядке проведения таких посиделок-встреч имелись сложившиеся правила. Приветствовали каждого гостя из другой деревни с чаркой на подносе, с песнями — так, как встречают почетных, дорогих гостей, родственников. Так организаторы посиделок демонстрировали уважение пришедшим. Вначале на подносе выносили к столу пиво (брагу, квас), подавали каждому гостю, затем предлагали горячие блюда, чай: «*Вначале угощали вином, выносили на подносе. Пьем, поем. <...> Затем, выйдя из-за стола, плясали, потом приглашали к столу на чай. На прощание делали еду, которую едят ложками. Провожают утром. Всю ночь пляшем, поем*» (Зап. от А. И. Бияновой, см. выше. 1999 г.).

Важность посиделок для сельского молодежного социума с приготовлением угощения, напитков как непременных атрибутов праздника сохранялась даже в скудное военное и послевоенное время. После завершения сельскохозяйственных работ правление колхоза для проведения посиделок выделяло молодежи выходной день. Часть продуктов для пива и блюд собирали в складчину, часть выдавал колхоз: «*Нам специально день выделял председатель. Нас тогда как в армию на лесозаготовки отправляли. Он выделял день, хлеб для солода. Мол, девки, давайте, кушайте, вино пейте, веселитесь. Потом обувайся, складывай котомку и на всю зиму в лес. В лес уже осенью уходили. Но двадцатого октября мы обязательно девичью брагу “играли”. Ох, как весело играли!*» (Зап. от А. И. Бияновой, см. выше. 1999 г.). Осенние посиделки у бесермян и удмуртов проводились еще в середине 1950-х — начале 1960-х гг. В эти годы появились некоторые новации: посиделки ограничивались одним вечером, становилось меньше участников, что отчасти было связано отъездом на учебу, работу за пределы селения. Местом проведения кое-где стал сельский клуб.

Обычай посиделок «осеннее пиво» или «девичье пиво» — это своеобразный обряд перехода в структуре народного календаря. Параллели ему можно найти в культурах некоторых народов

Урало-Поволжья. Посиделки с пивом — «девичий пир», «девичье пиво» — присутствовали в народном календаре марийцев [Смирнов 1981, 131]. В конце осени — начале зимы «девичье пиво», «посиделочное пиво» или «посиделочную пирушку» с приготовлением пива и угощением подруг устраивали чуваша [Сергеева 2015, 130–131]. У мордвы были посиделки девушек селения с приготовлением пива и медовухи, которые исследователи считают ритуалом перехода девушек, достигших брачного возраста, в старшую возрастную группу [Мокшин, Сушкова 2008, 281]. Обряд «девичья брага» *ныл брага* встречался у северных удмуртов и проходил после сбора урожая. Он был нацелен на расширение брачного ареала, знакомство молодежи, ориентирован на поиск брачного партнера, формирование устойчивых пар [Глухова 1995, 11–12; Владыкина, Глухова 2015, 65–66].

Таким образом, рассматриваемые обряды и праздники позволяют говорить о важном атрибутивном и символическом значении напитков в культуре. Некоторые традиционные безалкогольные напитки (квас) и домашнее пиво можно встретить

на современных праздниках и фестивалях народной культуры, где они предлагаются вместе с другими знаковыми для бесермян напитками и блюдами. Все вместе эти напитки и блюда демонстрируют то, как выглядела традиционная система питания. Сохранение технологий и традиций употребления кваса и домашнего пива вносит вклад и в сохранение этнической специфики культуры питания народа.

Обряды и трапезы с напитками имеют ритуальную, коммуникативную, общественную и социальноорганизующую функции. Наряду с хлебом и кашей, они имеют высокий ритуальный статус и являются важным компонентом питания. Приготовление и угощение напитками из зерновых культур было частью земледельческого календаря. Можно предположить, что утрата целостности народного календаря и изменение обрядов, где напитки были компонентом трапез, привела к постепенной утрате рецептуры, технологий и практики повсеместного приготовления отдельных напитков. Неслучайно пиво и брагу, сделанные по традиционной технологии, в обрядах все чаще стали заменять квасом.

