

# Питие бодряще и зело веселяще

Р

Мастер-класс по пивоварению показал, что живы старинные традиции и есть мастера



Четыре пивовара представили своё пиво для дегустации на мастер-классе. (Окончание на 9 стр.)

# Питие бодряще и зело веселяще

## Мастер-класс по пивоварению показал, что живы старины традиции и есть мастера

В рамках празднования Ссыпчины в д. Малиновка был проведен мастер-класс по традиционному пивоварению с дегустацией.

### Традиции

#### Сядем рядом, поговорим ладком

Надо бы начать с главного, с обряда пивоварения. Но не могу удержаться, чтобы сразу не сказать о блестательной, восхитительной Вере Ивойловой. Она - кладезь устьянского фольклора, исполнительница настоящих народных песен, хранительница памятников устного и песенного творчества... Список можно продолжать и продолжать. Устьяки и гости народных праздников уже привыкли видеть Веру в нарядах, которые надевали наши бабки, собираясь на гуляния или управляемые по хозяйству. И всё: сарафаны, платы, пояса, песни, прибаутки, частушки, дроби, поясные поклоны и радушие, с коим завсегда хорошие хозяева гостей встречали почтевали, - это настоящее, буквально впитанное с молоком матери. Она-то и посвящала гостей мастер-класса в таинство древнего искусства - пивоварение, а собирали материал, изучали, готовили реквизит наши коренные Ольга Синицкая и Геннадий Осипов.

У каждого мастера-пивовара свои секреты, которые передаются в строжайшем соблюдении родовой традиции. И, хотя технология изготовления пива имеет никем и ничем не рушимые каноны, всё-таки рецепты у каждого пива свои. И мы могли в этом убедиться: сколько было сортов - столько разного цвета, запаха, вкуса. Каждый сорт пива уникален.

А угостили мир честной пивовары из с. Шангаль: Ирина Владимировна Галкина, Татьяна Измайлова Токуева, супруги Марина и Александр Медведникова и пивовар из д. Горылец Николай Григорьевич Борисов.

Но дегустации дело было далёким, небыстрым. Так ведь и само пивоварение спешки не приемлет.

Консультант у Веры Ивойловой был известный всем житель д. Рёгово, ветеран труда, пчеловод, охотник, рыболов, знаток огородничества и садоводства, а по совместительству - самодеятельный



Крутится - вертится старая мельница

артист и декламатор стихов **Иван Гаврилович Медведев**.

Вместе со своей «товаркой» он демонстрировал весь процесс: от зерна - до готового напитка.

#### Скоро сказка сказывается, да нескоро дело делается

И пошёл сказ. Недолгий, да с картинками. И узнали мы, что раньше водку в деревнях не пили. А чтоб праздники веселей были - гостей пивом почтевали. Поставлялось пиво с каждого записного двора по одному ушату, мерой в четыре ведра. Которы мужики да нарочно по деревням ходили пиво пить. Один раз эдак-то чиновники из управы и сыскать не могли никого - в деревне одни бабы: ушли, говорят, наши мужики на Ильин день по деревням пиво пить. О, как!

В советское время (до 60-х лет, потом пиво варить запретили) пиво на деревню делалось миром: каждый двор отсыпал по пуду зерна: ячменя или ржи. Когда большая кадка, ссыпчина, до верха наполнилась, зерносыпали в мешки и относили... в реку, на замачивание.

- Зерно замачивали на 3 дня в том месте, где вода из-под мельничного колеса выбегала. Мешки привязывали верёвкой к берегу, чтоб не унесло, - рассказывал Иван Гаврилович. Ну, через 3 дня мочено зер-

но рассыпали в корыта на проращивание. Как росточки появлялись с ноготок, тут зерно руками перетирали да тухо-туху в мешки набивали. А мешки ставили в тепло место под спуд, под гнёт то есть. И снова три дня ждали. А через три дня снова высыпали, да растирали, чтоб не закисло. А потом на просушку на печь русскую ставили. Высохло зерно. Его просеивали через решето. А потом на крупной мельнице мололи. Получалось что-то вроде крупы-сечки. Вот эта сечка и есть тот самый солод - основа основ всякого пива. А вкусный солод. Сладкий, душистый, пахнет деревней. Все гости отведали, а некоторые да пожалели, что в маленьку горсть солода набрали!

