



Правда Севера

Пятница, 18 августа 2006 года № 150 (25120)

МЕДОВАЯ ССЫПЧИНА

Как в Устьяхнах народ «кадрилли»

Целую неделю Устьянский район гулял на празднике ссыпчины. Нынешняя ссыпчина – медовая. По счету – пятая, хотя на самом деле эта традиция зародилась на Устье еще в XVIII веке: на местную Прокопьевскую ярмарку съезжались купцы со всей округи, каждый в общую кадку ссыпал меру зерна для варки общего пива. Потом всем миром это пиво и пили как символ общности, добрососедства и честности торговли.

В ЭТОМ году ссыпчина с песнями и плясками прокатилась по всему району. Стартовав в деревне Кадыевской (120 км от райцентра), она затем «переехала» в Нагорскую, оттуда – в села Малодоры и Шангалы. Завершающим аккордом ссыпчины стал праздник Медового Спаса в поселке Октябрьском.

– Мы решили разрушить стереотип, когда праздник проводился только в райцентре, – говорит зам главы района по социальной работе Лидия Буторина. – Ведь основная задача – принести людям радость, поэтому и было решено: праздник

должен сам приходить к тем, кто его ждет.

Изюминкой нынешней ссыпчины стала старинная «Льдинская кадрили» (она же – «Устьяночка» или «Устьянка»). Кадрили – фирменная, такую больше не встретишь нигде. Название – от деревни Лыдина. Сегодня деревни с таким именем уже нет, а вот танец остался. Местный коллектив «Разлапушка» тут же, не сходя со сцены, давал мастер-классы: искусству танцевать «Льдинскую кадрили» обучали всех желающих.

Помимо кадрили, на празднике – самые разные выставки: и народных ремесел (в том числе уникальные плетеные изделия из корня сосны), и товаров местных производителей: румяные караваи, масло, сыр, йогурты, колбасы, пиво, лимонад – чего только не делают на Устье! Народ скупает все. Увы, знают устьянки, что качество товаров местных бизнесменов здесь, на празднике, на несколько порядков выше, чем та же самая продукция, но на прилавках магазинов.

А то, что сделано своими руками, здесь ценится больше всего. Пожалуй, только на празднике и можно попробовать «дежень», «соломат», «голанку» – старин-

ные северные блюда.

– Бери ложку побольше да черпывай дежень, – угощает Марина Медведникова. – Он сделан из толокна, творога и сметаны. А готовила его по старинному рецепту Хиония Павловна Звездина. Ей-то 93 года уже, но все помнит и умеет наша бабушка. Дежень раньше ели после того, как жита выжнут...

Однако лейтмотив праздника – самый сладкий: медовая выпечка, частушки и байки на тему меда, медовые напитки и, конечно же, сам мед. Подробно о Медовом Спаса в Устьяхнах, а заодно – и о проблемах пчеловодства «ПС» рассказывала в прошлом выпуске «Деловой среды» (номер за 16 августа с.г.). Сейчас уже можно назвать и лучших производителей меда. В абсолютных чемпионах – пчеловоды села Шангалы: первое место – Виктор Шпынов, второе – Павел Борисов, третьим стал Николай Крылов. А вот лучший медовый напиток – у пчеловода из Березника (Устьяны) Владимира Пушкина. Устьянский Пушкин (на верхнем снимке слева) за свой мед заработал к тому же и призерских симпатий.

Надежда ШИЛОВА.

Фото автора.