Литература

- Арутюнов 2008 — Арутюнов С. А. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 14–19.
- Арутюнов, Воронина 2008 — Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 5–13.
- Андреева 2004 — Андреева Т. Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян // Этнографическое обозрение. 2004. № 1. С. 77–88.
- Валенцова, Белова 2009 — Валенцова М. М., Белова О. В. Пиво // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 4: П (Переправа через реку) — С (Сито) / Под общей ред. Н. И. Толстого. М., 2009. С. 44–47.
- Владыкина, Глухова 2015 — Владыкина Т. Г., Глухова Г. А. Половозрастная стратификация деревенского общества в удмуртском народном календаре // Ежегодник финно-угорских исследований. 2015. № 3. С. 64–76.
- Глухова 1995 — Глухова Г. А. Обряд молодежного гостевания *ныл брага* в календарном цикле удмуртов // Eksitaja. Pro folkloristica III. Tartu, 1995. С. 11–12.

Коллекционная опись — Коллекционная опись Российского этнографического музея. Бесермяне.

Луппов 1997 — Луппов П. Н. О бесермянах // О бесермянах / Сост., отв. ред. Г. К. Шкляев. Ижевск, 1997. С. 19–49.

Маштакова 1970 — Маштакова М. Полевая тетрадь этнографической экспедиции в Дебесский, Балезинский, Ярский районы УАССР. 1970 г. // Научно-отраслевой архив Удмуртского института истории, языка и литературы УрО РАН. Рукописный фонд. Оп. 2Н. Д. 433.

Мокшин, Сушкова 2008 — Мокшин Н. Ф., Сушкова Ю. Н. Традиционные напитки в жизни мордвы // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 274–283.

Никогло 2008 — Никогло Д. Е. Традиционные напитки гагаузов // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 312–322.

Орлов 2004 — Орлов П. А. Статус алкоголя в традиционной удмуртской культуре // Г. Е. Верещагин и этнокультурное развитие Урало-Поволжья. Ижевск, 2004. С. 94–100.

Попова 2004 — Попова Е. В. Календарные обряды бесермян. Ижевск, 2004.

Попова 2013 — *Попова Е. В.* Символика и ритуальные функции пищи и трапезы в святочных обрядах бесермян // Ежегодник финно-угорских исследований. Вып. 3. Ижевск, 2013. С. 78–92.

Сатрапинский 1854 — *Сатрапинский К. А.* Вотяки и бесермяне, проживающие в приходе и селе Укан Глазовского уезда // Архив Русского географического общества. Р. 10. Оп. 1. 1854 г. Д. 48.

Столетие Вятской губернии 1881 — Столетие Вятской губернии 1780–1881. Т. 2. Вятка, 1881.

Сергеева 2015 — *Сергеева Е. В.* Традиционная кухня и застольный этикет чувашей. Чебоксары, 2015.

Смирнов 1981 — *Смирнов И. Н.* Положение женщины в марийской семье (конец XIX — начало XX в.) // Материальная и духовная культура марийцев. Археология и этнография Марийского края. Вып. 5. Йошкар-Ола, 1981. С. 122–132.

Традиционное русское застолье 2008 — Традиционное русское застолье / Сост. А. В. Костина, Л. Ф. Миронихина. М., 2008.

Традиционная пища 2001 — Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2001.

Трофимова 1991 — *Трофимова Е. Я.* Как сложилась народная кухня удмуртов. Блюда удмуртской кухни. Ижевск, 1991.

Хмельное и иное 2008 — Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008.

Чудова 2008 — *Чудова Т. И.* Кухня коми (зырян): Этнографический словарь. Сыктывкар, 2008.

Штейнфельд 1894 — *Штейнфельд Н. П.* Бесермяне. Опыт этнографического исследования // Календарь и памятная книжка Вятской губернии на 1895. Вятка, 1894. С. 220–259.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела исторических исследований Удмуртского института истории, языка и литературы Уральского отделения РАН: Российская Федерация, 426004, г. Ижевск, ул. Ломоносова, д. 4; тел.: +7 (3412) 68-89-11; e-mail: elvporova@yandex. ru

DISTILLING WINE, BREWING BEER AND HONEYMEAD: BEVERAGES AS THE BESERMYANS' HOLIDAY ATTRIBUTES

ELENA POPOVA

(Udmurt Institute of History, Language and Literature, Uralic division, Russian Academy of Sciences:
4, Lomonosova str., Izhevsk, 426004, Russian Federation)