#### Где сусло хорошо, там и пиву дурно не будет

Пришёл черёд из солода сусло варить. Для этой операции нужна была огромных размеров бочка. Бочку на подставках устанавливали, чтоб под неё можно было корыто подпихнуть. В бочке штырь вделан, с руку толщиной. Приподнимешь штырь - на дне отверстие образуется, и сусло из бочки выливаться будет. Ну, это потом. А сейчас штырь крепко сидит, влагу не пропускает. На дно бочки укладывалась ржаная да ячменевая солома (заместо сита). Вот бочка готова, в ней солод насыпался, да речной, чистой водой заливался. А в

это время на костре, гожеге, разведённом на берёзовых чурках, мытые камни-голышы зорятся. Как раскалятся они до заячьего цвета, так их железными захватами в бочку и опускали, и накрывали всё это хозяйство мешковиной. Горячие камни воду чуть не до кипятка доводили. А чтоб узнать, готово иль нет сусло, его из бочки ковшом зачерпывали, да в ковш треугольником сложенную соломинку, склоняли, опускали. Если окочечко плёнкой затянулось, значит, поспел солод, пора сливать. Тут и корыто под бочкой сгруждалось. Штырь-то чуток привыкали, и солод в корыто сбегал. Его огромным ковшом на длинной ручке черпали, да в котёл переливали.

А солод-то вкусней всякого лимонада! Уж как его ребятишки любили! Солода для детей не жалели: пей - сколь хочь, в нём хмеля нет, одна сладость да вкуснота!

#### Фунт хмеля - не фунт табака

Чтоб пиво хмельное было, в него хмель добавляли. Не у каждого хмель рос, поэтому часто его на базаре покупали. На пуд зерна - фунт хмеля сыпали (у кого хмеля много было - до 2-х фунтов клали). Сусло с хмелем в котле над пожегом кипятили. В общем, пиво почти готово было. Но мужики такое пиво не уважали: крепости в нём не было. Поэтому для градуса в него приголовок

добавляли. Приголовок - это опара, дрожжи самодельные. Осадки от прошлогоднего пива собирали, в них немногого ржаной муки сыпали, да суслом разводили. Забродит эта смесь - вот тебе и опара, приголовок!

А по ушатам-то разливали через плетёную из соснового корневища воронку, да через решето. Так хмель отжимали, пиво процеживали. Ну а потом в молодое пиво опару разливали да ставили в погреб али в подполье дней пять бродить да дозревать.

#### «40 бочек навели»

Первое пиво - перводан - приглашали мастеров пробовать. Все пивовары, какие в деревнях почётом пользовались, приглашались на перводан. По стакану наливали, пробовать давали. Мастер пива отведает, крякнет, да помолчит. Подождёт, пока другие пробу снимут. Ну а потом давай пивовару правду-матку резать: «Хмеля мало положил», «Опару передержал», «Воду не там брал»... Но в итоге всегда пиво «принимали» и говорили: «Пиво - не квас, что Бог даст», то есть учитывали то, что не каждый раз пиво удавалось даже у хороших мастеров.

А некоторые ещё и тонкое пиво варили. Тонкое получалось из отжимов. Про него говорили: «В горшке пиво запарили, да в чашке развели, да после 40 бочек навели». То есть слабое, разбавленное, не чета перводану.

#### Гуляй, народ, славь Ссыпчину!

А как пиво-то сварено, да отпробовано, так и праздник засинался. Гулял народ. Песни пел да Ссыпчину щедрую славил. И на мастер-классе всё так же было: пиво варили с Верой Ивойловой, с Иваном Гавриловичем Медведевым, да с помогаторами - Ольгой Синицкой со своими ребятушками: Софьей, Алёной, Андреем. Песни слушали с певуньями из ансамблей: «Зорюшки» (д. Кощеевская, Коницкий район), «Онежские жемчужинки» да «Кимженские хвалёники». В игры играли, хороводы водили с затейником Александром Коршуновым (г. Архангельск). А как напились да наплясались, так всех к столу большому созвали, опять же пивом угощаться. С пирогами. Да срыбкой копчёной.

Честь да хвала хозяевам! Радость и мир дому сему!

Марина ВАХТО