Summary. *There in the culture of the Besermyans drinks are considered as an integrative element of nutrition. The concept of "ciyon-yuon" — translated to Russian as "food-drink" includes food, grocery and cuisine in general. Drinks such as quass, beer, honeymead, kumyshka (home-made distilled hard liquor) are associated with agriculture as a traditional branch of production. Together with bread and porridge they were prepared to serve during calendar holidays and rites, which is witnessed by metonymic nomination of rituals as "autumn brew", "Christmas brew", "winter beer", "spring brew", "willow brew (for Palm Sunday)", "maidens brew", "collective farm brew". Notions of "drinking", "drinking brew", "drinking beer" among the Besermyans are synonymous with entertainment, "having fun", "hosting guests". Preparation and consumption of beverages within ritual context were regulated by ritual, social and customary-juridical norms and obtained symbolic and status features. The Besermyans has developed drinking culture of drinking, rules of guesthood and table etiquette, special songs were performed to accompany meal drinks. Today, traditional beverages are used both in some traditional folk calendar rites and in contemporary holidays and festivals, which include elements of traditional culture and folk cuisine. Study of beverages and reconstruction of traditional technologies of brewing are important for the entire research of the material culture of the Besermyans. The paper is based on materials of field expeditions and on earlier sources.*

Key words: *theBesermyans, food culture, traditional drinks.*

References

Arutyunov S. A. (2008) Napitki narodov mira [Beverages of the peoples of the world]. In: Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 14–19. In Russian.

Arutyunov S. A., Voronina T. A. (eds.) (2001) Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow. In Russian.

Arutyunov S. A., Voronina T. A. (eds.) (2008) Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. In Russian.

Arutyunov S. A., Voronina T. A. (2008) Pre-dislovie [Preface]. In: Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 5–13. In Russian.

Andreeva T. B. (2004) Pivo v obryadakh i obychayakh severnorusskikh krest'yan [Beer in rites and customs of the Northern-Russian peasants]. *Etnograficheskoe obozrenie* [Ethnographic Review]. 2004. No. 1. Pp. 77–88. In Russian.

Chudova T. I. (2008) Kukhnya komi (zyryan) [Cuisine of the Komi (Zyryan) people]. In: *Etnograficheskiy slovar'* [Ethnographic dictionary]. Syktyvkar. In Russian.

Glukhova G. A. (1995) Obryad molodezhnogo gostevaniya nyl braga v kalendarnom tsikle udmurtov [Youth autumn guest ritual "Girls' brew" in the calendar cycle of the Udmurts]. In: Eksitaja. Pro folkloristika III. Tartu. Pp. 11–12. In Russian.

Kollektsionnaya opis' Rossiyskogo etnograficheskogo muzeya. Besermyane [Collection inventory of the Russian Ethnographic Museum. The Besermyans]. In Russian.

Kostina A. V., Mironikhina L. F. (comp.) (2008) Traditsionnoe russkoe zastol'e [Traditional Russian feast]. In Russian.

Luppov P. N. (1997) O besermyanakh [About the Besermyans]. In: O besermyanakh [About the Besermyans]. Izhevsk. 1997. Pp. 19–49. In Russian.

Mashtakova M. (1970) Polevaya tetrad' etnograficheskoy ekspeditsii v Debesskiy, Balezinskiy, Yarskiy rayony UASSR. 1970 g. [Field notebook of the ethnographic expedition to Debesy, Balezino, Yar districts of the Udmurt Soviet Socialist Autonomous Republic]. Nauchno-otraslevoy arkhiv Udmurtskogo instituta istorii, yazyka i literatury UrO RAN. Rukopisnyy fond. Op. 2N. D. 433. [Scientific archive of the Udmurt institute of history, language and literature, Uralic division of the Russian Academy of Sciences. Manuscript fund. Inventory 2N. D.433]. In Russian.

- Mokshin N. F., Sushkova Yu. N.** (2008) Traditsionnye napitki v zhizni mordvy [Traditional beverages in the life of the Mordva]. In: Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 274–283. In Russian.
- Nikoglo D. E.** (2008) Traditsionnye napitki gagauzov [Traditional beverages of the Gagauzes]. In: Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 312–322. In Russian.
- Orlov P. A.** (2004) Status alkogolya v traditsionnoy udmurtskoy kul'ture [Status of alcohol in the Udmurt traditional culture]. In: G. E. Vereshchagin i etnokul'turnoe razvitie Uralo-Povolzh'ya [G. E. Vereshchagin and ethno-cultural development of the Urals and Volga the river's basin]. Izhevsk. Pp. 94–100. In Russian.
- Popova E. V.** (2004) Kalendarnye obryady besermyan [Calendar rites of the Besermyans]. Izhevsk. In Russian.
- Popova E. V.** (2013) Simvolika i ritual'nye funktsii pishchi i trapezy v svyatochnykh obryadakh besermyan [Symbolic and ritual functions of food and meal in Yuletide rites of the Besermyans]. *Ezhegodnik finno-ugorskikh issledovaniy* [Annual of the Finno-Ugric studies]. Izhevsk. 2013. Issue 3. Pp. 78–92. In Russian.
- Satrapinskiy K. A.** (1854) Votyaki i besermyane, prozhivayushchie v prikhode i sele Ukan Glazovskogo uезда [Votyaks <Udmurts> and Besermyans, resident in Ukan parish and village of Glazov county]. *Arkhiv Russkogo geograficheskogo obshchestva*. R. 10. Op. 1. 1854 g. D. 48. [Archive of the Russian Geographical society. Manuscript 10. Inv. 1. 1854. D. 48]. In Russian.
- Sergeeva E. V.** (2015) Traditsionnaya kuhnya i zastol'nyy etiket chuvashy [Traditional culture and table etiquette among the Chuvashes]. Cheboksary. In Russian.
- Shteynfeld' N. P.** (1894) Besermyane. Opyt etnograficheskogo issledovaniya [Besermyans. Probes on ethnographic studies]. In: Kalendar' i pamyatnaya knizhka Vyatskoy gubernii na 1895 [Calendar and memorandum of Vyatka province 1895]. Vyatka. Pp. 220–259. In Russian.
- Smirnov I. N.** (1981) Polozhenie zhenshchiny v mariyskoy semye (konets XIX — nachalo XX v.) [Woman's position in the Mari family (end of the 19th — beginning of the 20th century)]. In: Material'naya i dukhovnaya kul'tura mariytssev. Arkheologiya i etnografiya Mariyskogo kraya [Material and spiritual culture of the Mari people. Archeology and ethnography of the Mari territory]. Issue 5. Pp. Yoshkar-Ola. 122–132. In Russian.
- Stoletie Vyatskoy gubernii 1780–1881 [Century of Vyatka province 1780–1881]. (1881). Vol. 2. Vyatka. In Russian.
- Trofimova E. Ya.** (1991) Kak slozhlilas' narodnaya kuhnya udmurtov. Blyuda udmurtskoy kukhni [How has been formed folk cuisine of the Udmurts? Dishes of the Udmurt cuisine]. Izhevsk. In Russian.
- Valentsova M. M., Belova O. V.** (2009) Pivo [Beer] In: Slavyanskije drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar' [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary]. In 5 vol. Vol. 4. Moscow. Pp. 44–47. In Russian.
- Vladykina T. G., Glukhova G. A.** (2015) Polovozrastnaya stratifikatsiya derevenskogo obshchestva v udmurtskom narodnom kalendare [Gender and age stratification of the village community in the Udmurt folk calendar]. *Ezhegodnik finno-ugorskikh issledovaniy* [Annual of Finno-Ugric studies]. 2015. No. 3. Pp. 64–76. In Russian.
- Vladykina T. G., Glukhova G. A.** (2011) Ar-god bergan: Obryady i prazdniki udmurtskogo kalendarya. ("Udmurtskaya obryadovaya azbuka"). [Ar-god bergan: Rituals and Fests of the Udmurt Calendar. ("Udmurt Ritual Alphabet")]. Izhevsk. In Russian.

ABOUT THE AUTHOR

E-mail: elvpopova@yandex.ru

Tel.: +7 (3412) 68-89-11

4, Lomonosova str., Izhevsk, 426004, Russian Federation

PhD (History), senior researcher, Department of Historical Studies, Udmurt Institute of History, Language and Literature, Uralic division of the Russian Academy of Sciences
